

Приложение к рабочей программе дисциплины
Пищевая микробиология

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Бакалавриат

Профиль: Технологии ресторанного дела

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Пищевая микробиология

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений;
форма обучения - заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	формирование системы знаний о микробиологических критериях качества пищевых продуктов животного и растительного происхождения, влияния микробных контаминантов на формирование и изменение качества пищевых продуктов, роли микроорганизмов в процессах порчи пищевых продуктов и возможности заболеваний человека
Содержание дисциплины	Тема 1. Общая микробиология: значение и роль микроорганизмов в окружающем мире. Морфология и физиология микроорганизмов. Тема 2. Обмен веществ микроорганизмов. Влияние условий окружающей среды на микроорганизмы. Тема 3. Микробиология сырья и отдельных групп продовольственных товаров животного происхождения. Тема 4. Микробиология сырья и отдельных групп продовольственных товаров растительного происхождения. Тема 5. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к продовольственным товарам и торговым предприятиям, хранению, транспортированию и реализации. Тема 6. Заболевания человека, вызываемые микроорганизмами. Тема 7. Гигиеническая оценка товаров. Микробиология окружающей среды и отдельных групп товаров.
Формируемые компетенции (коды)	ПКУВ-1
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Кухни народов мира, Технология и организация диетического питания, Контроль качества продовольственного сырья и продукции общественного питания, Информационные технологии в общественном питании, Экономика предприятий общественного питания, Пищевая химия, Метрология, стандартизация и сертификация, Технология и организация специальных видов питания, Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, Интерьер и экстерьер в общественном питании, Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания, Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании, Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания, Дегустационный анализ, Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания, Системы управления безопасностью в общественном питании, Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, Организационно-управленческая практика, Экономика и управление социальным питанием
Образовательные технологии	Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий: 1) чтение лекций; 2) проведение лабораторных работ; 3) выполнение контрольной работы
Форма промежуточной аттестации	экзамен

