



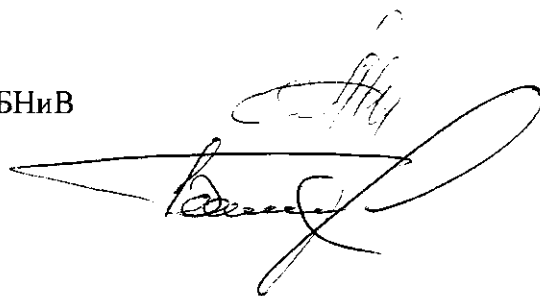
# АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (АД)

Дисциплина (модуль)	Б1.Б.10. Основы микробиологии
Содержание	<p><b>Раздел 1.</b> Предмет и задачи микробиологии. Связь микробиологии с другими науками. Распространение микроорганизмов и значение их в процессах, протекающих в природе</p> <p><b>Раздел 2.</b> Морфология, анатомия, размножение микроорганизмов. принципы классификации. Бактерии, мицелиальные грибы.</p> <p><b>Раздел 3.</b> Дрожжи и вирусы. Культивирование микроорганизмов</p> <p><b>Раздел 4.</b> Действие физических, химических и биологических факторов на микроорганизмы». Действие лучистой энергии на микроорганизмы. Влияние на микроорганизмы ультразвука, РН среды радиоволн, влажности, антимикробных веществ, токов высокой и сверхвысокой частоты, влияние биологических факторов на микроорганизмы.</p> <p><b>Раздел 5.</b> Экология микроорганизмов. Микрофлора воздуха, её количественный и качественный состав. Микрофлора воды, водоемов и рек. Микрофлора почвы. Превращения азотосодержащих соединений в почве. Гнилостные микроорганизмы и их роль в круговороте веществ в природе.</p> <p><b>Раздел 6.</b> Обмен веществ микроорганизмов Типы энергетических процессов, свойственных микроорганизмам. Химический состав микроорганизмов, способы и типы питания, виды дыхания.</p> <p><b>Раздел 7.</b> Биохимические процессы микроорганизмов. Молочнокислое брожение, возбудители и их характеристика. Спиртовое брожение, его химизм. Глицериновая форма спиртового брожения, эффект Пастера. Образование уксусной кислоты бактериями. Характеристика уксуснокислых бактерий, производство уксуса. Образование органических кислот плесневыми грибами.</p> <p><b>Раздел 8.</b> Пищевые инфекции и пищевые отравления. Инфекция в пищевой промышленности, её источники. Профилактика пищевых заболеваний.</p> <p><b>Раздел 9.</b> Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля пищевых производств. Источники инфекции на производстве. Профилактические мероприятия и личная гигиена. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация.</p>
Реализуемые компетенции	ОК-6; ОК-7; ОПК-5; ПК-9
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- морфологию, физиологию и систематику, микроорганизмов, действие на них физических, химических, биологических факторов;</li> <li>- важнейшие свойства микроорганизмов, имеющие значение на предприятиях отрасли;</li> <li>- возбудителей порчи готовой продукции;</li> <li>- общие санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды;</li> <li>- санитарные нормативы и требования к технологическому процессу производства вин;</li> <li>- микробиологические требования, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенических условий производства, рационального хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать</li> </ul>

	<p>высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить микробиологические анализы сырья, готовой продукции, воздуха и т.п.;</li> <li>- поддерживать на производстве микробиологический контроль входящего сырья, технологического процесса, готовой продукции;</li> <li>- осуществлять необходимые меры для обеспечения санитарно-гигиенических условий производства, рационального хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.</li> </ul>				
Трудоемкость, з.е.	2				
Объем занятий, часов	72	лекций	практических (семинарских) занятий	лабораторных занятий	самостоятельная работа
	всего	17	-	34	21
	в том числе в интерактивной форме	4	-	6	-
Формы самостоятельной работы студентов	Самостоятельная подготовка к темам аттестационных опросов и лабораторных занятий				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Зачет в 2 семестре				

Зам. зав. каф. ТБНиВ

Декан ТФ



М.Н. Исламов

Н.Л. Баламирзоев