

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 19.10.2022 11:48:04

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609064405508988abb255891f288f915a1351fae

Аннотация к дисциплине «МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Направление подготовки: **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
направленность (профиль): **Технология мясных и молочных продуктов продукции**

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

«Микробиология пищевых продуктов» - дисциплина, изучающая роль и применение микроорганизмов в технологии производства продуктов питания.

1.1. Цель дисциплины «Микробиология пищевых продуктов» - формирование у студентов знаний о многообразии, распространении, использовании и роли микроорганизмов в технологии пищевых продуктов, а также их потенциальных возможностях в качестве источников порчи и пищевых.

1.2. Задачи:

- показать значение микроорганизмов в разработке, осуществлении и завершении технологических процессов;
- изучить мероприятия по обеспечению контроля и качества продукции;
- показать связь дисциплины «Микробиология пищевых продуктов» с другими дисциплинами учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения».

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Микробиология относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.15) основной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	биохимия
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<ul style="list-style-type: none">➤ знать:➤ - возможности и владеть современными научными методами на уровне, необходимом для решения задач, возникающих при выполнении профессиональных функций;➤ - навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников);➤ уметь:➤ - организовывать и планировать исследования;➤ - организовать свой труд и владеть компьютерными методами сбора, обработки и хранения информации в сфере профессиональной деятельности;➤ - приобретать знания основываясь на современных информационных технологиях;➤ владеть:➤ - базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.

Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплин: ветеринарно-санитарная экспертиза; биологическая безопасность пищевых продуктов.

Особенностью дисциплины «Микробиология пищевых продуктов» является то, что к ее изучению может быть допущен студент имеющий навыки самостоятельной работы, обладающий аналитическим мышлением и способный перейти от информационного обучения к методологическому.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация студентов – оценка знаний, умений и самостоятельной работы проводится перманентно на лабораторных занятиях с помощью устного опроса, тестовых заданий и контрольных работ.

Заключительная аттестация студента проводится в форме итогового контроля – зачет.

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Демонстрирует знания основных законов естественных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в профессиональной деятельности	Знать: основные законы естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в профессиональной деятельности Уметь: применять основные законы естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в профессиональной деятельности Владеть: приемами использования основных законов естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в профессиональной деятельности
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК 4.2. Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Знать: основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения Уметь: использовать технологический контроль производства продуктов животного происхождения

			Владеть: методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения
--	--	--	--