

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмова

Дата подписания: 03.07.2024 09:41:09

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c60d91af77de79fa5835829

Аннотация к рабочей программы дисциплины (модуля)

Наименование дисциплины (Модуля)	Пищевая микробиология
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)	Имеет фундаментальные и прикладные знания в области биотехнологии для решения существующих и новых задач в профессиональной области путем обработки полученной информации и использовании ее в процессе создания новой биотехнологической продукции; Использует фундаментальные и прикладные знания в области биотехнологии для решения существующих и новых задач в профессиональной области путем обработки полученной информации и использовании ее в процессе создания новой биотехнологической продукции; Проводит анализ, обобщает и использует фундаментальные и прикладные знания в области биотехнологии для решения существующих и новых задач в профессиональной области с целью совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений. Имеет представление о современных инструментальных методах исследования свойств сырья, функциональных ингредиентов и технологических добавок, выполняющих технологические функции для решения конкретных задач профессиональной деятельности; Выявляет факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на безопасность и качество биотехнологической продукции; Проводит исследования свойств сырья, функциональных ингредиентов и технологических добавок для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с использованием современных инструментальных методов и технологий; Использует современные инструментальные методы и технику проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для решения конкретных задач профессиональной деятельности Имеет представление о принципах организации научной и педагогической деятельности; Организует научные исследования, проведение практических и лабораторных занятий в области профессиональной деятельности; Применяет методики проведения и выполнения научных исследований, лабораторных и практических занятий.
Трудоемкость, з.е.	4

Формы отчетности (в т. ч. по семестрам)	Зачет с оценкой, контрольная работа
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Федорова, О. С. Пищевая микробиология : учебное пособие для студентов магистратуры по направлению подготовки 19.04.01 «Биотехнология» всех форм обучения / О. С. Федорова. — Красноярск : Сибирский государственный университет науки и технологий имени академика М.Ф. Решетнева, 2018. — 116 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/94897.html 2. 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.. 3. Артюхова, С.И. Биотехнология микроорганизмов: пробиотики, пребиотики, метабиотики / 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.