

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины

Б1.Б.19 Пищевая микробиология

шифр и наименование дисциплины по учебному плану

базовая

статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

очная

форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

Составитель аннотации – **Каменская Е.П., к.б.н., доцент, кафедра биотехнологии**
ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	Цель изучения дисциплины – изучение основ общей и промышленной микробиологии и микробиологии пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Модуль 1. Основные группы микроорганизмов, встречающихся в пищевых продуктах, и процессы ими вызываемые. Модуль 2. Получение и использование промышленных штаммов микроорганизмов в пищевых производствах. Модуль 3. Санитарно-микробиологические аспекты производства продуктов питания. Модуль 4. Современные методы дезинфекции технологического оборудования, применение новых дезинфицирующих веществ. Модуль 5. Методы предохранения продуктов от микробной порчи.
Формируемые компетенции	ОК-5 – способность к самоорганизации и самообразованию; ПК-1 – способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; ПК-5 – способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Общая микробиология, Общая и неорганическая химия.
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	Знать: основы промышленной микробиологии и микробиологии пищевых производств; методы санитарно-гигиенического контроля условий производства; санитарно-микробиологические аспекты производства продуктов питания; микробиологические критерии безопасности сырья, полупродуктов и готовых изделий; микробиологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья. Уметь: проводить микробиологическое исследование свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции; освоить современные методы получения и идентификации чистых культур микроорганизмов; интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество готовых пищевых продуктов из растительного сырья по микробиологическим показателям; оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания с применением высокоэффективных штаммов микроорганизмов. Владеть: современными микробиологическими методами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья.
Образовательные технологии	Используются следующие образовательные технологии: модульные технологии; информационно-развивающие; проблемно-ориентированные; лично-ориентированные.
Формы текущего контроля успеваемости	Контрольный опрос; защита лабораторных работ; защита реферата
Форма промежуточной аттестации	Экзамен