

Документ подписан электронной подписью
Информация о модуле:
ФИО: Шебзуз Салим Александрович
Должность: Директор Пятигорского института (филиала) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 23.09.2023 17:57:29
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a

Дисциплина (Модуль):	ОН.01- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве				
Содержание:	Морфология, физиология и классификация микроорганизмов. Морфология и классификация микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы. Распространение микроорганизмов. Микрофлора сырья и хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Распространение микробов в природе. Санитария и гигиена. Санитария и гигиена.				
Реализуемые компетенции	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5				
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Знать: - основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - схему микробиологического контроля; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств Уметь: - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства				
Трудоемкость, час.	68				
Объем занятий, часов		Лекций	Практических (семинарских) занятий	Курсовая работа	Самостоятельная работа
	Всего	16	16	16	20
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Курсовая работа – 3 семестр Дифференцированный зачет – 3 семестр				