Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 11.11.2026 14:26:39
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.В.11 Пищевая микробиология*"

направления подготовки бакалавров "*19.03.02 Продукты питания из растительного сырья*"

профиль подготовки "*Технология бродильных производств и виноделие*"

программа подготовки "*бакалавр*"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины является: углубленное изучение основ общей и промышленной микробиологии и микробиологии пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов. Это позволит будущим специалистам обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности развития технически полезной и вредной микрофлоры при разработке новых видов пищевых продуктов.

Задачи дисциплины :

- изучить роль микроорганизмов в производстве продуктов питания;

- изучить процессы, происходящих при культивировании микроорганизмов в ходе получения продуктов питания

- изучить характеристику основных видов микроорганизмов- вредителей в различных производствах и методы борьбы с ними;

- приобрести навыки проведения микробиологического контроля продуктов питания и процессов их производства;

- научиться выявлять посторонние микроорганизмы в производстве;

- изучить влияния факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов в процессе формирования безопасности и качества товаров;

- изучить влияния патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на формирование безопасности и качества товаров в процессе полного жизненного цикла товаров;

- усвоить санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания; - современные методы дезинфекции технологического оборудования, применение новых дезинфицирующих веществ - ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области определения и контроля безопасности и качества товаров по микробиологическим критериям;

- изучить микробиологию сырья и отдельных групп товаров по основным микробиологическим показателям качества;

- санитарно-гигиеническая оценка продуктов общественного питания

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Наука "Пищевая микробиология": ее объекты, методы и связь с другими науками
Влияние факторов внешней среды на развитие микроорганизмов
Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами
Микрофлора внешней среды и сырья растительного происхождения
Микрофлора плодов и овощей

Раздел дисциплины
Микробиология крупы, муки, хлеба.
Микрофлора кулинарных изделий из сырья растительного происхождения
Микрофлора консервов.
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина относится к части формируемой участниками образовательных отношений учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Пищевая микробиология базируется на знаниях общей микробиологии, органической, физической и коллоидной химии, биохимии и служит теоретической основой любой пищевой технологии.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности		
ОПК-2.2 Применяет информационно- коммуникационные технологии в решении типовых задач в профессиональной деятельности		
информационно- коммуникационные технологии в решении типовых задач в профессиональной деятельности	применять знания информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в сфере общественного питания.	основными методами исследований естественных наук при разработке технологий при производстве продуктов питания из растительного сырья.
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности		
ОПК-2.1 Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности		
основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач профессиональной деятельности	применять знания основных законов естественнонаучных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в сфере общественного питания.	основными законами и методами исследований естественных наук при разработке технологий протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья

Дисциплина "Пищевая микробиология" 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 108 часа, 3 зачетные еденицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 04.10.2024	Викторова Дарья Павловна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 16.10.2024	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 16.10.2024	Сиюхов Хазрет Русланович