

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Пищевая микробиология»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата) (по УП 2020г)

**Направленность (профиль):** Современные технологии переработки растительного сырья

**Трудоемкость дисциплины** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-10: способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;
- ПК-5: способностью 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;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Пищевая микробиология» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 4.**

**1. Наука микробиология. Морфология и развитие прокариотных микроорганизмов.** Цель и задачи микробиологии. Свойства микроорганизмов. Морфология бактерий. Споробразование у бактерий.

**2. Морфология и развитие эукариотных микроорганизмов.** Морфология плесневых грибов. Размножение грибов. Систематика грибов. Особенности строения и размножение дрожжей..

**3. Экология микроорганизмов.** Влияние различных факторов внешней среды на микроорганизмы. Взаимоотношения микроорганизмов между собой. Паразитизм и антагонизм. Фитонциды..

**4. Роль микроорганизмов в пищевой промышленности.** Источники посторонних микроорганизмов на пищевых предприятиях. Патогенные микроорганизмы. Микробиологический контроль сырья, воздуха, воды, оборудования на пищевом предприятии..

**Форма обучения очная. Семестр 3.**

**1. Наука микробиология.** Цель и задачи микробиологии. Свойства микроорганизмов. Значение микроорганизмов в деятельности человека. Этапы развития микробиологии..

**2. Морфология прокариотных микроорганизмов..** Морфология бактерий. Строение бактериальной клетки. Движение бактерий. Размножение бактерий. Споробразование у бактерий..

**3. Морфология и развитие эукариотных микроорганизмов..** Морфология плесневых грибов. Размножение грибов. Систематика грибов. Особенности строения и размножение дрожжей..

**4. Вирусы и фаги..** Свойства вирусов. Фаги. Строение фага. Развитие фага..

**5. Физиология микроорганизмов..** Элементарный состав микробной клетки. Механизмы поступления питательных веществ в клетку. Конструктивный и энергетический обмен. Пути и источники получения энергии микроорганизмами..

**6. Экология микроорганизмов..** Влияние различных факторов внешней среды на микроорганизмы. Взаимоотношения микроорганизмов между собой. Паразитизм и антагонизм.

**7. Роль микроорганизмов в пищевой промышленности..** Источники посторонних микроорганизмов на пищевых предприятиях. Патогенные микроорганизмы..

**8. Микробиологический контроль на пищевом предприятии..** Микробиологический контроль сырья, воздуха, воды, оборудования, персонала на пищевом пред-приятии..

Разработал:  
доцент  
кафедры ТХПЗ



Л.А. Козубаева

Проверил:

А.А. Беушев