МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Специальная микробиология

Закреплена за кафедрой	**Технология пищевых производств**
Учебный план	Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация	**бакалавр**
Срок обучения	**4 года**

Форма обучения	**очная**	Общая трудоемкость	**4 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	экзамены 5		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**5(3.1)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	32	32	32	32
Практические	16	16	16	16
Лабораторные	48	48	48	48
Итого ауд.	96	96	96	96
Контактная работа	96.35	96.35	96.35	96.35
Сам. работа	12	12	12	12
Часы на контроль	35.65	35.65	35.65	35.65
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	144	144	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Скачков Дмитрий Александрович кбн

доцент Григорян Луиза Фергатовна кбн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Специальная микробиология

разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:
Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Технология пищевых производств

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:
Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
г. №

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.
Цель преподавания дисциплины «Специальная микробиология» – формирование у студента знаний и умений по общей и частной микробиологии, микробиологическим процессам при производстве и переработки мясной продукции.
Основными задачами при изучении дисциплины являются:
– изучение основ общей и промышленной микробиологии и микробиологии пищевых производств;
– формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов;
– изучить мероприятия по обеспечению и поддержанию высокого уровня санитарно-гигиенического состояния производства;
– изучить средства и методы предупреждения потерь и получения доброкачественной продукции;
– изучить основные закономерности развития технически полезной и вредной микрофлоры для использования в разработке новых видов пищевых продуктов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
2.1.2	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
2.1.3	Метрология и техническое регулирование
2.1.4	Общая микробиология
2.1.5	Технологии продуктов питания нового поколения
2.1.6	Теоретические основы пищевых технологий
2.1.7	Экологическая безопасность предприятия
2.1.8	Экология и здоровьесбережение на предприятии
2.1.9	Биология
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.2.2	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.3	Производственная практика: Преддипломная практика
2.2.4	Производственный учет и отчетность
2.2.5	Промышленная санитария
2.2.6	Технико-химический контроль и управление качеством
2.2.7	Технологии специализированных предприятий
2.2.8	Технология мяса и мясных продуктов
2.2.9	Технологии комплексной переработки продуктов убоя

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1: Знает информационно-поисковые ресурсы, методики сбора и обработки информации, анализа и обобщения его результатов для решения поставленных задач
Результаты обучения: студент знает методы самостоятельного поиска информации; структуру нормативной и технической документации; способы получения достоверных результатов измерений в соответствии с принятым методом;
УК-1.2: Умеет критически оценивать надежность информационных источников и работать с противоречивой информацией, выстраивать причинно-следственные связи при анализе информации, необходимой для решения поставленных задач, определять пробелы и предпринимать меры по их устранению
Результаты обучения: студент умеет критически осмысливать и анализировать информационные материалы; анализировать и интерпретировать информацию первичных материалов по требуемой форме; адаптировать информацию из различных первичных источников к конкретным производственным условиям; анализировать результаты эксперимента; выполнять задачу в установленный срок; самостоятельно углублять знания в области определенной технологической проблемы

УК-1.3: Владеет способностью логичного и последовательного изложения информации, навыками применения системного подхода при генерации идей для рационального решения поставленных задач
Результаты обучения: студент владеет навыками самостоятельного изучения информации; наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, внедреня результатов исследований и разработок; способностью анализировать информацию из нормативной и технической документации; работы с отраслевой нормативно-технической и правовой документаций; составления пошаговых инструкций к выполнению экспериментального определения; работы с нормативно-технической, правовой и производственной документацией
ПК-1: Способен разрабатывать эффективные технологии производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения различного назначения
ПК-1.1: Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, протекающие при производстве и хранении пищевого сырья и продуктов
Результаты обучения: студент знает основные микробиологические показатели готовой продукции; основные природные и производственные процессы, вызываемые жизнедеятельностью микроорганизмов; микрофлору основных пищевых продуктов; современные методы санитарнобактериологического контроля пищевых продуктов; основные методики проведения микробиологических исследований; оценку показателей качества и безопасности потребительских товаров с точки зрения микробиологических и санитарных норм
ПК-1.2: Умеет анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции посредством проведения экспериментальных исследований по заданным методикам, математического и компьютерного моделирования процессов и объектов
Результаты обучения: студент умеет применять на практике методы микробиологического контроля воздуха, воды, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; составлять описания проводимых исследований; анализировать результаты проведенных исследований; оценивать степень опасности чужеродных веществ микробиологического происхождения в пищевых продуктах;ориентироваться в выборе методов исследования и интерпретировать полученные результаты
ПК-1.3: Владеет навыками организации защиты объектов интеллектуальной собственности, обобщения, обработки, описания и публикации результатов исследований и разработок
Результаты обучения: студент владеет навыками проведения микробиологических исследований; современными методами микробиологического контроля на технологических операциях, качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методами микробиологического контроля показателей безопасности продовольственных товаров; путями совершенствования микробиологического и санитарного контроля; навыками обеспечения населения доброкачественными продуктами питания