МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Общая микробиология

Закреплена за кафедрой	**Промышленная экология и безопасность жизнедеятельности**
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	**2 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	зачеты 4		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**4(2.2)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	32	32	32	32
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48.25	48.25	48.25	48.25
Сам. работа	23.75	23.75	23.75	23.75
Часы на контроль	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	72	72	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

профессор Владимцева Ирина Владимировна дбн

профессор Владимцева Ирина Владимировна дбн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Общая 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
Промышленная экология и безопасность жизнедеятельности

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Желтобрюхов Владимир Фёдорович

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

Протокол заседания НМС от
02.07.2021 г. № 10

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. 02.07.2021 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.
Ознакомление студентов с теоретическими положениями микробиологии, современным состоянием и путями производственного использования микроорганизмов для получения пищевых продуктов

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Органическая химия
2.1.2	Биология
2.1.3	Планирование эксперимента
2.1.4	Физическая и коллоидная химия
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Специальная микробиология
2.2.2	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
2.2.3	Производственная практика: Технологическая практика
2.2.4	Промышленная санитария
2.2.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.2.6	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.7	Производственная практика: Преддипломная практика
2.2.8	Технология мяса и мясных продуктов
2.2.9	Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2.1: Знает основные естественнонаучные законы и методы исследования, применимые к решению задач профессиональной деятельности
Результаты обучения: Результаты обучения: студент знает основные свойства микроорганизмов, методы их выделения и обнаружения
ОПК-2.2: Умеет использовать законы и методики естественных наук для обоснования решений задач профессиональной деятельности
Результаты обучения: Результаты обучения: студент умеет подготовить стерильную питательную среду, произвести посев на питательную среду и микроскопирование микробов
ОПК-2.3: Владеет навыками выполнения физических, химических, физико-химических, микробиологических исследований и применения математических методов анализа и обработки данных для получения и систематизации результатов испытаний, проводимых для решения профессиональных задач
Результаты обучения: Результаты обучения: студент владеет навыками работы с микроорганизмами в асептических условиях