

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 очная. Семестр 3.

1. Общая морфология и физиология микроорганизмов. Краткая история развития микробиологии. Морфология и физиология микроорганизмов. Распространение и кругооборот микроорганизмов в природе..

2. Основные группы микроорганизмов, обсеменяющих пищевые продукты.. Характеристика основных групп микроорганизмов. Бактерии. Грибы. Плесневые грибы, дрожжи. Систематика микроорганизмов..

3. 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..

4. Пути проникновения посторонних микроорганизмов на пищевые предприятия.. Внешние и внутренние источники микроорганизмов на пищевом предприятии. Санитарно-показательные микроорганизмы. Микрофлора сырья..

5. Количественный и качественный учет микроорганизмов.. Изучение особенностей роста микроорганизмов на жидких и плотных питательных средах..

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

7. Микробиологический контроль технологического процесса переработки зерна.. Микробиологический контроль технологического процесса подготовки и переработки зерна, получения муки. Микробиологические пороки муки..

8. Оценка качественных показателей микроорганизмов, участвующих в приготовлении теста.. Микрофлора теста из пшеничной и ржаной муки. Микробиологические процессы в тесте при брожении..

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

10. Микробиология и санитария пивоваренного производства.. Микроорганизмы - участники и микроорганизмы-вредители пивоваренного производства. Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль пивоваренного производства. Биологическая стойкость пива..

11. Требования к санитарному состоянию и пищевой безопасности пищевого производства.. Методы дезинфекции оборудования, инвентаря и помещений пищевых производств..

12. Питательные среды, используемые для идентификации микроорганизмов.. Составление и классификация питательных сред, предназначенных для культивирования микроорганизмов. Виды питательных сред..

Разработал:
доцент

кафедры ТХПЗ

Л.А. Козубаева

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина