

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Микробиология растительного сырья и продуктов питания на его основе»**

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

Направленность (профиль): Инновационные технологии переработки растительного сырья

Трудоемкость дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-11: способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы;
- ПК-6: способностью 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;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Микробиология растительного сырья и продуктов питания на его основе» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 2.

1. Микробиология как наука.. Наука микробиология. Использование микроорганизмов в разных сферах деятельности человека..

2. Внешняя среда - регулятор жизнедеятельности микроорганизмов.. Отношение микроорганизмов к температуре окружающей среды, влажности, рН среды, кислороду и др..

3. Роль микроорганизмов в пищевой промышленности. Источники посторонних микроорганизмов на пищевых предприятиях. Патогенные микроорганизмы. Санитарно-показательные микроорганизмы..

4. Заболевания, передающиеся через пищевые продукты. Заболевания: ботулизм, сальмонеллез, заболевания, вызываемые бактерией *Staphylococcus aureus* и другие..

5. Микрофлора зерна.. Источники микрофлоры зерна. Микрофлора свежесобранного зерна. Болезни зерна..

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

7. Микробиология напитков.. Микроорганизмы, участвующие в брожении напитков. Микроорганизмы, инфицирующие напитки. Санитарно-гигиенический контроль на пивоваренном заводе..

Разработал:

доцент
кафедры ТХПЗ

Проверил:



Л.А. Козубаева

А.А. Беушев