

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 04.06.2024 11:12:02

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4589af77de79fa5835829

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование
дисциплины
(модуля)

Пищевая микробиология

Краткое
содержание

Факторы, влияющие на развитие микроорганизмов в пищевых продуктах. Современная систематика, биохимия и генетика микроорганизмов, применяющихся в производстве пищевых продуктов. Пробиотики в функциональном питании. Современные достижения в получении, исследовании качества и применении заквасок. Систематика, свойства возбудителей и моделирование микробиологической порчи пищевых продуктов. Обеспечение безопасности пищевых продуктов. Проблема эмерджентных патогенов. Микробиологические аспекты получения пищевых продуктов животного и растительного происхождения

Результаты
освоения
дисциплины
(модуля)

ИОПК-3.1 Знает: как разрабатывать и применять нормативно-техническую документацию по созданию системы обеспечения качества и контролю ее эффективности;
ИОПК-3.2 Умеет: оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов; проводить корректирующие и превентивные мероприятия, направленные на улучшение качества;
ИОПК-3.3 Владеет: способностью на основе концепции всеобщего управления качеством участвовать в подготовке перспективной политики развития организации и разработке систем ее реализации.
ИПК-5.1 Знает: как осуществлять микробиологический и теххимический контроль в производстве продуктов питания животного происхождения;
ИПК-5.2 Умеет: самостоятельно планировать и выполнять технологические и лабораторные исследования в области контроля качества пищевой продукции;
ИПК-5.3 Владеет: методиками проведения микробиологического и теххимического контроля в производстве продуктов питания животного происхождения

Трудоемкость, з.е.

3

Формы
отчетности

Экзамен – 2 семестр

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная
литература

- 1 Рябцева, С.А. Микробиология молока и молочных продуктов : учебное пособие / С.А. Рябцева, М.Н. Панова ; Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь : Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2017. – 220 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=467286> (дата обращения: 20.04.2021). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный..
- 2 Артюхова, С.И. Биотехнология микроорганизмов: пробиотики, пребиотики, метабиотики : [16+] / С.И. Артюхова, О.В. Козлова ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 225 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600329> (дата обращения: 20.04.2021). – Библиогр.: с. 192 - 214. – ISBN 978-5-8353-2548-1. – Текст : электронный

Дополнительная литература	Петухова, Е.В. Пищевая микробиология : учебное пособие / Е.В. Петухова, А.Ю. Крыницкая, З.А. Канарская ; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2014. – 117 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428098 (дата обращения: 20.04.2021). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-1594-5. – Текст : электронный.
---------------------------	--