АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.17 Пищевая микробиология

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
По профилю «Технология бродильных производств и виноделие»
Квалификация выпускника: БАКАЛАВР
Выпускающая кафедра ОПП
Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

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 основы технологии получения продуктов на основе молока: кисломолочных напитков, творога, кислосливочного масла, сыра.

Микробиологические аспекты в мясоперерабатывающей отрасти.

Производства хлеба и хлебобулочных изделий.

Виды заквасок, их подготовка и использование при производстве продуктов питания.

Контроль на предприятиях пищевой промышленности по обеспечению микробиологической безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

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. ОПП Николаев А.Н.