Примерная форма описания дисциплин по выбору студента

|  |  |
| --- | --- |
| Название дисциплины по выбору студента | Основы микробиологии |
| Специальность (специализация), для которой предлагается дисциплина по выбору  | Товароведение и экспертиза товаров (Товароведение и экспертиза продовольственных товаров) |
| Ступень высшего образования  | I  |
| Курс обучения для ДФО/ курс обучения для ЗФО | 2 |
| семестр обучения для ДФО/ семестр обучения для ЗФО | 3 |
| объем дисциплины/количество кредитов | 60 ч аудиторной нагрузки (2,5 зачетные ед.) |
| Фамилия, И.О. лектора, ученое звание, ученая степень  | Мельникова Л.А., к.б.н. |
| Дисциплина - предшественник  | Микробиология |
| Содержание дисциплины по выбору студента | Введение в микробиологию. Морфология и систематика микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами и их практическое значение. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Патогенные микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе. Микробиология продовольственных товаров. |
| Рекомендуемая литература | Мудрецова-Висс, К.А. Микробиология, санитария и гигиена / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. – М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2009, 399с.Микробиология и санитария / И.Ю. Ухарцева, Л.А. Галун, Е.К. Шарковский и др. – Мн.: ИВЦ Минфина, 2006, 350с.  |
| Язык обучения | Русский  |
| Требования к изучению дисциплины (при их наличии) | При изучении дисциплины «Основы микробиологии» студенты приобретут необходимые теоретические знания по основам общей микробиологии и микробиологии пищевых продуктов, изучат отечественную и международную нормативно-техническую и методическую базу в области микробиологического анализа пищевых продуктов. На лабораторных занятиях студенты овладевают методами исследования морфологии микроорганизмов, приемами приготовления препаратов и изучения микроорганизмов как в живом состоянии, так и в виде фиксированных и окрашенных препаратов; оценивают качество и безопасность пищевых продуктов по микробиологическим показателям прямыми и косвенными методами; осваивают принципы идентификации микроорганизмов, выделяемых из пищевых продуктов; изучают микрофлору окружающей среды.  |
| Кафедра, за которой закреплена дисциплина по выбору студента | Товароведения продовольственных товаров |