

Аннотация

к рабочей программе дисциплины «Микробиология молочных и мясных продуктов»

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебной дисциплины «Микробиология молочных и мясных продуктов» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 111201.51 «Ветеринария», утвержденных Минобразованием России от 18 февраля 2002 года, регистрационный номер 08 – 3104 – Б. Учебная дисциплина является специальной (цикл дисциплин национального регионального компонента Т.О.Р. 01. учебного плана по специальности), устанавливающей базовые знания для получения профессиональных навыков студентов 3 – 4 курса, тесно связана с другими дисциплинами: «Эпизоотология с основами микробиологии», «Экология», «Биология», «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки», «Технология первичной переработки продуктов животноводства», «Технология производства молока и молочных продуктов».

2. Цель изучения дисциплины

Программой учебной дисциплины «Микробиология молочных и мясных продуктов» предусматривается изучение биологических свойств различных групп микроорганизмов и влияние продуктов их жизнедеятельности на качество молока, мяса и продуктов.

3. Структура дисциплины

Общая микробиология. Специальная микробиология

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются традиционные методы обучения и технологии активного обучения

5. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен **знать**:

- общую и специальную микробиологию, организацию санитарно-гигиенического контроля производства молока, мяса, молочных и мясных продуктов.

Уметь:

- определять морфологические, культуральные, биохимические свойства различных групп микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования продуктов и давать оценку полученным результатам.

При изложении учебного материала раскрывается сущность изучаемых явлений и закономерностей, соблюдать терминологию и обозначение физических и технических величин согласно требованиям действующих государственных стандартов, освещать вопросы безопасности труда, пожарной безопасности, промышленной санитарии и охраны окружающей природной среды.

6.Общая трудоемкость дисциплины

128 академических часов, из них аудиторная работа 96ч., самостоятельная работа -32 часа

7.Формы контроля

Промежуточная аттестация: контрольная работа 6 семестр

8.Составитель: Тимофеева Е.В. преподаватель ветеринарных дисциплин высшей категории