

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Микробиология зерна и продуктов питания»

по основной образовательной программе магистратуры

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

**1. Цель дисциплины:** изучение основ общей микробиологии (морфологии, классификации, физиологии, экологии микроорганизмов) и освоение знаний о полезных микроорганизмах, участвующих в хлебопекарном, кондитерском и бродильном производствах, приобретение умения распознавать вредные микроорганизмы, инфицирующие пищевые продукты.

**2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):****Профессиональные компетенции (ПК):**

**ПК-1:** Способность обеспечивать реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний

**ПК-2:** Способность к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов

**ПК-6:** Способность использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

**3. Трудоемкость дисциплины – 4 ЗЕ (144 часа).****4. Содержание дисциплины:**

- Модуль 1. Основы экологии микроорганизмов. Основы микробиологического контроля сырья, воды, воздуха, оборудования на пищевом предприятии.

- Модуль 2. Микрофлора свежесобранного зерна, болезни зерна и способы борьбы с ними. Болезни хлеба и способы их предотвращения.

- Модуль 3. Микроорганизмы, участвующие в брожении пива и микроорганизмы, инфицирующие пиво.

**5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

Разработал:

Доцент кафедры ТХПЗ

Л. А. Козубаева

Проверил:

Декан ФПХП

А. А. Беушев

