

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Микробиология и эпидемиология в области питания»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-23: 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;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Микробиология и эпидемиология в области питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 1.

1. Современное учение о морфологии и физиологии микроорганизмов. .
2. Патогенные микроорганизмы и их пищевая опасность для здоровья человека. .
3. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология рыбы и рыбной продукции. .
4. Микробиология муки, зерна и круп. Микробиология баночных консервов. .
5. Основные понятия эпидемиологии. Меры профилактики при возникновении эпидемии и пандемии. .
6. Санитарно-эпидемический контроль предприятий общественного питания. .
7. Санитарно-эпидемический надзор за организацией диетического- лечебного диетического --профилактического питания предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности. .

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

З.Р. Ходырева

Ю.С. Лазуткина