

Аннотация
рабочей программы дисциплины «Пищевая микробиология»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Цели и задачи освоения дисциплины	Целью освоения дисциплины является получение знаний по морфологии, физиологии, генетике микроорганизмов, их ролью в окружающей среде и участием в процессах производства кормов, продуктов питания, об иммунитете. Задачи освоения дисциплины: – обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов; – обеспечение выпуска высококачественной продукции из растительного сырья; – участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний.
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Б1.Б.17
Формируемые компетенции	ПК-14 - готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций; ПК-17 - способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья.
Требования к результатам освоения содержания дисциплины.	ПК-14: Знать методы и способы проведения измерений и наблюдений; анализирования результатов исследований; правила составления описаний. Уметь применять методы измерений и наблюдений, составлять описание проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций. Владеть навыками проведения измерений и наблюдений, составления описания проводимых исследований, анализирования результатов исследований; навыками написания отчетов и научных публикаций ПК-17: Знать статистические методы обработки экспериментальных данных, технологические процессы при производстве продуктов питания из растительного сырья. Уметь применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья. Владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья
Общая трудоемкость изучения дисциплины	4 зачетные единицы, 144 час.
Форма контроля	Текущий контроль: ✓ Письменные опросы по теории Итоговый контроль: экзамен
Образовательные технологии	В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии: Стандартные методы обучения: ✓ Лекции; ✓ Лабораторные работы; ✓ Защита лабораторных работ; ✓ Консультации преподавателей. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий: групповая дискуссия.