

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)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- 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;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Пищевая микробиология» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 5.

1. Наука микробиология. Морфология прокариотных микроорганизмов.. Цель и задачи микробиологии. Свойства микроорганизмов. Значение микроорганизмов в деятельности человека. Этапы развития микробиологии. Морфология бактерий. Строение бактериальной клетки. Движение бактерий..

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

3. Физиология микроорганизмов.. Химический состав прокариотной клетки. Механизмы поступления питательных веществ в микробную клетку. Типы питания прокариот. Факторы роста. Типы дыхания у бактерий. Рост и размножение микроорганизмов. Рост бактерий в периодической и проточной культуре..

4. Роль микроорганизмов в пищевой промышленности.. Общая характеристика процессов брожения. основные типы брожений, их характеристика. Источники посторонних микроорганизмов на пищевых предприятиях. Патогенные микроорганизмы. Микробиологический контроль сырья, воз-духа, воды, оборудования на пищевом предприятии..

Разработал:

доцент

кафедры ТБПВ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Е.П. Каменская

Ю.С. Лазуткина