

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ
«Микробиология молочных и мясных продуктов»
 по основной образовательной программе прикладного бакалавриата
 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

1. Цель дисциплины: является ознакомление студентов с составом микрофлоры молока – сырья, мяса, молочных и мясных продуктов, свойствами микроорганизмов, участвующих в изготовлении молочных продуктов, условиями, влияющими на жизнеспособность микроорганизмов при получении и хранении молочных и мясных продуктов.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1	Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.
------	--

3. Трудоемкость дисциплины – 4 ЗЕ (144 часа).

4. Содержание дисциплины:

Лекции (34 ч)

Модуль 1. Микробиология сырого молока, изменения микрофлоры молока в процессе получения и хранения, бактериальные закваски и препараты. Микробиология кисломолочных продуктов, лечебно-профилактические молочные продукты, микробиология сыроделия и сливочного масла.
Модуль 2. Микробиология сырого мяса, изменения микрофлоры мяса в процессе получения и хранения мясных продуктов. Микробиология сырокопченых, копченых, вареных колбас и мясных полуфабрикатов.

Лабораторные работы (34 ч)

Работа 1. Организация заводской лаборатории. Микробиологический контроль производства на предприятиях молочной промышленности. Микробиологическое исследование сырого и пастеризованного молока.
Работа 2. Микробиологическое исследование заквасок и кисломолочных продуктов
Работа 3. Микробиологическое исследование сыра.
Работа 4. Микробиологическое исследование масла.
Работа 5. Микробиологическое исследование сырого мяса.
Работа 6. Микробиологическое исследование колбас.
Работа 7. Микробиологическое исследование мяса птицы.
Работа 8. Микробиологическое исследование мясных консервов.

Самостоятельная работа студентов (76 ч)

№ п/п	Перечень СРС
1	Подготовка к лабораторным работам.
2	Проработка конспекта лекций.
3	Подготовка к коллоквиуму.
4	Подготовка к экзамену.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал:

Доцент кафедры ТПП

Ю.Г. Стурова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.А.Беушев

