**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Пищевая микробиология** |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.01  | Биотехнология |
| ***Направленность (профиль)*** | Пищевая биотехнология |
| ***Объем дисциплины*** | 4 з.е. |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | ЭкзаменКурсовая работа |
| ***Кафедра*** | *Пищевой инженерии* |
| ***Краткое содержание дисциплины***  |
| 1. Микробиологическая лаборатория
 |
| 1. Микробиологический анализ
 |
| 1. Микроскопический метод исследования
 |
| 1. Методики микроскопических исследований
 |
| 1. Бактериологический метод исследований
 |
| 1. Принципы и методы биохимической идентификации микроорганизмов
 |
| 1. Производственно-ситуационный анализ «Санитарно-микробиологический контроль безопасности и качества пищевых продуктов»
 |
| 1. Производственно-ситуационный анализ «Санитарно-микробиологический контроль безопасности и качества непродовольственных товаров и сырья»
 |
| 1. Современные микробиологические исследования
 |
| 1. Способы сохранения продовольственных и непродовольственных товаров, и сырья. Оборудование, инструменты и материалы для предотвращения порчи
 |
| ***Список литературы*** |
| **Основная литература**1.Дроздова Т.М. Микробиологический контроль продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие: для студентов вузов / Т.М. Дроздова; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кемер. технол. ин-т пищевой пром-ти. - Кемерово : [б. и.], 2015. - 136 с. [*http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=72020*](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72020)2.Казаков А.В. Полезные микроорганизмы и оздоровительные пищевые продукты: их характеристика и взаимосвязь: учеб. пособие. Изд-во Урал. гос. экон. ун-та. 2015. – 39 с.[*http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/15/p482968.pdf*](http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/15/p482968.pdf) 40экз.3.Ксенофонтов Б.С. Основы микробиологии и экологической биотехнологии [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов / Б.С. Ксенофонтов. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 224 с. [*http://znanium.com/go.php?id=482844*](http://znanium.com/go.php?id=482844)4. Кисленко, В. Н. Пищевая микробиология. Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник по для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (квалификация (степень) «магистр») / В. Н. Кисленко, Т. И. Дячук. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 257 с.**Дополнительная литература**1.Луканин А.В. Инженерная биотехнология. Основы технологии микробиологических производств [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология» (квалификация (степень) «бакалавр». - Москва: ИНФРА-М, 2017. - 304 с. [*http://znanium.com/go.php?id=768026*](http://znanium.com/go.php?id=768026) |
| ***Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине***  |
| Перечень лицензионное программное обеспечение: - Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.- Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г. |
| ***Перечень онлайн курсов***  |
| В данной дисциплине не реализуются |
| ***Перечень профессиональных стандартов*** |
| В данной дисциплине не реализуются |

|  |  |
| --- | --- |
| Аннотацию подготовил |  Тихонова Н.В. |

**Перечень тем курсовых работ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | Пищевая микробиология |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.01 Биотехнология |
| ***Направленность (профиль)*** | Пищевая биотехнология  |
| ***Кафедра*** | Пищевой инженерии |
| ***Темы курсовых работ***  |
| 1.Микробиология маргариного производства;2.Пищевые заболевания;3.Закваски, используемые в молочной промышленности для приготовления кисломолочных продуктов;4.Санитарно-микробиологический контроль пищевых продуктов;5.Микробиология макаронных изделий и круп;6.Микробиология колбасных изделий;7.Микробиология яиц и яйцепродуктов;8.Микробиология сырого пастеризованного молока;9.Микробиология мясных консервов;10.Микробиология мяса;11.Микробиология сыра;12. Микробиология хлебопекарного производства;13.Микробиология спиртового производства;14.Микробиология молочных консервов и мороженого;15.Микробиология пивоваренного производства;16.Патогенные, условно-патогенные, санитарно-показательные микроорганизмы;17.Представители технически вредной микрофлоры молока и процессы ими вызываемые;18.Представители технически полезной микрофлоры молока и процессы ими вызываемой;19.Микрофлора сырья, используемого в консервном производстве;20.Микроорганизмы, влияющие на качество мяса и мясопродуктов; |

|  |  |
| --- | --- |
| Аннотацию подготовил | Тихонова Н.В. |