

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

Форма обучения заочная. Семестр 3.

1. Требования к организации пищевых и перерабатывающих производств в области санитарии и пищевой безопасности. Требования к пищевой безопасности сырья и готовой продукции.. Заболевания, передающиеся через пищевые продукты..

2. Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль пищевых производств.. Контроль аппаратов, трубопроводов, рукавов. шлангов, чистоты руки одежды рабочих..

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

Разработал:

доцент
кафедры ТХПЗ

Л.А. Козубаева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина