

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