

**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 очная. Семестр 3.**

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

**2. Требования к организации пищевого производства в аспекте особенностей жизнедеятельности микроорганизмов..** Организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с соблюдением санитарных требований..

**3. 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..

**4. Микробиологический контроль на пищевом предприятии..** Микробиологический контроль сырья, воздуха, воды, оборудования и обслуживающего персонала на пищевом предприятии..

**5. Требования к пищевым продуктам, обеспечивающие санитарную и пищевую безопасность..** Заболевания, вызываемые бактерией *Staphilococcus aureus* и другие, передающиеся через пищевые продукты..

**6. Микробиологический контроль при хранении зерна..** Источники микрофлоры зерна. Микрофлора свежесобранного зерна. Болезни зерна..

**7. Система микробиологического контроля хлебопекарного производства..** Микрофлора теста из пшеничной и ржаной муки. Микробиологические процессы в тесте при брожении. Количественный и качественный учет микроорганизмов в сырье, полуфабрикатах хлебопекарного производства..

**8. Санитарно –гигиенический контроль на хлебопекарном предприятии..** Объекты, периодичность и методы санитарно - гигиенического контроля на хлебопекарном предприятии..

**9. Система микробиологического контроля производства напитков..** Микроорганизмы, участвующие в брожении напитков. Микроорганизмы, инфицирующие напитки. Санитарно-гигиенический контроль на пивоваренном заводе..

**10. Требования к организации дезинфекции и к дезинфицирующим веществам..** Изучают виды дезинфекции. Дезинфектанты и антисептики. изучают требования к дезинфицирующим веществам и правила работы с ними. Методы дезинфекции..

Разработал:

доцент  
кафедры ТХПЗ

Л.А. Козубаева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина