

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Общая микробиология и общая санитарная микробиология»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология молочных и мясных продуктов

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

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

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

- ПК-4.2: Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Общая микробиология и общая санитарная микробиология» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 3.**

**1. Систематика микроорганизмов..** Систематика микроорганизмов. Понятие о систематике микроорганизмов. Классификация бактерий, грибов и вирусов. Морфология вирусов..

**2. Морфология микроорганизмов..** Морфология микроорганизмов. Основные формы бактерий, их размеры, рост и размножение..

**3. Влияние физических, химических, биологических факторов на микроорганизмы..** Влияние физических, химических, биологических факторов на рост и размножение микроорганизмы..

**4. Основы генетики микроорганизмов..** Понятие о наследственности. Генотип и фенотип. Формы изменчивости. Селекция микроорганизмов. Сущность генной инженерии..

**5. Микроорганизмы в природе..** Микрофлора, почвы, воды, воздуха, растений, тела животных..

**6. Роль микроорганизмов в превращении веществ..** Роль микроорганизмов в превращении веществ. Круговорот азота, углерода в природе..

**7. Молочнокислые бактерии (лактобактерии)..** Основные свойства и практическое значение кокковидных лактобактерий (лактококков, лейконостоков, педиококков и термофильных стрептококков)..

**8. Лактобациллы..** Лактобациллы. Три группы лактобацилл (Thermobacterium, Streptobacterium и Vetabacterium). Современная систематика, основные свойства и практическое значение лактобацилл..

**9. Микроорганизмы, используемы при производстве продуктов питания..** Пропионовокислые, уксуснокислые бактерии, бифидобактерии, дрожжи, слизеообразующая палочка..

**10. Технически-вредные микроорганизмы..** Технически-вредные микроорганизмы – возбудители порчи пищевых продуктов. Характеристика основных групп. Меры борьбы. Контроль биологической безопасности сырья и готовой продукции.

**11. Патогенные и условно-патогенные микроорганизмы(.** Инфекции и иммунитет. Возбудители бактериальных, грибковых и вирусных инфекций..

**12. . Санитарно-показательные микроорганизмы..** Виды санитарно-показательных микроорганизмов. Понятие о гигиене и санитарии..

Разработал:

доцент  
кафедры ТПП

Ю.Г. Стурова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина