

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Микробиология и общая санитария зерноперерабатывающих и пищевых производств»**

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 и общая санитария зерноперерабатывающих и пищевых производств» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 2.

1. Общая морфология и физиология микроорганизмов. Краткая история развития микробиологии. Морфология и физиология микроорганизмов. Распространение и кругооборот микроорганизмов в природе..

2. Основные группы микроорганизмов.. Характеристика основных групп микроорганизмов. Бактерии. Грибы. Плесневые грибы, дрожжи. Систематика микроорганизмов..

3. Пищевые отравления. Пищевые инфекции.. Заболевания, передающиеся через пищевые продукты..

4. Пути проникновения посторонних микроорганизмов на пищевые предприятия.. Внешние и внутренние источники микроорганизмов на пищевом предприятии. Санитарно-показательные микроорганизмы. Микрофлора сырья..

5. Микробиологический контроль технологического процесса переработки зерна.. Микробиологический контроль технологического процесса подготовки и переработки зерна, получения муки. Микробиологические пороки муки..

6. Контроль хлебопекарного производства.. Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль хлебопекарного производства. Болезни хлеба..

7. Микроорганизмы, участвующие в приготовлении теста.. Микрофлора теста из пшеничной и ржаной муки. Микробиологические процессы в тесте при брожении..

8. Микробиология и санитария пивоваренного производства.. Микроорганизмы - участники и микроорганизмы-вредители пивоваренного производства. Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль пивоваренного производства. Биологическая стойкость пива..

Разработал:

доцент
кафедры ТХПЗ

Л.А. Козубаева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина