

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.14 Общая микробиология и общая санитарная микробиология

по направлению подготовки: 19.03.03. «Продукты питания животного происхождения»
по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «ХТОМ»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Общая микробиология и общая санитарная микробиология» является получение знаний по морфологии, физиологии, генетике микроорганизмов, их ролью в окружающей среде и участием в процессах производства кормов, продуктов питания, об иммунитете, инфекции и возбудителях инфекционных болезней животных.

2. Содержание дисциплины «Общая микробиология и общая санитарная микробиология»:

Предмет и история развития, задачи и основные направления микробиологии

Морфология и строение микроорганизмов, современная их классификация и систематика.

Физиология микроорганизмов.

Метаболизм микроорганизмов.

Формы взаимоотношений микроорганизмов.

Превращение микроорганизмами соединений углерода.

Превращение микроорганизмами соединений азота.

Микробиология кормов.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- а) требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли;
- б) нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- в) формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов;
- г) принципы организации теххимического контроля на предприятии.

Уметь:

- а) определять показатели качества продуктов и производств;
- б) анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества.

Владеть:

- а) навыками проведения экспериментов по заданной методике и анализа результатов;
- б) методами организации производственного контроля;
- в) методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов.

Зав.каф. ХТОМ



Хасаншина Э.М.