

## Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

Ф.И.О. Подписавшей Лиц: Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 19.04.2019 15:38:24

Уникальный программный ключ:

faaf0000000000000000000000000000

Профиль подготовки: 19.04.02

**рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.01.01 Микробиология зерна и**

**продуктов питания"**

**направления подготовки бакалавров "19.04.02 Продукты питания из растительного сырья"**

**профиль подготовки "Технология хранения и переработки злаковых, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства"**

**программа подготовки "Магистр"**

## Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

**Цель дисциплины** – сформировать у студентов систему профессиональных знаний в области пищевой микробиологии для производства и хранения продуктов питания из сырья растительного происхождения.

**Задачи дисциплины:** – изучить классификацию, физиологию и изменчивость микроорганизмов, предназначенных для использования в качестве микробиологического звена при реализации основных биохимических процессов переработки сырья растительного происхождения; уяснить механизм их промышленного размножения и использования при проведении технологических операций; освоить методы микробиологического контроля показателей качества сырья и пищевых продуктов при их применении

## Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Микробиология зерна и продуктов его переработки
Микробиология хлебопекарного производства.
Микробиология макаронного производства и крупы
Микробиология кондитерского производства.
Микробиология масла и маргарина
Определение микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности в продуктах питания.
Методы защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи
. Современные методы дезинфекции технологического оборудования, применение новых дезинфицирующих веществ
Промежуточная аттестация

## Место дисциплины в структуре ОП

Курс дисциплины «Микробиология зерна и продуктов питания» является дисциплиной по выбору, предусмотренной Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования подготовки магистров по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья. Изучение курса базируется на знании дисциплин биология, медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, пищевой химии, пищевой биотехнологии.

Для освоения и понимания данной дисциплины обучающийся должен уметь проводить микробиологические и эпидемиологические исследования на предприятиях общественного питания; владеть методами диагностики наиболее распространенных микроорганизмов, вызывающих порчу сырья и продуктов питания, системой контроля микробиологической безопасности пищевых продуктов.

**В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:**



<b>ПКУВ-1:</b> Способен проводить стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
<b>ПКУВ-1.3. Проводит исследования, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать:- биокаталитические, химические, биохимические, физико-химические, микро-биологические, биотехнологические, тепло- и массообменные, реологические процессы, протекающие при производстве продуктов питания из растительного сырья; методы технического контроля качества;	Уметь: - использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных биотехнологий и производства перспективной биотехнологической продукции для пищевой промышленности.	Владеть: - навыками проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности с целью поиска и разработки новых эффективных путей получения биотехнологических продуктов, создания современных биотехнологий, в том числе нанобиотехнологий, технологий рекомбинантных дезоксирибонуклеиновых кислот, клеточных технологий.
<b>ОПК-3:</b> Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений		
<b>ОПК-3.1.Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции</b>		
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации;	Уметь: организовывать контроль качества и управление технологическими процессами на основе стандартных и сертификационных испытаний;	Владеть: современными приемами стандартных и сертификационных испытаний по определению состава, функционально - технологических и физико-химических свойств пищевого сырья, материалов и готовой продукции.

Дисциплина "Микробиология зерна и продуктов питания" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

**Общая трудоёмкость дисциплины** составляет 144 часа, 4 зачетные единицы.

**Вид промежуточной аттестации:** Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 18.06.2023	Бойко Ирина Евгеньевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 20.06.2023	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 20.06.2023	Сиюхов Хазрет Русланович

