

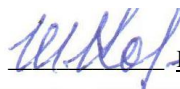


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП

 Каленик Т.К.

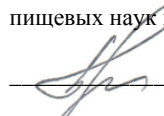
(подпись) (Ф.И.О. рук. ОП)

«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента

пищевых наук и технологий

 Ю.В. Приходько

(подпись) (Ф.И.О.)

«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов»
Направление подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»
Магистерская программа «Технология мяса и мясных продуктов»
Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 2, семестр 3
Лекции – час.
Практические занятия – 36 час.
Лабораторные работы – час.
Самостоятельная работа – 63 час.
Контроль самостоятельной работы час.
в том числе на подготовку к экзамену 45 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 36 час.
Контрольные работы не предусмотрены
Зачет – семестр
Экзамен – 3 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 18.02.2016 №12-13-235.

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Директор Департамента пищевых наук и технологий Ю.В. Приходько
Составитель: Я.В. Дубняк, к.т.н., доцент

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов»
Направление подготовки: 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»
Магистерская программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» магистерская программа «Технология мяса и мясных продуктов» в соответствии с требованиями образовательного стандарта по данному направлению, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора ДВФУ от 18.02.2016 №12-13-235.

Дисциплина «Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов» входит в часть блока Б1.В.ДВ.03.01 «Дисциплин по выбору» учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (63 часов), экзамен. Дисциплина реализуется на 2 курсе на 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

– формирование у обучающихся системы знаний о микроорганизмах, их основных сочетаниях, а также использовании в технологии ферментных препаратов.

– изучение исторического развития, становления данной дисциплины и перспектив её развития, современных методов, используемых для классификации микроорганизмов, основных видов микроорганизмов, встречающихся в пище, а также методов культивирования и идентификации микроорганизмов, присутствующих в пище или продуктов их жизнедеятельности.

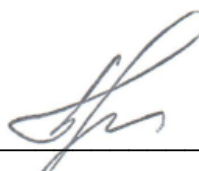
Дисциплина «Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Стартовые культуры в технологии сырокопченых и сыровяленых мясных продуктов», «Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения», «Технология специализированных продуктов питания животного происхождения».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Директор Департамента
пищевых наук и технологий



Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

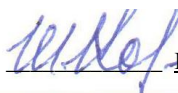
«СОГЛАСОВАНО»


«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель ОП

Директор Департамента

пищевых наук и технологий


Каленик Т.К.


Ю.В. Приходько

(подпись) (Ф.И.О. рук. ОП)

(подпись) (Ф.И.О.)

«14» июня 2019 г.

«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Магистерская программа «Технология мяса и мясных продуктов»

Форма подготовки очная

курс 2 семестр 3
лекции час.
практические занятия 36 час.
лабораторные работы - час.
в том числе с использованием МАО лек. - /пр. 10 /лаб. - час.
всего часов аудиторной нагрузки 36 час.
в том числе с использованием МАО 10 час.
самостоятельная работа 63 час.
контроль самостоятельной работы - час.
в том числе на подготовку к экзамену 45 час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет - семестр
экзамен 3 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 18.02.2016 №12-13-235.

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В.____
Составитель (ли): _____ Дубняк Я.В.____

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании ДПНиТ:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор Департамента _____ Приходько Ю.В. _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании ДПНиТ:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор Департамента _____ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Master 19.04.03 «Foodstuff of animal origin».

Study of the profile: «Technology of meat and meat products».

Course title: «Starter cultures in fermented products technology».

The variable part of the block B1.V.DV In, B1.V. DV.3.1

Instructor: Dubnyak Ya. V.

The total complexity of the development of educational and methodical complex of the discipline is 4 credits. The curriculum provides practical classes (36 hours), independent work of the student (27 hours), control of independent work. Discipline is implemented in 2 course in the 3rd semester.

The purpose of the discipline is to familiarize students with the cultures of microorganisms and their role in the technology of enzyme preparations.

Objectives of the discipline: the formation of students ' knowledge about microorganisms, their main combinations, as well as the use of enzyme preparations in technology.

As a result of the study of the discipline the student must know:

- goals, objectives, starter cultures in the technology of enzyme preparations as a science, its influence and importance for their specialty;
- characteristics of starter cultures and their role in the technology of enzyme preparations;
- fundamentals of technology of enzyme preparations;
- hygienic requirements for technological equipment, inventory, containers, packaging materials;
- sanitary requirements for the maintenance of public catering;
- microbiological safety indicators of the main groups of products in accordance with ND;
- evaluate the different ways and methods of obtaining starter cultures;
- to assess the importance of microorganisms in the production of starter cultures.

Know:

- control strains of lactic acid and probiotic microorganisms, cultivation of starter cultures;
- organize the work of monitoring of starter cultures and bacteriophages in the technological cycle of food and feed.

During the laboratory sessions students will learn contemporary methods for the identification of the newly allocated strains of typical and specific characteristics of technological properties; methods of monitoring bakteriofagov and starter cultures in biotechnological cycles of products of animal origin and feed.

Some questions of the studied material can be submitted for self-study with subsequent listening to review lectures and consolidation of knowledge in the laboratory

Learning outcomes:

PC-3 - the ability to navigate in the formulation of the problem and determine how to look for the means of its solution;

PC-4- the ability and willingness to apply knowledge of modern research methods;

PC-5- the ability to develop knowledge in the field of modern problems of science, natural science, molecular biology, Microbiology, technology and technology of animal products;

PC-20- the ability to use modern achievements of science and advanced technology in research.

Form of final control of knowledge: exam

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов» включена в состав общенаучного цикла дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.3.1 направления подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Общая трудоемкость освоения учебно-методического комплекса дисциплины составляет 4 зачетные единицы. Учебным планом предусмотрены практические занятия (36 ч), самостоятельная работа студента (63 ч), экзамен. Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Целью изучения дисциплины является ознакомление обучающихся с культурами микроорганизмов и их роли в технологии ферментных препаратов.

Задачи дисциплины: формирование у обучающихся системы знаний о микроорганизмах, их основных сочетаниях, а также использовании в технологии ферментных препаратов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- характеристику стартовых культур и их роль в технологии ферментных препаратов;
- основы технологии ферментных препаратов;
- гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре, упаковочным материалам;
- санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания;
- микробиологические показатели безопасности основных групп продуктов в соответствии с НД;
- оценивать различные способы и методы получения стартовых культур;
- оценивать значение микроорганизмов в получении стартовых

культур.

Уметь:

– осуществлять контроль штаммов молочнокислых и пробиотических микроорганизмов, культивирование стартовых культур;

– организовывать работу за мониторингом стартовых культур и бактериофагов в технологическом цикле пищевых продуктов и кормов.

При проведении лабораторных занятий студенты узнают современные методы идентификации вновь выделяемых штаммов типовых и специфических характеристик, технологических свойств; методы мониторинга бактериофагов и стартовых культур в биотехнологических циклах продуктов животного происхождения и кормов.

Некоторые вопросы изучаемого материала могут быть вынесены на самостоятельную проработку с последующим прослушиванием обзорных лекций и закреплением знаний на лабораторных занятиях.

Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК): способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции; способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции; готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования; способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-3 – способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения	Знает	методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках, стилистические особенности представления результатов научной деятельности в устной и письменной форме на государственном и иностранном языках
	Умеет	следовать основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках
	Владеет	навыками анализа научных текстов на государственном и иностранном языках
ПК-4 - способность и готовность применять знания современных методов исследований	Знает	методы критического анализа и оценки современных научных достижений, а также методы генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях
	Умеет	анализировать альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач и оценивать потенциальные выигрыши/проигрыши реализации этих вариантов
	Владеет	навыками критической оценки эффективности различных методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках
ПК-5 - способность осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения	Знает	современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов
	Умеет	при решении исследовательских и практических задач генерировать новые идеи, поддающиеся операционализации исходя из наличных ресурсов и ограничений
	Владеет	навыками анализа научных текстов на государственном и иностранном языках
ПК -20 - способность использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Знает	современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах
	Умеет	следовать нормам, принятым в научном общении при работе в российских и международных исследовательских коллективах с целью решения научных и научно-образовательных задач
	Владеет	навыками анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, в т.ч. междисциплинарного характера возникающих в науке на современном этапе ее развития

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, метод интеллект карт.

I СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел 1: Современное состояние и перспективы использования стартовых культур для производства колбасных изделий (16 ч)

Тема 1.1 Способы повышения потребительских свойств колбасных изделий

Пути повышения качества продуктов. Перспективность использования в технологии комбинированных мясных изделий продуктов переработки зерновых культур, которые обеспечивают высокую пищевую и биологическую ценность изделия, способствуют повышению гибкости рецептур, устойчивому и равномерному распределению ингредиентов, минимизации потерь в процессе производства, что в конечном итоге приводит к созданию продукта стабильного качества. Возможности использования сухого яичного белка в колбасном производстве. Использование в мясной промышленности препаратов каррагинанов - полисахаридов, получаемых из красных морских водорослей. Перспективы применения продукты пищевого, лекарственного и технического назначения.

Тема 1.2 Стартовые культуры как фактор формирования качества колбас

Одно из перспективных направлений – создание и использование для производства мясных изделий биологически активных веществ на основе продуктов жизнедеятельности микроорганизмов. Использование в качестве стартовых культур нитратовосстанавливающие микрококки, гомоферментативные молочнокислые бактерии и педиококки, дрожжи и нетипичные молочнокислые бактерии в виде чистых или смешанных культур. Критерий отбора микроорганизмов в качестве стартовых культур – степень влияния микроорганизма на вкусоароматические характеристики

готового продукта в условиях интенсификации технологий производства мясопродуктов.

Раздел 2: Изучение свойств молочнокислых бактерий и бифидобактерий (10 часов)

Тема 2.1 Исследование биохимической активности молочнокислых бактерий *L. plantarum*_{8П-А3} и бифидобактерий

Культуры микроорганизмов для производства бактериального препарата для колбас. Их подбор с учетом совместимости бактерий, видового состава, кислото- и ароматообразования, устойчивости к соли и т.д. Культивирование молочнокислых палочек *L. plantarum*. Применение активизированной β-галактозидазой культуры *L. plantarum*.
Добавление в молоко ростовых веществ.

Тема 2.2 Выбор оптимального соотношения молочно кислых бактерий и бифидобактерий в комбинированной закваске

Подбор заквасок для прочных симбиотических взаимоотношений. Совместная деятельность микроорганизмов. Составления оптимальных соотношений, с учетом антагонистической активности, способности продуцировать вкусоароматические соединения. Подбор *L. plantarum* 8П-А3 с высоким содержанием жизнеспособных клеток с высокой устойчивостью к соли, желчи и фенолу.

Тема 2.3 Технология производства жидкой комбинированной закваски

Активизация сухой культуры *L. plantarum* 8П-А3 на обработанном β-галактозидазой молоке. Приготовление комбинированной закваски активизированной культуры *L. plantarum* третьей генерации. Приготовление лабораторной закваски . Приготовление производственной закваски.

Тема 2.4 Исследование эффективности применения комбинированной закваски в мясном фарше

Культуры микроорганизмов для производства бактериального препарата для мясного фарша. Объективные показатели интенсивности молочнокислого брожения в фарше. Мясной фарш, как благоприятная среда для развития бифидобактерий.

Тема 2.5 Технология производства сухой комбинированной закваски

Преимущества сухих бактериальных препаратов перед жидкими заквасками. Их устойчивость при хранении и транспортабельность. Первоначальный этап технологического процесса консервирования. Правила отбора и предварительной подготовки биоматериалов. Подбор оптимальных условий подготовки комбинированной закваски к консервированию.

Тема 2.6 Практическое применение комбинированной закваски

Формирование микробиологических процессов в фарше. Способы подготовки стартовых культур. Методы подготовки закваски путем растворения в воде. Активизация сухой комбинированной закваски беспересадочным и ускоренным способами. Восстановление жизненных функций и развития бактериальных клеток, накопление продуктов их жизнедеятельности. Производство варёно-копчёных колбас с закваской, приготовленной как беспересадочным и ускоренным способом.

Тема 2.7 Производственная апробация бактериальных заквасок при выработке варёно-копчёных колбас

Мясной фарш как благоприятная среда для развития микрофлоры комбинированной закваски. Использование бактериальных заквасок, улучшающих консистенцию, вкус, запах, цвет варено-копченых колбас. Применение бифидобактерий для получения готового продукта с высокими органолептическими показателями.

Раздел 3. Изучение влияния добавок растительного происхождения на функционально-технологические свойства мясного фарша с пропионовокислыми бактериями (10ч)

Тема 3.1 Биохимическая активность *Propionibacterium Shermani* в мясном сырье

Характеристика пропионовокислых бактерий. Продуцирование летучих ароматических соединений. Синтез полифосфатов. Антимутагенная и антибиотическая активность. При производстве вареных колбас большое значение имеет характеристика величины рН, обеспечивающая набухание и последующее удержание влаги соленым мясом при варке. Использование концентрата пропионовокислых бактерий. Улучшение физико-химических и структурно-механических характеристик фарша, однородности и нежности фарша.

Тема 3.2 Влияние кедрового шрота на активность пропионовокислых бактерий в мясном фарше

Химический состав кедрового шрота. Содержание белковых веществ, пищевых волокон. Пребиотические свойства относительно бифидобактерий. Технология приготовления кедрового шрота. Технологии приготовления вареных колбас с разным содержанием кедрового шрота. Органолептические и физико-химические показатели.

Тема 3.3 Влияние рафтилина на физико-химические и структурно-механические показатели мясного фарша

Рафтилин, как инулинсодержащая добавка. Его получение. Органолептические показатели рафтилина. Химический состав. Физико-химические показатели. Получение биологически активной добавки функционального назначения. Рекомендации рафтилина для полной или

частичной замены жира при производстве колбасных изделий. Введение рафтилина как улучшителя функционально-технологических свойств фарша.

3.4 Особенности технологии производства варёных колбас с использованием пропионовокислых бактерий и добавок растительного происхождения

Использование *Propionibacterium shermanii* КМ-186 в производстве. Особенности технологии производства вареной колбасы «Таежная». Производство колбасы «Оригинальная» с добавлением пропионовокислых бактерий при посоле и рафтилина – при составлении фарша. Уменьшение дозы нитрита натрия и сокращение процесса посола. Использование пропионовокислых бактерий и добавок растительного происхождения при производстве вареных колбас.

3.5 Опытно-промышленная апробация усовершенствованных технологий

Опытно-промышленная проверка внедрения усовершенствованных технологий в производство. Сенсорная оценка новых видов вареных колбас. Использование концентрата пропионовокислых бактерий и растительных добавок с целью повышения потребительских свойств вареных колбас.

II УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;
- характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

III КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I Современное состояние и перспективы использования стартовых культур для производства колбасных изделий	ПК-4, ПК-5	Знает: методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Коллоквиум
			Умеет: следовать основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках		
			Владеет: навыками анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, в т.ч. междисциплинарно		

			го характера возникающих в науке на современном этапе ее развития		
2.	Раздел II Изучение свойств молочнокислых бактерий и бифидобактерий	ПК-3, ПК-4, ПК-20	Знает: методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках Умеет: следовать основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках Владеет: навыками анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, в т.ч. междисциплинарно го характера возникающих в науке на современном этапе ее развития	УО-1 – собеседован ие, ПР-4 - реферат	Коллоквиум
3.	Раздел III. Изучение влияния добавок растительного происхождения на функционально- технологические свойства мясного фарша с пропионовокислы ми бактериями	ПК-3, ПК-4, ПК-5	Знает: методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках Умеет: следовать основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках Владеет: навыками анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, в т.ч. междисциплинарно	УО-1 – собеседован ие, ПР-4 - реферат	Коллоквиум

			го характера возникающих в науке на современном этапе ее развития		
--	--	--	---	--	--

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

IV СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Справочник сыродела / В. Я. Лях, И. А. Шергина, Т. Н. Садовая. Санкт-Петербург : Профессия, 2011. – 679 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:675651&theme=FEFU>
2. Переработка молока. Практические рекомендации / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов. Санкт-Петербург : Профессия, 2014.– 347с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:753204&theme=FEFU>
3. Биотехнология комбинированных пищевых продуктов на основе молочного и микробиологического сырья : метод. указания к лабор. работам для студентов спец. 240902 «Пищевая биотехнология» всех форм обучения / сост. Н.В. Ситун, Е.С. Фищенко . Биотехнология молочного производства. Владивосток : Изд-во Тихоокеанского экономического университета, 2009. – 96 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357087&theme=FEFU>
4. Биотехнология : учебник для вузов / С. М. Клунова, Т. А. Егорова, Е. А. Живухина Москва : Академия, 2010. – 256 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:416005&theme=FEFU>

5. Биотехнология комбинированных пищевых продуктов на основе молочного и микробиологического сырья : метод. указания к лабор. работам для студентов 4 и 5 курсов спец. 240902 «Пищевая биотехнология» всех форм обучения / [сост.: С.В. Журавлева, Н.В. Ситун, Е.С. Фищенко] Владивосток : Изд-во Тихоокеанского экономического университета, 2010. – 48 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358375&theme=FEFU>

Дополнительная литература

1. Базарнова, Ю.Г. Комплексное определение степени свежести мяса: Методические указания к лабораторной работе № 5 по курсам «Технология мяса и мясных продуктов» и «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения» для студентов спец. 260301 [Электронный ресурс] : методические указания / Ю.Г. Базарнова, Т.Е. Бурова, К.Ю. Поляков ; под ред. А.Л. Ишевского. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2008. — 18 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/43487>. — Загл. с экрана.

2. Базарнова, Ю.Г. Определение активности внутриклеточных протеолитических ферментов мышечной ткани: Методические указания к лабораторной работе № 1 по курсу «Методы исследования мяса и мясопродуктов» для студентов спец. 260301 всех форм обучения [Электронный ресурс] : методические указания / Ю.Г. Базарнова, Т.Е. Бурова, К.Ю. Поляков ; под ред. Н.А. Уваровой. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2008. — 12 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/43480>. — Загл. с экрана.

3. Базарнова, Ю.Г. Определение содержания продуктов гидролиза белков и пептидов в мышечной ткани: Методические указания к лабораторной работе № 3 по курсу «Методы исследования мяса и мясопродуктов» для студентов спец. 260301 [Электронный ресурс] : методические указания / Ю.Г. Базарнова, Т.Е. Бурова, К.Ю. Поляков ; под ред. Н.А. Уваровой. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО,

2008. — 10 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/43483>. — Загл. с экрана.

4. Биотехнология мяса и мясопродуктов : курс лекций : учебное пособие для вузов / И. А. Рогов, А. И. Жаринов, Л. А. Текутьева [и др.]. - Москва: ДеЛи принт, 2009. - 294 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664778&theme=FEFU>

5. Ким, Э.Н. Методы и средства анализа пищевого сырья и продуктов : учеб.пособие для вузов / Э.Н. Ким [и др.]. - Владивосток : Дальрыбвтуз , 2004. – 216 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353551&theme=FEFU>

6. Ковалева, И.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания : учебное пособие для вузов / И. П. Ковалева, И. М. Титова, О. П. Чернега. – Санкт-Петербург : Проспект Науки , 2012. – 151 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:785526&theme=FEFU>

7. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / В.М. Позняковский. — Электрон.текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 527 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4167.html>

8. Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов. — Электрон.текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 219 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4168.html>

9. Потипаева, Н.Н. Технология мяса и мясных продуктов. Производственный учет и отчетность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.Н. Потипаева, И.С. Патракова, С.А. Серегин. — Электрон.дан. — Кемерово :КемГУ, 2013. — 34 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45638>. — Загл. с экрана.

10. Рациональная переработка сырья при производстве мясных продуктов : учебное пособие для вузов / Т. К. Каленик, О. В. Табакаева, В. А.

Лях, М.В. Кравченко. - Владивосток : Изд-во Дальневосточного федерального университета, 2013. – 189 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:791760&theme=FEFU>

11. Рогожин, В.В. Биохимия мышц и мяса: учебное пособие для вузов / В. В. Рогожин. - Санкт_петербург: ГИОРД, 2009. - 237 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353961&theme=FEFU>

12. Смирнов, А.В. Разделка мяса в России и странах Европейского Союза [Электронный ресурс] : справочник / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков, Н.Н. Калишина. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2014. — 136 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69868> . — Загл. с экрана.

13. Стабильность и срок годности. Мясо и рыбопродукты / с Д. Килкаст, П. Субраманиам (ред.-сост.) ; пер. с англ. под науч. ред. Ю. Г. Базарновой. - Санкт-Петербург:Профессия, 2012. - 415 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:675494&theme=FEFU>

14. Технология переработки сырья животного происхождения и гидробионтов (биотехнологические аспекты) : учебное пособие для вузов / Т. К. Каленик, Л. Н. Федянина, Т. В. Танашкина, Л.А. Текутьева. - Владивосток: Изд-во Тихоокеанского экономического университета, 2009. – 215 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:356708&theme=FEFU>

15. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова, И. Н. Ким. - СПб.: ГИОРД, 2009. - 484 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664666&theme=FEFU>

16. Технохимический контроль и управление качеством мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.Э. Хабибуллин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 165 с. — 978-5-7882-0546-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/63507.html>

17. Функциональные стартовые культуры в мясной промышленности / Н. Г. Машенцева, В. В. Хорольский

18. . - Москва: ДеЛи принт, 2008. - 335 с
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:732212&theme=FEFU>

19. Химический состав и калорийность российских продуктов питания : [справочник] / В. А. Тутельян. – М.: ДеЛи Плюс, 2012. – 283 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731888&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Научная электронная библиотека - <http://elibrary.ru>
2. Электронная библиотека диссертаций РГБ - <http://diss.rsl.ru/>
3. Информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности (ФИПС) - <http://new.fips.ru/elektronnye-servisy/informatsionno-poiskovaya-sistema/>
4. Патентная база Espacenet - <https://ru.espacenet.com/>
5. База патентов Всемирной организации интеллектуальной собственности (ВОИС) PATENTSCOPE - <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
6. ГОСТ ЭКСПЕРТ - <http://gostexpert.ru/>
7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
8. <http://elibrary.ru> Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU
9. Электронно-библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com/>
10. Электронно-библиотечная система «IPRBOOK»
<http://www.iprbookshop.ru>
11. База данных Scopus <http://www.scopus.com/home.url>
12. База данных Web of Science <http://apps.webofknowledge.com/>
13. База данных полнотекстовых академических журналов Китая
<http://oversea.cnki.net/>
14. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки <http://diss.rsl.ru/>

15. Электронные базы данных EBSCO <http://search.ebscohost.com/>

Локальные сетевые ресурсы

1. Система нормативно-технической документации "Техэксперт"
2. СПС "КонсультантПлюс" (профиль: Универсальный)

Стандарты ISO 10303

V МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов» раскрывается на практических занятиях, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения магистры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки в пищевых и перерабатывающих отраслях, раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий студент выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить теоретический материал по изучаемой теме. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и

совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы студентов магистратуры – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами в отраслях агропромышленного комплекса. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

VI ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

ЭУК на платформе Blackboard [FU50602-240700.62-BMiMP-01:](#)
[Биотехнология мяса и мясопродуктов](#)

Лицензионное программное обеспечения, установленное на ПК в Школе биомедицины и используемое в рамках освоения дисциплины:

Наименование программного комплекса	Версия	Назначение
Windows Seven Enterprise	SP3x64	Операционная система
Eset NOD32 Antivirus	4.2.76.1	Средство обнаружения вредоносных программ
Microsoft Office 2010 профессиональный плюс	14.0.6029.1000	Офисный пакет
Microsoft Office профессиональный плюс 2013	15.0.4420.1017	Офисный пакет
7-Zip	9.20.00.0	Обучающий комплекс программ
AbbyyFineReader 11	11.0.460	Обучающий комплекс программ
CoogelChrome	42.0.2311.90	Браузер для работы в среде WWW

VII МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Лаборатория проблем качества и безопасности пищевых продуктов г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М425. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель на 26 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул),

Аналитическое и технологическое оборудование (М425):

Термостат водяной Т-250; Микроскоп монокулярный. Камера для микроскопа, Стерилизатор ГП-80 СПУ, Холодильник "Океан-4", Весы, Облучатель бактерицидный ОБН 150 2x30 настенный АЗОВ (комплект) 101-230472, Микроскоп Биомед 10 шт., Счетчик колоний микроорганизмов СКМ-1, плита электрическая мечта 111Ч 101-226589; Магнитная мешалка ПЭ-6110 с подогревом.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций могут использоваться следующие аудитории:

Лаборатория общей биотехнологии пищевых продуктов. г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М 311. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации;

Учебная мебель на 25 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул).
Мультимедийное оборудование: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK;
Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000
ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема
специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex;
Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro
Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема
аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного
монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ
диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и
приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой
контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для
обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2
MIMO(2SS).

Аналитическое и технологическое оборудование (М311): Центрифуга
молочная с нагревом ЦЛМ 1-12; Термостат жидкостный LOIP Lt-208a, объем
8л, 120x150/200мм; Анализатор качества молока Лактан 1-4 мод.230; РН-
метр-милливольтметр со штативом рН-150МИ; Весы ВСП 1.5-2-3Т;
Холодильник "Океан-RFD-325В"; Шкаф сушильный, камера из нерж. стали,
58л; плита электрическая мечта 111Ч 101-226589; Магнитная мешалка ПЭ-
6110 с подогревом; вискозиметр ВНЖ-0,3-ХС3 (d-1.41) капиллярный
стеклянный; Штатив ПЭ-2710 лабор. для бюреток.

Лаборатория технологии продуктов животного происхождения. г.
Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М 312. Учебная
аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических и
лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций,
текущего контроля и промежуточной аттестации.

Учебная мебель на 25 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул),
Мультимедийная аудитория: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK с
Источником бесперебойного питания Powercom SKP-1000А; Экран с

электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).

Аналитическое и технологическое оборудование (М312): Рефрактометр ИРФ-454 Б2 М; Планиметр Planix 5; Магнитная мешалка ПЭ-6110 с подогревом; Холодильник "Океан-RFD-325В"; Плита кухонная Gorenje E52102 AW(для приготвл.и термич.обработки пищ.продуктов) 2 шт.; Весы; Дистиллятор из нерж. стали (5 л/час, мощ. 4,5кВт); Мясорубка "Unit-ugr-452"; Посудомоечная кухонная машина Hansa ZIM416H; Миксер Moulinex HM 550 (для измельчения продуктов) 101-277950; Блендер BRAUN MX-2050; Штатив ПЭ-2710 лабор. для бюреток.

Помещение для самостоятельной работы.

Компьютерный класс г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М621. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель на 17 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул), Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).

Оборудование читальных залов Научной библиотеки ДВФУ: Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ДВФУ все здания оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной поддержки.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине «Стартовые культуры в технологии ферментированных
продуктов»**

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
магистерская программа «Технология мяса и мясных продуктов»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2019**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	25.09.2019 29.10.2019 26.11.2019 17.12.2019	Подготовка рефератов	16	Зачет
2	24.12.2019	Подготовка презентации	10	Зачет
3	18.09.2019 22.10.2019 19.11.2019 10.12.2019	Подготовка к коллоквиуму	5	Зачет
4	12.11.2019	Подготовка к имитационной игре	5	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме занятия, подготовки презентаций.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

Задания для самостоятельного выполнения

1. По заданной теме имитационной игры должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение имитационная игра.

2. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.

3. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно-практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает разделение на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует «перегружать» текст;
4. Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносятся на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов по дисциплине

«Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов»

1. Применение стартовых культур в производстве мясопродуктов.
2. Роль физиолого-биохимических свойств бифидобактерий для колбасного производства.
3. Биотехнологические свойства пропионовокислых бактерий как основа применения их в роли стартовых культур.
4. Роль нитрита натрия в процессе цветообразования мясопродуктов.
5. Исследование биохимической активности пропионовокислых бактерий в мясном фарше.
6. Подбор условий культивирования пропионовокислых бактерий в мясном фарше.
7. Выбор и обоснование дозы концентрата пропионовокислых бактерий для внесения в мясной фарш.
8. Биохимические изменения в мясном фарше при посоле с использованием пропионовокислых бактерий.

9. Влияние пропионовокислых бактерий на процесс осадки варёно-копчёных колбас.

10. Антимутагенные свойства пропионовокислых бактерий при культивировании в мясной системе.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Стартовые культуры в технологии ферментированных
продуктов»
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Магистерская программа «Технология мяса и мясных продуктов»
Форма подготовки очная

Владивосток
2019

Паспорт ФОС

по дисциплине «Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-3 – способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения	Знает	методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках, стилистические особенности представления результатов научной деятельности в устной и письменной форме на государственном и иностранном языках
	Умеет	следовать основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках
	Владеет	навыками анализа научных текстов на государственном и иностранном языках
ПК-4 - способность и готовность применять знания современных методов исследований	Знает	методы критического анализа и оценки современных научных достижений, а также методы генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях
	Умеет	анализировать альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач и оценивать потенциальные выигрыши/проигрыши реализации этих вариантов
	Владеет	навыками критической оценки эффективности различных методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках
ПК-5 - способность осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения	Знает	современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов
	Умеет	при решении исследовательских и практических задач генерировать новые идеи, поддающиеся операционализации исходя из наличных ресурсов и ограничений
	Владеет	навыками анализа научных текстов на государственном и иностранном языках
ПК -20 - способность использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Знает	современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах
	Умеет	следовать нормам, принятым в научном общении при работе в российских и международных исследовательских коллективах с целью решения научных и научно-образовательных задач
	Владеет	навыками анализа основных мировоззренческих и

		методологических проблем, в т.ч. междисциплинарного характера возникающих в науке на современном этапе ее развития
--	--	--

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I Современное состояние и перспективы использования стартовых культур для производства колбасных изделий	ПК-4, ПК-5	Знает: методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Коллоквиум
			Умеет: следовать основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках		
			Владеет: навыками анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, в т.ч. междисциплинарного характера возникающих в науке на современном этапе ее развития		
2.	Раздел II Изучение свойств молочнокислых бактерий и бифидобактерий	ПК-3, ПК-4, ПК-20	Знает: методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Коллоквиум
			Умеет: следовать основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках		
			Владеет: навыками анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, в т.ч. междисциплинарного характера		

			возникающих в науке на современном этапе ее развития		
3.	Раздел III. Изучение влияния добавок растительного происхождения на функционально-технологические свойства мясного фарша с пропионовокислыми бактериями	ПК-3, ПК-4, ПК-5	<p>Знает: методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках</p> <p>Умеет: следовать основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках</p> <p>Владеет: навыками анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, в т.ч. междисциплинарного характера возникающих в науке на современном этапе ее развития</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Коллоквиум

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Стартовые культуры в технологии ферментированных
продуктов»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ПК-2 – способность использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности	знает (пороговый уровень)	Методы и технологии научной коммуникации	Сформированные и систематические знания методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках	Способность дать определения основных понятий предметной области исследования; способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил студент	45-64
	умеет (продвинутый)	Следовать основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках	Успешное и систематическое умение следовать основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках	Способность работать с нормативными документами, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат качество результатов деятельности	65-84
	владеет (высокий)	Навыками критической оценки эффективности различных методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках	Успешное и систематическое применение навыков критической оценки эффективности различных методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные	85-100

			иностранных языках	исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях.	
ПК-9 - обладать способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов	знает (пороговый уровень)	Методы критического анализа и оценки современных научных достижений	Успешное и систематическое умение следовать основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках	Способность раскрыть суть методов научного исследования; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании	45-64
	умеет (продвинутый)	При решении исследовательских и практических задач генерировать новые идеи, поддающиеся операционализации исходя из наличных ресурсов и ограничений	Осуществлять личный выбор в различных профессиональных и морально-ценностных ситуациях, оценивать последствия принятого решения и нести за него ответственность	Способность обосновывать и применять полученные результаты научных исследований; способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач	65-84
	владеет (высокий)	Навыками критического анализа и оценки современных научных достижений и результатов	Формулировать цели личного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций	Способность сформулировать задание по научному исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и	85-100

		деятельность и по решению исследовательских и практически задач, в том числе в междисциплинарных областях	развития области профессиональной деятельности, этапов профессионального роста, индивидуально-личностных особенностей	представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	
ПК-14 - обладать готовностью адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	знает (пороговый уровень)	Методы критического анализа и оценки современных научных достижений	Успешное и систематическое умение следовать основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках	Способность раскрыть суть методов современных версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	45-64
	умеет (продвинутый)	При решении исследовательских и практически задач генерировать новые идеи, поддающиеся операционализации исходя из наличных ресурсов и ограничений	Осуществлять личный выбор в различных профессиональных и морально-ценностных ситуациях, оценивать последствия принятого решения и нести за него ответственность	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях	65-84
	владеет (высокий)	Навыками критического анализа и оценки современных научных достижений и результатов деятельности	Формулировать цели личного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития	Способность сформулировать задание; способность составлять отчеты, представлять результаты на обсуждение на круглых столах,	85-100

		и по решению исследовательских и практически задач, в том числе в междисциплинарных областях	области профессиональной деятельности, этапов профессионального роста, индивидуально-личностных особенностей	семинарах, научных конференциях	
ПК -20 - обладать способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	знает (пороговый уровень)	Методы критического анализа и оценки современных научных достижений	Успешное и систематическое умение следовать основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках	Способность раскрыть суть методов современных версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	45-64
	умеет (продвинутый)	При решении исследовательских и практически задач генерировать новые идеи, поддающиеся операционализации исходя из наличных ресурсов и ограничений	Осуществлять личный выбор в различных профессиональных и морально-ценностных ситуациях, оценивать последствия принятого решения и нести за него ответственность	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях	65-84
	владеет (высокий)	Навыками критического анализа и оценки современных научных достижений и результатов деятельности и по	Формулировать цели личного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области	Способность сформулировать задание; способность составлять отчеты, представлять результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах,	85-100

		решению исследовательских и практически задач, в том числе в междисциплинарных областях	профессиональной деятельности, этапов профессионального роста, индивидуально-личностных особенностей	научных конференциях	
ПК-24 - способность представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	знает (пороговый уровень)	Методы критического анализа и оценки современных научных достижений	Успешное и систематическое умение следовать основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках		45-64
	умеет (продвинутый)	При решении исследовательских и практически задач генерировать новые идеи, поддающиеся операционализации исходя из наличных ресурсов и ограничений	Осуществлять личностный выбор в различных профессиональных и морально-ценностных ситуациях, оценивать последствия принятого решения и нести за него ответственность	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях	65-84
	владеет (высокий)	Навыками критического анализа и оценки современных научных достижений и результатов деятельности и по решению	Формулировать цели личного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональ	Способность сформулировать задание; способность составлять отчеты, представлять результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных	85-100

		исследова тельских и практически х задач, в том числе в междисципл инарных областях	ной деятельности, этапов профессио нального роста, индивидуально -личностных особенностей	конференциях	
--	--	--	--	--------------	--

**I. Оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине
«Стартовые культуры в технологии ферментированных
продуктов»**

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«Зачтено»	<p>Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по дисциплине. Знает характеристику стартовых культур и их роль в технологии ферментных препаратов; основы технологии ферментных препаратов; гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре, упаковочным материалам; санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания; микробиологические показатели безопасности основных групп продуктов в соответствии с НД; оценивать различные способы и методы получения стартовых культур; оценивать значение микроорганизмов в получении стартовых культур.</p> <p>Умеет осуществлять контроль штаммов молочнокислых и пробиотических микроорганизмов, культивирование стартовых культур; организовывать работу за мониторингом стартовых культур и бактериофагов в технологическом цикле пищевых продуктов и кормов.</p>
60-0	«Не зачтено»	<p>Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>

Перечень вопросов к экзамену (3 семестр)

1. Пищевая и биологическая ценность молока.
2. Факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов (химические, физические, биологические).
3. Способы сохранения производственных штаммов и комбинаций технически важных микроорганизмов.
4. Функционально-технологические свойства молока.
5. Микрофлора сырокопченых мясных изделий и ее влияние на процесс созревания.
6. Общие направления развития микроорганизмов при производстве кисломолочных продуктов.
7. Разработка технологических регламентов производства сырокопченых изделий
8. Подбор подходящего субстрата (сырья).
9. Подбор комбинаций микроорганизмов для заквасок и стартовых культур.
10. Использование соевых белков в производстве молочных продуктов.
11. Показатели качества прессованных и сушеных хлебопекарских дрожжей.
12. Характеристика микроорганизмов, применяемых для производства йогурта, простокваши «Южной», ряженки и варенца.
13. Изменение функционально-технологических свойств молока за счет механической и тепловой обработки молока
14. Роль современной биотехнологии в производстве пищевых продуктов.
15. Биотехнологический процесс культивирования микроорганизмов. Рост и развитие микроорганизмов.

16. Виды заквасок. Влияние заквасок на основные показатели качества готовой продукции.

17. Характеристика микроорганизмов, применяемых для производства ацидофильного молока, ацидофильных смесей.

18. Пищевые добавки (улучшение внешнего вида, регулирование консистенции, регулирование вкуса, увеличение сохранности), используемые в производстве молочных продуктов.

19. Характеристика микроорганизмов, применяемых в производстве кисломолочного масла.

20. Теоретические аспекты создания комбинированных пищевых систем на основе сырья молочного происхождения.

21. Контроль качества заквасок.

22. Характеристика микроорганизмов, применяемых в производстве сыров.

23. Определение степени зрелости сыра

24. Молоко как полидисперсная система

25. Биохимические процессы при производстве кисломолочных продуктов. Факторы, влияющие на эффективность биохимических процессов.

26. Основные показатели, характеризующие производственную пригодность микроорганизмов

27. Использование бактериальных препаратов (стартовых культур) в производстве сырокопченых мясных изделий.

28. Роль микроорганизмов в созревании твердых сыров.

29. Характеристика микроорганизмов, применяемых для производства творога, домашнего сыра, сметаны.

30. Характеристика многокомпонентных заквасок для производства кефира, кумыса.

31. Микроорганизмы, используемые в производстве пищевых продуктов. Технически важная микрофлора.

32. Влияние бактериальных препаратов на процесс созревания сырокопченых изделий.

33. Методы исследования микроорганизмов и контроля заквасок.

34. Использование пробиотиков, пребиотиков, синбиотиков в производстве молочных продуктов.

35. Особенности переработки молочной сыворотки.

36. Гидробионты – многокомпонентная полифункциональная, биологически активная система.

37. Функционально-технологические свойства гидробионтов.

38. Биохимические особенности водных биологических ресурсов.

39. Характеристика структуры водных биологических ресурсов.

40. Микробиологическая и ферментативная обработки водных биологических ресурсов.

41. Классификация продуктов из водных биологических ресурсов.

42. Рациональная и комплексная переработка водных биологических ресурсов.

43. Основные тенденции создания новых видов белковой пищевой продукции. Рыбный фарш.

44. Формованные продукты из гидробионтов.

45. Изоляты, текстураты и концентраты из гидробионтов.

46. Эмульсионные и пастообразные продукты из гидробионтов.

47. Аналоги натуральных продуктов.

48. Гидробионты как сырье для получения БАВ и БАД.

49. Основные направления получения БАВ и БАД из беспозвоночных.

50. Классификация вторичных сырьевых ресурсов и отходов. Состав и свойства вторичных сырьевых ресурсов.

Итоговый тест
по дисциплине «Стартовые культуры в технологии
ферментированных продуктов»

Вариант 1

1) Мезофильные молочнокислые микроорганизмы развиваются при температуре, °С:

1. - **20-30;**
2. - 40-45;
- 3 - 45-50;
- 4 - 10-15.

2) Оптимальная температура развития термофильных молочнокислых микроорганизмов, °С:

1. - 20-30;
2. - **40-45;**
3. - 50-55;
- 4 - 18-20.

3) Гомоферментативные молочно-кислые бактерии это бактерии, которые:

1. - **вырабатывают 95% молочной кислоты за счет глюкозы;**
2. - растут в присутствии кислорода;
3. - растут без доступа кислорода;
4. - нет правильных результатов

4) Бифидобактерии это:

1. - **облигатная и доминирующая часть микрофлоры кишечника здорового человека;**
2. - активные продуценты спиртового брожения;
3. - группа микроорганизмов, развивающихся в молоке в виде пленки на его поверхности;
4. - негативная микрофлора молока.

5) Оптимальная температура для бифидобактерий, °С:

1. - 20;
2. - 40;
3. - **37;**
4. - нет правильных ответов.

6) Заквасочные дрожжи используются для:

1. - кефира;
2. - ацидофилина;
3. - кумыса;

4. - все варианты верны.

7) Бактериофаги это:

1. - молочнокислые бактерии;
2. - **вирусы бактерий;**
3. - дрожжи;
4. - плесени.

8) Развитие маслянокислых бактерий в сырах:

1. - улучшает вкус и запах;
2. - способствует появлению рисунка сыра;
3. - **способствует нерегулируемому газообразованию и появлению горького вкуса;**
4. - способствуют появлению слизи на поверхности сыра.

9) Бифидобактерии молоко сквашивают за:

1. - 10 часов;
2. - **вообще не сквашивают;**
3. - 24 часа;
4. - нет правильных ответов.

10) К незаквасочным дрожжам относят:

1. - *Torulopsis*;
2. - *Sacharomyces lactis*;
3. - *Sacharomyces breve*;
4. - *Lactococcus cremoris*

Вариант 2

1) Плесени используются при производстве:

1. - йогурта;
2. - сметаны;
3. - **мягких сыров;**
4. - творога.

2) К энтеробактериям не относятся:

1. - **молочнокислая микрофлора;**
2. - кишечная палочка;
3. - сальмонелла;
4. - цитробактер.

3) При фальсификации молока содой в нем развиваются:

1. - Энтеробактерии;
2. - маслянокислые бактерии;
3. - **протеолитические бактерии**
4. - молочнокислые бактерии.

4) Оптимальные параметры влажности для развития плесени, %:

1. - 45-60;
2. - **85-90**;
3. - 30-40;
4. - 18-20.

5) К липолитическим бактериям относятся:

1. - микрококки;
2. - коринобактерии;
3. - псевдомонады;
4. - **все указанные бактерии.**

6) Предельная кислотность *Lactobacterium plantarum*, °Т:

1. - 180-300;
2. - 100-150;
3. - 90-120;
4. - **180-190.**

7) Время получения сгустка при использовании болгарской палочки, ч:

1. - 2-2,5;
2. - **3-4**;
3. - 5;
4. - 6-8.

8) *Leuconostoc* относится к кислотообразователям:

1. - сильным;
2. - **слабым**;
3. - средним;
4. - не обладает кислотообразующей способностью.

9) Молочнокислые стрептококки относятся к:

1. - мезофильным;
2. - **термофильным**;
3. - развивающимися при 0°C;
4. - могут развиваться в условиях бытового холодильника.

10) К лактобактериям относятся:

1. - стрептококки;
2. - **бетабактерии**;
3. - маммококки;
4. - дрожжи.

Вариант 3

1) Температурные параметры сублимационной сушки, °С:

1. - 100;
2. - 60-65;

3. - 180;

4. - **-15-17.**

2) Среда для культивирования дрожжей и плесеней:

1. - **агар Сабуро;**

2. - мясо-пептонный агар

3. - желатиновая среда

4. - мясо-пептонный бульон.

2) Оптимальная температура культивирования термофильных стрептококков, °С:

1. - 25;

2. -30;

3. - **40;**

4. - 50.

3) Предельная кислотность термобактерий, °Т:

1. - 40-50;

2. - 70-80;

3. - 110-120;

4. - 180-300.

3) Продолжительность бактерицидной фазы колеблется, ч:

1. - 4-6;

2. - **8-12;**

3. - 16-20;

4. - 22-24.

4) Норма микробных клеток в производственных помещениях молокоперерабатывающих предприятий после проведения дезинфекции, микр. клеток:

1. - 5-15;

2. - **25-50;**

3. -50-100;

4. - воздух должен быть стерильным.

5) Дрожжи являются продуцентами брожения:

1. - молочно-кислого;

2. - **спиртового;**

3. - уксусно-кислого;

4. - пропионово-кислого.

6) Шаровидную форму имеют:

1. - лактобациллы;

2. - **лактококки;**

3. - лектобактерии;

4. - бетабактерии.

7) Срок хранения сухих заквасок в пробирках с пробками и залитые парафином:

1. - 1 мес.;

2. - **3 мес.**;

3. -6 мес.;

4. - 12 мес.

8) Какую кислоту используют в сыроделии для подавления роста плесеней:

1. - уксусную;

2. - янтарную;

3. - муравьиную;

4. - **сорбиновую.**

9) Способ размножения дрожжей:

1.- **почкование;**

2. - бесполое спорообразование;

3. - половое спорообразование;

4. - вегетативное.

10) Оптимальные температуры развития мезофильных молочнокислых бактерий, °С:

1. - 10-15;

2. - **20-30;**

3. - 30-40;

4. - 40-45.

Вариант 4

1) Гетероферментативные бактерии вырабатывают:

1. - молочную кислоту;

2. - молочную и уксусную кислоту;

3. - **молочную кислоту, углекислый газ, спирт;**

4. - молочную кислоту, пропионовую кислоту и спирт.

2) К какой группе бактерий по морфологии относятся лактококки:

1. - нитевидные;

2. - спиралевидные;

3. - палочковидные;

4. - **шаровидные.**

3) Микрофлора кумыса:

1. - **болгарская палочка и молочные дрожжи;**

2. - термофильные и мезофильные молочнокислые бактерии;

3. - дрожжи и мезофильная молочнокислая палочка
4. - ароматобразующие молочнокислые бактерии и дрожжи.

4) Развитие закваски стимулирует:

1. - **повышение температуры;**
2. - снижение температуры;
3. - внесение стабилизаторов;
4. - перемешивание.

5) Кефир это продукт:

- 1.- **смешанного брожения;**
2. - спиртового брожения;
3. - молочнокислого брожения;
4. - пропионово-кислого брожения.

6) Какой порок наблюдается весной или осенью в кефире:

1. Ответ: + запах сероводорода;
2. - водянистая консистенция;
3. - крупинчатая консистенция;
4. - излишне кислый вкус.

5) Источники первичной микрофлоры масла:

1. - сливки;
2. - маслоизготовитель;
3. - вода;
4. - **все варианты верны.**

6) Вещества, определяющие аромат масла:

1. - ацетоин;
2. - диацетил;
3. - **ацетоин и диацетил**
4. - летучие жирные кислоты.

7) Морфологические формы бактерий:

1. - шаровидные;
2. - палочковидные;
3. - извитые;
4. - **все варианты верны.**

8) Изменение формы бактерий называется:

1. - **полиморфизмом;**
2. - мономорфизмом;
3. - гомоферментативностью
4. - нет правильных вариантов.

9) Для производства творога применяется закваска, состоящая из:

1. - **мезофильных молочнокислых бактерий;**

2. - термофильных молочнокислых бактерий;
3. - пропионовокислых бактерий;
4. - нет правильных вариантов.

10) Развитию в твороге термостойких палочек способствуют

1. - повышенная температура;
2. - длительный процесс самопрессования;
3. - не эффективное охлаждение готового продукта;
4. - все варианты верны.

Вариант 5

1) При производстве кисломолочного масла используют:

1. - *Str. lactis*;
2. - *Str. cremoris*;
3. - *Str. diacetylactis*;
4. - все варианты верны

2) Длительному хранению масла способствуют:

1. - низкие температуры;
2. - содержание молочной кислоты;
3. - поваренная соль
4. - все варианты верны

3) Для развития микроорганизмов необходимы:

1. - вода;
2. - белки;
3. - углеводы;
4. - все варианты верны.

4) Лактенины:

1. - способствуют прокисанию молока;
2. - препятствуют прокисанию молока;
3. - способствуют прогорканию молока;
4. - препятствуют прогорканию молока.

5) Источники первичной микрофлоры масла:

1. - сливки;
2. - маслоизготовитель;
3. - вода;
4. - все варианты верны.

6) Вещества, определяющие аромат масла:

1. - ацетоин;
2. - диацетил;
3. - ацетоин и диацетил
4. - летучие жирные кислоты.

7) Морфологические формы бактерий:

1. - шаровидные;
2. - палочковидные;
3. - извитые;
4. - **все варианты верны.**

8) Изменение формы бактерий называется:

1. - полиморфизмом;
2. - мономорфизмом;
3. - гомоферментативностью
4. - нет правильных вариантов.

9) Для производства творога применяется закваска, состоящая из:

1. - мезофильных молочнокислых бактерий;
2. - термофильных молочнокислых бактерий;
3. - пропионовокислых бактерий;
4. - нет правильных вариантов.

10) Развитию в твороге термостойких палочек способствуют

1. - повышенная температура;
2. - длительный процесс самопрессования;
3. - не эффективное охлаждение готового продукта;
4. - все варианты верны.

КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

1. Способы повышения потребительских свойств колбасных изделий.
2. Нетрадиционное сырье в производстве колбасных изделий.
3. Важнейший фактор формирования качества мясных изделий.
4. Какие штаммы микроорганизмов нашли широкое применение в мясной промышленности?
5. Способы ферментации мясопродуктов.
6. Роль физиолого-биохимических свойств бифидобактерий в колбасном производстве.
7. Какая питательная среда необходима для развития молочнокислых бактерий?
8. Способы повышения бифидобактерий в молоке.

9. Биотехнологические свойства пропионовокислых бактерий как основа применения их в роли стартовых культур

10. Влияние пропионовокислых бактерий и добавок из нетрадиционного сырья на функционально- технологические свойства мясного фарша

11. Роль нитрата натрия в процессе цветообразования мясопродуктов

12. Применение молочнокислых бактерий *L. plantarum*_{8П-А3} и бифидобактерий

13. Что необходимо вносить для приготовления производственной закваски ?

14. Технология производства жидкой комбинированной закваски .

15. Технология производства сухой комбинированной закваски.

16. Влияние остаточной влажности на сохранение жизнеспособности клеток бактерий.

17. Практическое применение комбинированной закваски.

18. Выбор и обоснование дозы закваски, вносимой в колбасный фарш

19. Фарш как благоприятная среда для развития микрофлоры закваски

20. Как влияют стартовые культуры на изменение кислотности фарша в период осадки

21. Чему способствует использование стартовых культур

22. Технология производства варено-копченых колбас с использованием стартовых культур

23. Выбор и обоснование дозы концентрата пропионовокислых бактерий для внесения в мясной фарш

24. Как влияют пропионовокислые бактерии на гидролитические изменения мышечных белков

25. Особенности цветообразования мясного фарша

26. Как влияет концентрат пропионовокислых бактерий на процесс осадки варено-копченых колбас?

27. Как влияют пропионовокислые бактерии на готовый продукт?

28. Технология производства варено-копченых колбас с использованием пропионовокислых бактерий

29. Аминокислотный состав варено-копченых колбас

30. Антимутагенные свойства пропионовокислых бактерий при культивировании в мясной системе

31. На какие характеристики фарша влияют пропионовокислые бактерии ?

32. Каким образом влияет использование кедрового шрота на функциональные свойства мясного фарша?

33. Каким образом влияет использование рафтилина на функциональные свойства мясного фарша?

34. Как использование пропионовокислых бактерий и добавок растительного происхождения позволяет улучшить потребительские свойства колбасных изделий?

35. Назовите биохимические методы исследования пищевых продуктов

36. Перечислите микробиологические методы исследования пищевых продуктов

37. В чем заключается суть реологических методов исследования пищевых продуктов?

38. Для чего используют молочнокислые палочки *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*?

39. Биотехнологическое использование кедрового шрота

40. Использование рафтилина в биотехнологии

II. Оценочные средства для текущей аттестации по дисциплине «Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов»

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно

определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

**Вопросы для коллоквиумов, собеседования по дисциплине
«Стартовые культуры в технологии ферментированных
продуктов»**

1. Способы повышения потребительских свойств колбасных изделий.
2. Нетрадиционное сырье в производстве колбасных изделий.
3. Важнейший фактор формирования качества мясных изделий.
4. Какие штаммы микроорганизмов нашли широкое применение в мясной промышленности?
5. Способы ферментации мясопродуктов.
6. Роль физиолого-биохимических свойств бифидобактерий в колбасном производстве.
7. Какая питательная среда необходима для развития молочнокислых бактерий?
8. Способы повышения бифидобактерий в молоке.
9. Биотехнологические свойства пропионовокислых бактерий как основа применения их в роли стартовых культур
10. Влияние пропионовокислых бактерий и добавок из нетрадиционного сырья на функционально- технологические свойства мясного фарша
11. Роль нитрата натрия в процессе цветообразования мясопродуктов
12. Применение молочнокислых бактерий *L. plantarum*_{8П-А3} и бифидобактерий
13. Что необходимо вносить для приготовления производственной закваски ?
14. Технология производства жидкой комбинированной закваски .
15. Технология производства сухой комбинированной закваски.
16. Влияние остаточной влажности на сохранение жизнеспособности клеток бактерий.
17. Практическое применение комбинированной закваски.
18. Выбор и обоснование дозы закваски, вносимой в колбасный фарш

19. Фарш как благоприятная среда для развития микрофлоры закваски
20. Как влияют стартовые культуры на изменение кислотности фарша в период осадки
21. Чему способствует использование стартовых культур
22. Технология производства варено-копченых колбас с использованием стартовых культур
23. Выбор и обоснование дозы концентрата пропионовокислых бактерий для внесения в мясной фарш
24. Как влияют пропионовокислые бактерии на гидролитические изменения мышечных белков
25. Особенности цветообразования мясного фарша
26. Как влияет концентрат пропионовокислых бактерий на процесс осадки варено-копченых колбас?
27. Как влияют пропионовокислые бактерии на готовый продукт?
28. Технология производства варено-копченых колбас с использованием пропионовокислых бактерий
29. Аминокислотный состав варено-копченых колбас
30. Антимутагенные свойства пропионовокислых бактерий при культивировании в мясной системе
31. На какие характеристики фарша влияют пропионовокислые бактерии ?
32. Каким образом влияет использование кедрового шрота на функциональные свойства мясного фарша?
33. Каким образом влияет использование рафтилина на функциональные свойства мясного фарша?
34. Как использование пропионовокислых бактерий и добавок растительного происхождения позволяет улучшить потребительские свойства колбасных изделий?
35. Назовите биохимические методы исследования пищевых продуктов

36. Перечислите микробиологические методы исследования пищевых продуктов

37. В чем заключается суть реологических методов исследования пищевых продуктов?

38. Для чего используют молочнокислые палочки *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*?

39. Биотехнологическое использование кедрового шрота

40. Использование рафтилина в биотехнологии

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

Метод составления интеллект карт по дисциплине

«Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов»

1. Тема: Изучение свойств молочнокислых бактерий и бифидобактерий

2. Концепция: Понимание функционального значения молочнокислых бактерий и бифидобактерий в технологии ферментированных продуктов питания

3. Ожидаемые результаты исследования развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.