

**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 4.

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