Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:08:29

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8af86f

Аннотация дисциплины
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Наименование дисциплины	Общая микробиология
Содержание	Введение в дисциплину. История развития науки микробиологии. Распространение микроорганизмов в природе и их значение; Морфология и биохимическая деятельность важнейших групп микроорганизмов, имеющих значение для жизнедеятельности человека и окружающей среды. Влияния на микроорганизмы различных факторов внешней среды с целью направленного регулирования микробиологических процессов; Основные методы санитарной микробиологии, позволяющие определить доброкачественность продуктов питания и санитарное состояние окружающей среды с целью профилактики пищевых заболеваний микробной природы;
Реализуемые компетенции	ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Код компетенции УК-1: Знать: методы системного подхода, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. Уметь: грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки, а также выбирать оптимальный вариант решения задачи. Владеть: различными вариантами решения задачи на основе критического анализа доступных источников информации. Код компетенции ОПК-2: Знать: основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. Уметь: применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности Владеть: способностью применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности Код компетенции ПК-4: Знать: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов Уметь: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства Владеть: методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
Трудоемкость, з.е.	4, з.е.
Форма отчетности	экзамен– 5 семестр

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	<ol style="list-style-type: none"> 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. Бурашников Ю.М., Максимова А.С., Сысоев В.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: учебник. М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и к. 2016.- 520 с.
Дополнительная литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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.