

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Микробиология»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-1.2: Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;
- ПК-3.1: Способен проводить экспериментальные исследования по этапам технологических процессов в производство продукции общественного питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Микробиология» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 3.

1. Введение в микробиологию

Цель и задачи дисциплины «Микробиология», график учебного процесса.

Тема 1. Краткая история развития микробиологии. Положение микроорганизмов в системе живых организмов на планете Земля. Практическое значение микроорганизмов. Роль микроорганизмов в процессах порчи пищевых продуктов.

Тема 2. Принципы систематики микроорганизмов. Морфология, строение, размножение, классифик. .

2. Тема 3. Вирусы: строение, репродукция, значение в жизни человека. Бактериофаги: вирулентные, умерен-ные. Лизогенные культуры. Значение бактериофагов.. .

3. Микробиология молока и молочных продуктов. Микрофлора сырого молока и ее изменение в процессе хранения. Гигиеническая оценка качества сырого моло-ка.

Микробиология пастеризованного (питьевого) и сте-рилизованного молока. Контроль производства.

Микробиология заквасок и кисломолочных продук-тов. Классификация кисломолочных продуктов в зави-симости от состава микрофлоры. Контроль производ-ства.

Микро. .

4. Тема 7. Микробиология мяса и мясопродуктов. Микробиология мяса. Эндогенное и экзогенное обсеменение мяса. Количественный и качественный состав охлажденного и замороженного мяса. Микробиология мясопродуктов. Микрофлора мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Тема 8. Микробиология плодов и овощей. Виды микробиологической порчи плодов и овощей, характеристика возбудителей. .

Разработал:

доцент
кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина