

**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 – 4 з.е. (144 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Зачет.**

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

- ПК-5.1: Применяет стандартные и инновационные методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ПК-5.3: Описывает требования к организации пищевых и перерабатывающих производств в области санитарии и пищевой безопасности;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Микробиология растительного сырья и продуктов питания на его основе» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 3.**

**1. Микробиология как наука..** Наука микробиология. Использование микроорганизмов в разных сферах деятельности человека..

**2. Методы и критерии микробиологического контроля на пищевом предприятии..** Методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по микробиологическим показателям. Источники посторонних микроорганизмов на пищевых предприятиях. Патогенные микроорганизмы. Санитарно-показательные микроорганизмы..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Л.А. Козубаева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина