

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ»

по основной профессиональной образовательной программе прикладного бакалавриата 19.03.02
«Продукты питания из растительного сырья» (по УН 2017-2018гг) Профиль «Современные
технологии переработки растительного сырья» (очная, заочная форма обучения)

1 Цель освоения дисциплины

Изучить основы общей микробиологии (морфологию, физиологию, экологию микроорганизмов) и знать основы технологических процессов, связанных с участием или использованием микроорганизмов.

2 Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 Способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства

ПК-3 Способность владеть методами техно-химического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

ПК-4 Способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин

ПК-5 Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья

3 Трудоемкость дисциплины - 4 ЗЕ (144часа)

4 Содержание дисциплины

Дисциплина включает следующие разделы:

Возникновение и развитие микробиологии. Морфология, строение, развитие и классификация прокариотных микроорганизмов. Бактерии. Морфология, строение, развитие и классификация эукариотных микроорганизмов. Грибы. Дрожжи. Характеристика дрожжей, имеющих промышленное значение. Взаимоотношения микроорганизмов между собой. Симбиоз, метабиоз, комменсализм, антагонизм и паразитизм. Их значение в процессе хранения пищевых продуктов. Элементарный состав клеток микроорганизмов. Типы питания микроорганизмов. Пути и источники получения энергии микроорганизмами. Микрофлора зерна

Сапрофитная микрофлора свежесобранного зерна. Эпифитные микроорганизмы. Их характеристика. «Полевые» грибы и «плесени хранения». Источники микрофлоры зерна.

5 Форма промежуточной аттестации - зачет.экзамен.

Разработал:

Доцент кафедры ТХПЗ

Л.А. Козубаева

Проверил: Декан ФПХП



А.А. Беушев