

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Смирнов Сергей Николаевич
 Должность: врио ректора
 Дата подписания: 06.08.2021
 Уникальный программный ключ:
 69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФГБОУ ВО «ТВЕРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
 Руководитель ООП
 Ю.А. РЫЖКОВ
 « 30 » августа 20 21 г.



Рабочая программа дисциплины
ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ

Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Наименование образовательной программы (профиль)	Технология и экспертиза продуктов растительного происхождения
Уровень образования	бакалавриат
Форма обучения	очная, заочная
Закреплена за кафедрой	Биохимии и биотехнологии

Вид учебной работы и форма контроля	Очная форма	Заочная форма
	курс, семестр	курс, сессия
Общая трудоёмкость дисциплины:	1 курс, 1 семестр	1 курс, зимняя сессия
- в зачётных единицах	3	3
- в часах	108	108
Аудиторные занятия, часов:	68	10
- лекции	34	4
- практические занятия	34	6
- лабораторные работы		
Самостоятельная работа, часов	13	89
курсовая работа		
прочие виды	27	9
Зачёт		
Экзамен	*	*

Программу составила (и):

Алексеева Людмила Владимировна, д.б.н, профессор

Рабочая программа дисциплины: Пищевая микробиология
разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат) (приказ Минобрнауки России от 17-08-2020 г. № 1041)

Составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утверждённого Учёным Советом от 26.05.2021 (протокол № 12)

Год начала подготовки по учебному плану: 2021

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры: Биохимии и биотехнологии

Протокол № 1 от 26.08.2021

Зав. кафедрой биохимии и биотехнологии: Рыжков Юрий Анатольевич

I. Аннотация

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – усвоение биологического и технического значения микроорганизмов, знать природу биохимических процессов: брожение; разложение пектина, целлюлозы, жира; гниение.

Задачами освоения дисциплины является:

- изучение внешнего вида и внутреннего строения клеток, общие закономерности жизнедеятельности микроорганизмов, влияние на них внешней среды, их распространение в природе. В задачи технической микробиологии входит изучение микроорганизмов, применяемых для промышленного производства пищевых товаров, а также микроорганизмов – вредителей различных производств.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Пищевая микробиология» входит относится к блоку Б1.О. обязательной части образовательной программы высшего образования по направлению «Продукты питания из растительного сырья»; изучается в первом семестре (ДО), в зимнюю сессию 1 курса (ЗФО).

2.1. Особенности реализации дисциплины

При реализации дисциплины применяется ЭО и ДОТ для поддержки самостоятельной работы обучающихся путем предоставления доступа к электронным программно-методическим комплексам дисциплин. URL-адрес электронного обучающего ресурса по дисциплине: <http://lms.tversu.ru>. (по паролю) и в системе Teams.