

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (АД)

Дисциплина (модуль)	Б1.В.ОД.7 Микробиология
Содержание	<p>Раздел 1. Предмет и задачи микробиологии. Связь микробиологии с другими науками. Распространение микроорганизмов и значение их в процессах, протекающих в природе</p> <p>Раздел 2. Морфология, анатомия, размножение микроорганизмов. принципы классификации. Бактерии, мицелиальные грибы.</p> <p>Раздел 3. Дрожжи и вирусы. Культивирование микроорганизмов</p> <p>Раздел 4. Действие физических, химических и биологических факторов на микроорганизмы». Действие лучистой энергии на микроорганизмы. Влияние на микроорганизмы ультразвука, РН среды радиоволн, влажности, антимикробных веществ, токов высокой и сверхвысокой частоты, влияние биологических факторов на микроорганизмы.</p> <p>Раздел 5. Экология микроорганизмов. Микрофлора воздуха, её количественный и качественный состав. Микрофлора воды, водоемов и рек. Микрофлора почвы. Превращения азотосодержащих соединений в почве. Гнилостные микроорганизмы и их роль в круговороте веществ в природе.</p> <p>Раздел 6. Обмен веществ микроорганизмов Типы энергетических процессов, свойственных микроорганизмам. Химический состав микроорганизмов, способы и типы питания, виды дыхания.</p> <p>Раздел 7. Биохимические процессы микроорганизмов. Молочнокислое брожение, возбудители и их характеристика. Спиртовое брожение, его химизм. Глицериновая форма спиртового брожения, эффект Пастера. Образование уксусной кислоты бактериями. Характеристика уксуснокислых бактерий, производство уксуса. Образование органических кислот плесневыми грибами.</p> <p>Раздел 8. Пищевые инфекции и пищевые отравления. Инфекция в пищевой промышленности, её источники. Профилактика пищевых заболеваний.</p> <p>Раздел 9. Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля пищевых производств. Источники инфекции на производстве. Профилактические мероприятия и личная гигиена. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация.</p>
Реализуемые компетенции	ОК-6; ОК-7; ОПК-3; ПК-8
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - морфологию, физиологию и систематику, микроорганизмов, действие на них физических, химических, биологических факторов; - важнейшие свойства микроорганизмов, имеющие значение на предприятиях отрасли; - возбудителей порчи готовой продукции; - общие санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды; - санитарные нормативы и требования к технологическому процессу производства вин; - микробиологические требования, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенических условий производства, рационального хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.

	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить микробиологические анализы сырья, готовой продукции, воздуха и т.п.; - поддерживать на производстве микробиологический контроль входящего сырья, технологического процесса, готовой продукции; - осуществлять необходимые меры для обеспечения санитарно-гигиенических условий производства, рационального хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. 				
Трудоемкость, з.е.	2				
Объем занятий, часов	72	лекций	практических (семинарских) занятий	лабораторных занятий	самостоятельная работа
	всего	17	-	34	21
	в том числе в интерактивной форме	4	-	6	-
Формы самостоятельной работы студентов	Самостоятельная подготовка к темам аттестационных опросов и лабораторных занятий				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Зачет в 3 семестре				

Зам. зав. каф. ТБНиВ

Декан ТФ

М.Н. Исламов

Н.Л. Баламирзоев