

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## **Б1.В.03 Пищевая микробиология**

(код) (название дисциплины)

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»  
(код) (название направления)

по профилю: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: кафедра биотехнологии

Кафедра-разработчик рабочей программы: кафедра биотехнологии

### ***1. Цели освоения дисциплины***

- а) формирование знаний о связи физиологии микроорганизмов с биохимическими процессами, лежащими в основе пищевых технологий;
- б) обучение микробиологическим методам анализа пищевых продуктов;
- в) формирование знаний о патогенных, условно-патогенных и санитарно-показательных микроорганизмах, мерах борьбы с ними и роли в создании эпидемиологически безопасных продуктов питания.

### ***2. Содержание дисциплины «Пищевая микробиология»***

- 1. Процессы брожения и их роль в технологиях продуктов питания
- 2. Микробиология сырья и продуктов
- 3. Влияние факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов
- 4. Пищевые инфекции и отравления
- 5. Санитарно-гигиенические требования в пищевых технологиях

### ***3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен***

- 1) Знать:
  - а) основные свойства микроорганизмов; роль микроорганизмов в природе, жизнедеятельности человека, производстве пищевых продуктов;
  - б) факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов с целью снижения микробной контаминации объектов окружающей среды;
  - в) санитарно-гигиенические требования к условиям производства, технологическим процессам и качеству готовых продуктов питания;
  - г) порядок проведения гигиенической оценки пищи и объектов окружающей среды, основные понятия по состоянию микробиологии почвы, воды и воздуха и их роли в формировании безопасности и качества пищевых продуктов по микробиологическим критериям;
- 2) Уметь:
  - а) пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;
  - б) проводить оценку санитарно-гигиенического состояния объектов и товаров;
  - в) определять воздействие на микроорганизмы факторов внешней среды;
  - г) оценивать качество сырья и продуктов питания по микробиологическим показателям;
- 3) Владеть:

а) методом выявления микроорганизмов в различных объектах и их количественного учета;

б) методами определения качества пищевых продуктов по основным микробиологическим критериям;

в) навыками идентификации санитарно-показательных микроорганизмов и методами оценки санитарного состояния объектов окружающей среды;

г) методами исследования влияния на микроорганизмы физических и химических факторов с целью снижения микробной контаминации объектов.

Зав. кафедрой биотехнологии  
(выпускающая кафедра)

  
(подпись)

Г.С. Сагдеева  
(Ф.И.О.)