

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Микробиология»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-3.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знание: технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

Умения: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

Навык/Опыт деятельности: осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Содержание программы учебной дисциплины:

Предмет и задачи микробиологии. Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов. Микробиология сырья и товаров. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами. Гигиеническая оценка товаров. Микробиология окружающей среды и отдельных групп товаров.

3. Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Разработчик: к.в.н., доцент кафедры биологии, морфологии и вирусологии Лысухо Т.Н