

**Аннотация к рабочей программе
дисциплины Б1.Б.11 «Основы микробиологии»**

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов системы, знаний, умений и навыков по вопросам микробиологии, заложение основ знаний технологических процессов и подготовка студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ продуктов питания из растительного сырья.

Место дисциплины в структуре ПООП

Дисциплина «Основы микробиологии» является дисциплиной базовой части учебного плана примерной основной образовательной программы «Товароведение» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Содержание дисциплины: общая микробиология, частная микробиология, микробиология продуктов питания.

Требования к результатам освоения дисциплины

Студент в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями примерной основной образовательной программы после изучения дисциплины должен обладать следующими компетенциями: ОК-7; ОПК-1, 5; ПК-14.

ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию
ОПК-1	осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации
ОПК -5	способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров
ПК-14	способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь

В результате освоения дисциплины студенты должны:

знать:

- общие закономерности в структуре клетки микроорганизмов, жизнедеятельности и условия их развития;
- особенности химического состава микроорганизмов;
- метаболизм микробной клетки;
- санитарно-гигиеническую оценку растительного сырья;
- микробиологический контроль в усовершенствовании технологических процессов пищевой промышленности и создание новых рациональных схем и принципов переработки сырья;
- микробиологический контроль процессов при хранении и переработке пищевого сырья;
- роль микробиологии в усовершенствовании технологических процессов пищевой промышленности и создании новых рациональных схем и принципов переработки сырья.

уметь:

- применять микробиологические методы для оценки растительного сырья;
- оценивать состояние пищевых продуктов по микробиологическим показателям;
- осуществлять постановку и проведение эксперимента;

- анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал;
- использовать прикладные программы для получения обработки и интерпретации данных микробиологических исследований;
- оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы;
- творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических программ.

владеть:

- техникой микробиологических лабораторных работ;
- методами микроскопирования основных групп микроорганизмов, методами посева и учета микроорганизмов в продуктах питания из растительного сырья, воде, воздухе и других объектах, связанных с оценкой качества продукции из растительного сырья;
- микробиологическими методами и подходами для выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции.