

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Пищевая микробиология (НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

Направление подготовки (специальность)	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) подготовки	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Цель освоения дисциплины	Изучение влияния факторов внешней среды на развитие микроорганизмов; биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами; микрофлора внешней среды; микрофлора сырья; микрофлора продукции из сырья растительного происхождения; микрофлора кулинарных изделий и готовых продуктов из сырья растительного происхождения, микрофлора консервов и микробиологический контроль консервного производства; изменение состава микрофлоры в процессе производства и хранения продукции и влияние микроорганизмов на качество растительного сырья и продуктов из него.
Общая трудоемкость дисциплины	144 часов
Форма промежуточной аттестации	Экзамен
Краткое содержание дисциплины:	Факторы внешней среды и биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами Влияние факторов внешней среды на развитие микроорганизмов Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами Микрофлора внешней среды и сырья растительного происхождения Микрофлора внешней среды Микрофлора плодов и овощей Микробиология крупы, муки, хлеба. Микрофлора кулинарных изделий из сырья растительного происхождения. Микрофлора консервов.

Аннотацию рабочей программы составил _____



(ФИО, должность, подпись)