

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Пищевая микробиология»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.01 «Биотехнология» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Пищевая биотехнология

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

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

- ПК-6.1: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сырья и полуфабрикатов, биотехнологической продукции для управления технологическим процессом на всех его этапах;
- ПК-6.2: Способен оценивать выполнение требований систем качества биотехнологической продукции для пищевой промышленности на всех этапах ее производства;
- ПК-8.2: Способен обосновывать параметры протекания биотехнологических процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Пищевая микробиология» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 3.

1. Краткий исторический очерк развития пищевой микробиологии, как науки. История развития пищевой микробиологии. пищевые продукты, как среда развития и обитания микроорганизмов. Микроорганизмы, используемые в пищевой промышленности..

2. Изменения микрофлоры молока в процессе получения и хранения.. Первичная микрофлора молока, источники заражения. Фазы развития микрофлоры. Факторы, влияющие на развитие микрофлоры. Меры, направленные на снижение микробной обсемененности молока..

3. Микробиология кисломолочных продуктов.. Кисломолочные продукты, вырабатываемые с использованием заквасочной микрофлоры..

4. Микробиология сыра.. Микробиологические процессы при выработке и созревании сыров. Закваски для сыров..

5. Микробиология масла и вторичного молочного сырья. Условия развития микроорганизмов в масле. Состав микрофлоры масла и ее изменение в процессе хранения. Пороки масла. Состав микрофлоры молочной сыворотки, пахты, обезжиренного молока..

6. Микрофлора мяса и мясных продуктов.. Источники и пути прижизненного и послеубойного обсеменения мяса..

7. Микрофлора колбасных изделий и мясных полуфабрикатов. Источники и пути обсеменения микроорганизмами колбасного фарша в технологическом процессе его приготовления..

8. Микрофлора яиц и яйцепродуктов.. Источники и пути бактериального обсеменения яиц и яйцепродуктов..

9. Микробиология хлеба и зернопродуктов. Микрофлора зерна, муки, теста пшеничного и ржаного.

10. Микробиология овощей и фруктов. Микробиология свежих овощей и фруктов. Микробиология квашеных и соленых овощей. Микробиология растительных консервов..

11. Микробиология бродильных производств. Микробиология виноделия, пивоваренного и спиртового производства.

12. Микроорганизмы – вредители производства. Основные группы технически вредной микрофлоры. Виды порчи продуктов из животного сырья. Виды порчи продуктов из растительного сырья. Микробиология баночных консервов.

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Ю.Г. Стурова

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина