

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Пищевая микробиология»

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

**Направленность (профиль):** Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

**Общий объем дисциплины** – 3 з.е. (108 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-1.1: Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ПК-1.3: Определяет цели использования сырья и полуфабрикатов в соответствии с результатами лабораторных испытаний;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Пищевая микробиология» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 5.**

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

**2. Требования нормативных документов по содержанию в сырье прокариотных микроорганизмов..** Морфология бактерий. Строение бактериальной клетки. Движение бактерий. Размножение бактерий. Спорообразование у бактерий..

**3. Цели использования сырья, обсемененного эукариотными микроорганизмами..** Морфология плесневых грибов. Размножение грибов. Систематика грибов. Особенности строения и размножение дрожжей..

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

**5. Требования в области оценки микробиологического состояния сырья, воды, воздуха на пищевом предприятии..** Микробиологический контроль сырья, воздуха, воды, оборудования, персонала на пищевом предприятии. Санитарно-показательные микроорганизмы..

Разработал:

доцент  
кафедры ТХПЗ

Л.А. Козубаева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина