

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Смирнов Сергей Иванович
Должность: врио ректора
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45
Уникальный программный ключ:
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»



Утверждаю:

Руководитель ООП:

Ю.А. Рыжков

«24» августа 2020 г.

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Для студентов 1 курса очной формы (2 курса заочной формы) обучения

Составитель:

Д.б.н., проф. Алексеева Л.В.

Тверь, 2020

1. Наименование дисциплины (или модуля) в соответствии с учебным планом
Пищевая микробиология

2. Цель и задачи дисциплины (или модуля)

Цель дисциплины – усвоение биологического и технического значение микроорганизмов, знать природу биохимических процессов: брожение; разложение пектина, целлюлозы, жира; гниение а также формирование и развитие у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- способности осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способности использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5).

Задачами освоения дисциплины является:

- изучение внешнего вида и внутреннего строения клеток, общие закономерности жизнедеятельности микроорганизмов, влияние на них внешней среды, их распространение в природе. В задачи технической микробиологии входит изучение микроорганизмов, применяемых для промышленного производства пищевых товаров, а также микроорганизмов – вредителей различных производств.

3. Место дисциплины (или модуля) в структуре ООП

Учебная дисциплина «Пищевая микробиология» входит в базовую часть учебного плана. Модуля 3. Дисциплины формирующие ПК- компетенции учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий».

Учебная дисциплина непосредственно связана с дисциплинами «Биохимия». При изучении курса нужны базовые знания и умения, которые приобретаются учащимися в результате освоения предшествующих дисциплин, например, биология и биохимия, химия, физика.

4. Объем дисциплины (или модуля):

Очная форма обучения: 3 зачетных единиц, 108 академических часов, в том числе **контактная работа:** лекции 36 часов, практические занятия 36 часов, **самостоятельная работа:** 36 часов.

Заочная форма обучения: 3 зачетных единиц, 108 академических часов, в том числе **контактная работа:** лекции 6 часов, практические занятия 6 часов, **самостоятельная работа:** 92 часов) + 4 часа (контроль).

По переходному плану заочная форма обучения: 3 зачетные единицы, 108 академических часов, в том числе **контактная работа:** лекции 6 часов, практические занятия 6 часов, **самостоятельная работа:** 92 часа + 4 часа (контроль).

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (или модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
---	---

<p>ОПК-1 - способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</p>	<p>Владеть: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания микробиологических процессов.</p> <p>Уметь: анализировать научно-исследовательскую документацию, обрабатывать и анализировать информацию из различных источников и баз данных с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Знать: Санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию, предприятиям, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров.</p>
<p>ПК-5 - способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Знать: морфологию и физиологию микроорганизмов; влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов; микробиологию сырья и товаров.</p> <p>Уметь: организовать гигиеническую оценку товаров.</p> <p>Владеть: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания микробиологических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки)</p>

6. Форма промежуточной аттестации

Очная форма: зачет в 1 семестре.

Заочная форма: зачет на 3 курсе.

Заочная форма (переходный период): зачет на 4-ом курсе

7. Язык преподавания русский.