

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

Фамилия: Сидорова, Имя: Татьяна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 10.09.2024 13:50:14

Уникальный программный ключ:

faa1c0c0-0210-430a-b0c0-000000000000

**рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.04.01 Микробиологический контроль
броидильных производств"**

направления подготовки бакалавров "19.03.02 Продукты питания из растительного сырья"

профиль подготовки "Технология броидильных производств и виноделие"

программа подготовки " бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью: – преподавания дисциплины является формирование у будущего инженера-технолога научного мировоззрения о многообразии мира микробов в природе, о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения растительного сырья. Освоение теоретических основ микробиологии ориентирует специалистов на необходимость обеспечения высокого санитарно-гигиенического состояния производства, предупреждение потерь и изготовление доброкачественной продукции

В **задачи** микробиологического контроля входят:

- выявление обсемененности сырья, оборудования, тары, готовой продукции - контроль за деятельностью полезных микроорганизмов (ЧКД, засевных дрожжей, винных, хересных, бактерий яблочно – молочного брожения)

- изучение микроорганизмов – вредителей, инфицирующих пищевые производства;

приобретение навыков, необходимых для проведения микробиологического контроля производства, для своевременного выявления опасных очагов микробного загрязнения, с целью выпуска продукции высокого качества;

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Микробиология виноделия и основы пивоваренного производства
Дрожжи в производстве вин Чистые культуры дрожжей в виноделии
. Свойства пивоваренных дрожжей для производства пива
Болезни и пороки вин. Технологические рекомендации для вин, оцененных по шкале «здоровое, нестойкое, больное »
Болезни пива. Источники инфицирования
Методы стабилизации вин к микробиологическим и биохимическим помутнениям.
Виды помутнений. Повышение биологической стойкости пива
Объекты микробиологического контроля винодельческого производства..
Объекты производственного контроля пивоваренного производства.
Основные группы микроорганизмов встречающихся, в безалкогольном производстве.
Ассортимент квасов, и б/а напитков
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

"Микробиологический контроль броидильных производств" входит в цикл специальных дисциплин учебного плана, являясь одной из фундаментальных дисциплин при подготовке технолога пищевых производств. Базируясь на знаниях неорганической, физической, коллоидной, органической химии, биохимии, техническая микробиология предусматривает изучение основ общей микробиологии и закладывает основы технологических процессов, связанные с использованием микроорганизмов.

Дисциплина «Микробиологический контроль броидильных производств» занимает



прочное место в современной технологии производства вин и пива. Изучение предмета способствует всестороннему знанию сложных разнообразных биохимических превращений, направленных на синтез определенных органических соединений. На базе превращений продуктов виноградно- и пивного сусла дрожжами, уксуснокислыми и молочнокислыми бактериями формируется продукт – вино, пиво регулирование технологией которого во многом сводится к эффективному управлению процессами жизнедеятельности микроорганизмов..

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-1: Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
ПКУВ-1.1 Проведение контроля функционирования технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации на отдельные виды пищевой продукции		
определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля -проведение контроля пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля -выполнение работ по подготовке и проведению внешних и внутренних аудитов систем управления качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья -применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ -рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях -определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях -определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях -пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях -применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	навыками внедрение системы идентификации продукции, маркировки, электронного обмена данными в целях обеспечения отслеживания и контроля прослеживаемых товаров с момента их создания и производства до момента продажи, потребления или разрушения в зависимости от типа товара --навыками определение перечня опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции - навыками определение перечня параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов, упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы
ПКУВ-1: Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
ПКУВ-1.2 Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья -физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья -методики расчета и подбора технологического оборудования для	анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции - проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая	разработками к требованиям безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья - методами исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и



