

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии пищевых производств

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 «Основы микробиологии пищевых производств» 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 «Основы микробиологии пищевых производств»:

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 микробиологические исследования пищевых продуктов в соответствии с регламентом;
- в) интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество продуктов по микробиологическим показателям.

3) Владеть:

- а) навыками работы с научно-технической информацией, использовать российский и зарубежный опыт в области профессиональной деятельности;
- б) навыками для реализации и управления биотехнологическими процессами;
- в) навыками для использования полученных специализированных знаний в практической деятельности и для освоения профильных технологических дисциплин.

Зав.каф. ПищБТ



Сысоева М.А.