

## АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Микробиология и эпидемиология в области питания»

по основной образовательной программе магистратуры 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

**1. Цель дисциплины:** формирование у студентов материалистического мировоззрения и приобретения ими научных знаний о мире микробов, механизма передачи инфекционных пищевых заболеваний, методах лабораторного анализа, профилактики в организация общественного питания, основах эпидемиологии инфекционных заболеваний человека, необходимых для профессиональной подготовки и последующей практической деятельности человека.

**2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)****Профессиональные компетенции (ПК):**

- способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-23).

**3. Трудоемкость дисциплины – 3 ЗЕТ (108 часов)****4. Содержание дисциплины**

Дисциплина включает следующие модули:

- Модуль 1. Современное учение о морфологии и физиологии микроорганизмов. Патогенные микроорганизмы и их пищевая опасность для здоровья человека
- Модуль 2. Общая и частная эпидемиология в области питания

**5. Формы промежуточной аттестации – зачет.**

Разработал:  
доцент кафедры ТПП

Проверил  
Директор ИнБиоХим



З.Р. Ходырева

А.А. Беушев