

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	Общая микробиология
Краткое содержание	История развития науки микробиологии. Цели, задачи и основные понятия дисциплины. Распространение микроорганизмов в природе, их роль и значение. Классификация, морфология, строение и размножение бактерий, мицелиальных грибов, дрожжей, вирусов. Влияние на микроорганизмы физических, химических и биологических факторов. Морфофизиологическая и санитарно-эпидемиологическая характеристика патогенных микроорганизмов, поражающих растения и животных. Характеристика микроорганизмов порчи молока и молочных продуктов, мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов, овощей и фруктов, обуславливающих пищевые отравления. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Личная гигиена работников.
Результаты освоения дисциплины	Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации, применяя системный подход для решения поставленных задач, в том числе с использованием современных информационных технологий, а также исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Использует основные положения, законы, методы исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности Применяет навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности Проводит анализ свойств, функций сырьевых компонентов при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества Учитывает полученную информацию для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества продуктов питания
Трудоемкость, з.е.	4
Формы отчетности	экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1.Петухова, Е.В. Пищевая микробиология: учебное пособие / Е.В. Петухова, А.Ю.Крыницкая, З.А.Канарская; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». - Казань: Издательство КНИТУ, 2014. - 117 с. 2.Тюменцева Е.Ю. Основы микробиологии [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тюменцева Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2015.— 123 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/32788 .— ЭБС «IPRbooks»
Дополнительная литература	1.Санитария и гигиена на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н.Б. Еремеева. - Самара: Самар. гос. техн. ун-т, 2015. - 102 с. 2.Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: Учебное пособие. СПб.: "ГИОРД" Издательство, 2013. – 832 с. 3. Общая санитарная микробиология: учеб. пособие/Л.А.Литвина/Новосиб. гос. университет. - Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2014.-Ч.1.-111 с. 4.Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4175 .— ЭБС «IPRbooks»