

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.9.1 Пищевая микробиология

по направлению подготовки: 19.03.01 «Биотехнология»

по профилю «Пищевая биотехнология»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Пищевая микробиология» являются:

- а) получение знаний об использовании микроорганизмов при производстве пищевых продуктов и микробиологическом контроле на предприятиях пищевой промышленности;
- б) изучение микрофлоры сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции.

2. Содержание дисциплины «Пищевая микробиология»:

Микробиологические аспекты технологии получения продуктов на основе молока.
Микробиологические процессы при производстве хлебобулочных изделий.
Виды заквасок, их подготовка и использование при производстве продуктов питания.
Меры по обеспечению микробиологической безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях пищевой промышленности.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основы микробиологии пищевых производств;
- б) область использования промышленных штаммов микроорганизмов в пищевых производствах;
- в) санитарно-микробиологические аспекты производства продуктов питания.

2) Уметь:

- а) подбирать питательные среды и условия культивирования для промышленных микроорганизмов;
- б) проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов;
- в) интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество продуктов по микробиологическим показателям.

3) Владеть:

- а) навыками работы с микроорганизмами в условиях технологий получения пищевых продуктов;
- б) методами микробиологического анализа пищевой продукции

Зав.каф. ПищБТ

Сысоева М.А.