Б1.В.05 МИКРОБИОЛОГИЯ

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической; расчетно-проектной.

Цель дисциплины – сформировать у обучающихся систему профессиональных знаний в области микробиологии при производстве и хранении продуктов питания из сырья растительного происхождения.

Задачи дисциплины:

– обучение обучающихся теоретическим знаниям по классификации, физиологии, изменчивости и распределению микроорганизмов в природе; уяснить состав микрофлоры растительного сырья и продуктов питания и инфекционные болезни, передающиеся человеку через продукцию растениеводства; освоить методы санитарно-микробиологического контроля и защиты продуктов питания от заражения.

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Обучающийся должен знать: специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин - Б1.В.05-3.1	Обучающийся должен уметь: применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин - Б1.В.05-У.1	Обучающийся должен владеть: специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин - Б1.В.05-Н.1