

**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)

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

**Общий объем 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 *Staphilococcus 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:

Директор ИнБиоХим

Л.А. Козубаева

Ю.С. Лазуткина