

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 очная. 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..

2. Тема 2. Принципы систематики микроорганизмов. Морфология, строение, размножение, классификация прокариотных микроорганизмов (бактерий). Значение прокариот в природе и жизни человека. Морфология, строение и размножение, классификация эукариотных микроорганизмов (мицелиальных грибов и дрожжей)..

3. Тема 3. Вирусы: строение, репродукция, значение в жизни человека. Бактериофаги: вирулентные, умеренные. Лизогенные культуры. Значение бактериофагов..

4. Тема 4. Метаболизм микроорганизмов. Основные закономерности обмена веществ. Конструктивный и энергетический обмен. Механизмы поступления веществ в клетку. Типы питания микроорганизмов. Брожение и дыхание.

Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами. Их использование в практике. Спиртовое, молочнокислое, уксуснокислое брожения. Химизм. Возбудители, их характеристика..

5. Тема 5. Факторы внешней среды, влияющие на рост и развитие микроорганизмов. Действие экологических факторов на микроорганизмы, их практическое использование. Влияние температуры, влажности, осмотического давления, лучистой энергии, pH, химического состава, биологических факторов..

6. Тема 6. Микробиология молока и молочных продуктов. Микрофлора сырого молока и ее изменение в процессе хранения. Гигиеническая оценка качества сырого молока.

Микробиология пастеризованного (питьевого) и стерилизованного молока. Контроль производства.

Микробиология заквасок и кисломолочных продуктов..

7. 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..

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

Тема 9. Микробиология яиц и яйцепродуктов. Микробиология рыбы и рыбопродуктов.

Микрофлора рыбы и ее происхождение. Порча рыбы.. .

Разработал:
доцент
кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина