

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмова

Дата подписания: 01.04.2024 10:15:09

Уникальный идентификатор:

f3ead44c4559c5baf6804af77de79fa583582

Модуль «Профессиональный»

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Микробиология молочных и мясных продуктов
Краткое содержание	Учение об инфекции и иммунитете. Возбудители зооантропонозных заболеваний с/х животных. Пищевые отравления. Микробиологические показатели санитарно-гигиенической оценки объектов внешней среды. Микрофлора мяса, колбасных изделий, консервов, мяса птицы, яиц, яйцепродуктов. История развития и современное состояние технической микробиологии молочного дела. Характеристика микроорганизмов, применяемых в производстве молочных продуктов. Характеристика микроорганизмов, вызывающих пороки молока и молочных продуктов. Характеристика микроорганизмов, вызывающих алиментарные заболевания. Характеристика санитарно-показательных микроорганизмов. Микробиология сырого и питьевого молока. Микробиология кисломолочных продуктов. Микробиология сыра. Микробиология масла и вторичного молочного сырья. Микробиология молочных консервов и мороженого
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Использует научные знания для решения профессиональных задач Осуществляет выбор информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, техно-химический, спектральный, полярографический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов Осуществляет рациональный выбор методов исследования для решения профессиональных задач Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства Применяет знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций. Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции. Применяет методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения. Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками Производит анализ качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости. Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья,

	полуфабрикатов и готовой продукции. Проводить стандартные и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выходов в соответствии с технологическими инструкциями
Трудоемкость, з.е.	7
Форма отчетности	Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Куранова, Н. Г. Микробиология : учебное пособие / Н.Г. Куранова, 2, Метаболизм проکاریот. - Москва : Прометей, 2017. - 100 с. http://biblioclub.ru/ 2. Кожевникова, О. Н. (СКФУ). Микробиология мяса и мясных продуктов : учебное пособие : Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Профиль – Технология мяса и мясных продуктов. Бакалавриат. / О. Н. Кожевников, Е. Н. Стаценко ; Сев.-Кав. федер. ун-т. – Ставрополь: СКФУ, 2016. – 196 с. http://catalog.ncfu.ru/catalog/ncfu?BASE 3. Микробиология мяса и мясных продуктов : Методические указания к выполнению лабораторных работ : Направление подготовки – 260200.62(19.03.03) Продукты питания животного происхождения Профиль подготовки – Технология мяса и мясных продуктов. Квалификация выпускника – бакалавр / сост. В. В. Куликова, Е. Н. Стаценко, Н. В. Судакова ; Сев.-Кав. федер. ун-т. – Ставрополь: СКФУ, 2015. – 75 с. http://catalog.ncfu.ru/catalog/ncfu?BASE 4. Микробиология молока и молочных продуктов : учебное пособие : [для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки "Продукты питания животного происхождения", "Биотехнология", "Технология продукции и организация общественного питания"] / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. – Изд. 2-е, стер. – Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2019. – 189 с. : ил., табл. – (Учебники для вузов. Специальная литература). – Библиогр. в конце разд. – ISBN 978-5-8114-4502-8 5. Микробиология вторичного молочного сырья : Монография / С. А. Рябцева, И. А. Евдокимов, О. В. Кузнецова, Г. С. Анисимов ; Сев-Кав. федер. ун-т. - Ставрополь : СКФУ, 2014. - 174 с. : ил. - Библиогр.: с. 161-171. - ISBN 978-5-9296-0697-7 6. Дрожжи в переработке молочного сырья : монография / С. А. Рябцева, А. А. Котова, А. А. Скрипнюк ; Северо-Кавказский федеральный университет. – Санкт-Петербург и др. : Лань, 2019. – 119 с. : ил., табл., схемы. – (Учебники для вузов. Специальная литература). – Библиогр.: с. 107-117. – ISBN 978-5-8114-3815-0
Дополнительная литература	1. Мудрецова-Висс, К. А. Микробиология, санитария и гигиена : учебник / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2009. - 400 с. : ил. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 394-395. - ISBN 978-5-8199-0350-6. - ISBN 978-5-16-003263-4 2. Доценко, Владимир Антонович (д-р мед.наук) Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учеб. пособие для вузов / В. А. Доценко. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 830 с. 3. Микробиология молока и молочных продуктов : лабораторный

	практикум : Направление подготовки 260200.62 – Продукты питания животного происхождения. Профиль подготовки – Технология молока и молочных продуктов. Бакалавр / сост. Рябцева С. А., Панова Н. М. ; Сев.-Кав. федер. ун-т. – Ставрополь : СКФУ, 2014. – 105 с. – Библиогр.: с. 87.
--	--