

Наименование дисциплины		ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ					
Курс	2	Семестр	4	Трудоемкость	4 ЗЕ, 144 ч (из них 51 ч ауд. зан.)		
Формы аттестации					Зачет с оценкой		
Цели освоения дисциплины							
Целями освоения дисциплины являются изучение структуры и функций живых систем, теоретическое объяснение общих закономерностей и различий в проявлении жизнедеятельности макро и микроорганизмов, логическое обоснование использования микроорганизмов в пищевых производствах, познание механизмов воздействия на биосинтетические способности микроорганизмов с целью их регуляции.							
Место дисциплины в структуре ООП							
Дисциплина относится к базовым дисциплинам профиля, базируется на результатах изучения дисциплин естественно-научного цикла, в том числе органической и пищевой химии, биохимии и служит теоретической основой любой пищевой технологии.							
Разделы дисциплины и виды занятий							
№	Наименование раздела дисциплины	ЛК.	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего
1.	Основы общей и промышленной (технической) микробиологии	6		12		31	49
2.	Получение и использование промышленных высокоактивных штаммов микроорганизмов в пищевых производствах	6		12		31	49
3.	Санитарно-микробиологические аспекты производства продуктов питания	5		10		31	46
Формируемые компетенции							
- уметь использовать нормативно правовые документы в своей деятельности (ОК-5); - уметь работать с компьютером как средством управления информацией (ПК-2); - способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья(в соответствии с профилем подготовки) (ПК-8); - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13); - готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);							
Образовательные результаты							
знать: современный уровень познания мира микробов, основы морфологии, физиологии, биохимии, генетики и экологии микроорганизмов; процессы биосинтеза и биотрансформации у микроорганизмов; методы получения и область использования промышленных высокоактивных штаммов микроорганизмов в пищевых производствах; санитарно-микробиологические аспекты производства продуктов питания; микробиологические критерии безопасности сырья, полупродуктов и готовых изделий; современные методы дезинфекции технологического оборудования и область применения новых дезинфицирующих веществ; методы предохранения продуктов от микробной порчи. уметь: использовать знания об особенностях структуры и функциях живых организмов, закономерностях роста и развития, об интенсивности воздействия внешних факторов на направленность биосинтеза микробных организмов в целях совершенствования технологических процессов производства пищевых продуктов; проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов; интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество продуктов по микробиологическим показателям. владеть: навыками приготовления и микроскопирования препаратов клеток микроорганизмов, анализа возбудителей различных типов брожений, используемых в пищевой биотехнологии.							
Интерактивные формы обучения							
Интерактивные лекции, разработка презентаций, докладов							
Ответственная кафедра							
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии							
Составитель							
к.х.н., доцент Агеева Е.С.							