

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 01.04.2024 11:40:39

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5506a668241f73de79fa5835809

Аннотация дисциплины

Наименование

дисциплины:

Содержание

Общая микробиология

Систематика и морфология микроорганизмов. Дрожжи. Грибы. Вирусы. Микробиологические показатели санитарно-гигиенической оценки объектов внешней среды. Пищевые инфекции и пищевые отравления. Микробиологический контроль пищевых продуктов.

Результаты освоения дисциплины (модуля)

Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее многофакторный анализ и диагностику на основе системного подхода;
Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации;
Определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения.
Применяет основные положения, законы, методы исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности
Использует навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.
Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

Трудоемкость, з.е.

4

Формы отчетности (в т. ч. по семестрам)

Экзамен

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Кузнецова, Е.А. Микробиология : в 2 ч. / Е.А. Кузнецова, А.А. Князев ; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : КНИТУ, 2017. – Ч. 1. – 88 с. : табл., граф., ил. – Режим доступа: – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=560675>
2. Микробиология с основами биотехнологии (теория и практика) / Г.П. Шуваева, Т.В. Свиридова, О.С. Корнеева и др. ; науч. ред. В.Н. Калаев ; Министерство образования и науки РФ, Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 317 с. : табл., граф., ил. – Режим доступа:– URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482028>

Дополнительная литература

1. Кожевникова О.Н. Микробиология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кожевникова О. Н., Стаценко Е. Н. – Электрон. текстовые данные. – Ставрополь: Северо-Кавказский

	федеральный университет, 2016. – 196 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/66081.html
--	---