

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Микробиология молочных и мясных продуктов»

по основной образовательной программе

прикладного бакалавриата (по УП 2018 г.)

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль «Технология молочных и мясных продуктов» (очная форма обучения)

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.
ПК-5	способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

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.

5. **Форма промежуточной аттестации** – экзамен.

Разработал:

Доцент кафедры ТПП

Ю.Г. Стурова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.А.Беушев

