

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«МИКРОБИОЛОГИЯ ЗЕРНА И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

по программе академической магистратуры-
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»
(заочная форма обучения)

1 Цель освоения дисциплины

Изучение основ общей микробиологии (морфологии, классификации, физиологии, экологии микроорганизмов) и освоение знаний о полезных микроорганизмах, участвующих в хлебопекарном и бродильном производствах, приобретение умения распознавать вредные микроорганизмы, инфицирующие зерно и пищевые продукты.

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

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

Дисциплина включает следующие разделы:

Цель и задачи микробиологии. Свойства микроорганизмов. Значение микроорганизмов в деятельности человека. Влияние различных факторов внешней среды на микроорганизмы. Взаимоотношения микроорганизмов между собой. Паразитизм и антагонизм. Фитонциды. Источники посторонних микроорганизмов на пищевых предприятиях. Патогенные микроорганизмы.

Микробиологический контроль сырья, воздуха, воды, оборудования на пищевом предприятии. Источники микрофлоры зерна.

Микрофлора свежесобранного зерна. Болезни зерна.

Микрофлора теста из пшеничной и ржаной муки. Микробиологические процессы в тесте при брожении. Болезни хлеба.

Микроорганизмы, участвующие в брожении пива. Микроорганизмы, инфицирующие пиво. Санитарно-гигиенический контроль на пивоваренном заводе.

5 Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал:
Доцент кафедры ТХПЗ

Л.А. Козубаева

Проверил:
Декан ФПХП

А.А. Беушев