

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 02.03.2018 12:59:52

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da14344150627a10ee37e937a19

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Курский государственный университет"

Кафедра общетехнических дисциплин

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

Ученого совета от 24.04.2017 г., №10

Рабочая программа дисциплины

Основы микробиологии, физиологии и гигиены питания

Направление подготовки: 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

Профиль подготовки: Преподавание технологии и безопасности жизнедеятельности

Квалификация: бакалавр

Индустриально-педагогический факультет

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	уп	рпд		
Неделя	18			
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
В том числе инт.	18	18	18	18
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	36	36	36	36
Итого	72	72	72	72

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	формирование научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов в природе, о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов; роли патогенных и условно-патогенных микроорганизмов в процессе обеспечения потребителей эпидемиологически безопасными продуктами общественного питания; физиологических основах рационального питания.
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.10
--------------------	------------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-6: готовностью к обеспечению охраны жизни и здоровья обучающихся

Знать:

значение микроорганизмов для функционирования физиологических систем, роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

нормы и принципы рационального сбалансированного питания, физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

общие требования к качеству сырья и продуктов питания, влияние контаминации патогенными и условно-патогенными микроорганизмами на безопасность пищи и здоровье населения.

Уметь:

проводить оценку качества пищевых продуктов по микробиологическим показателям в соответствии с нормативными документами, обрабатывать результаты исследований

формулировать проблему и предлагать способы ее решения, составлять суточный рацион питания;

оценивать степень опасности патогенных микроорганизмов на здоровье населения, применять полученные знания в целях пропаганды здорового образа жизни

Владеть:

профессиональным языком предметной области знания

методами поиска и обработки информации

навыками организации профессиональной деятельности и оценки ее эффективности.