

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Косенок Сергей Михайлович
Должность: ректор
Дата подписания: 30.06.2025 09:14:16
Уникальный программный ключ:
e3a68f3eaa1e62674b54f4998099d3d6bfdcf836

Оценочные материалы для текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине

«Микробиология пищевых производств»

Код, направление подготовки	06.03.01 Биология
Направленность (профиль)	Биология
Форма обучения	Очная (бакалавр)
Кафедра-разработчик	Кафедра биологии и биотехнологии
Выпускающая кафедра	Кафедра биологии и биотехнологии

Типовые задания для контрольной работы:

1. Классификация сыров.
2. Микробиологический контроль качества меланжа и яичного порошка.
3. Использование ферментных препаратов микроорганизмов для созревания рыбы.
4. Микробиология сахара-песка и сахарной пудры. Качество по микробиологическим показателям.
5. Микробиология и качество сухого молока цельного по микробиологическим показателям.
6. Технология приготовления колбасных изделий.
7. Технология приготовления сыров.
8. Технология приготовления молочнокислых продуктов.
9. Микробиология хлебопекарного производства.
10. Микробиология кондитерского производства.
11. Микробиология пивоваренного производства.
12. Микробиология спиртового производства.
13. Микробиология виноделия.
14. Микробиология производства безалкогольных напитков и кваса.
15. Микробиология овощных баночных консервов.
16. Микробиология маргарина и майонеза.
17. Микробиология сырого и питьевого молока.
18. Микробиология кисломолочных продуктов.
19. Микробиология мяса и мясопродуктов, колбас.
20. Возбудители пищевых отравлений.

Типовые вопросы к экзамену:

1. Микробиология молока. Молоко как питательная среда для микроорганизмов.
2. Фазы изменения микрофлоры молока при хранении. Обработка молока в целях снижения его бактериальной обсемененности.
3. Классификация видов порчи молока.
4. Микробиология кисломолочных продуктов. Источники первичной микрофлоры кисломолочных продуктов.
5. Микробиология и технология приготовления простокваши.
6. Микробиология и технология приготовления ацидофильных продуктов.
7. Микробиология и технология приготовления кефира.
8. Микробиология и технология приготовления кумыса и кисломолочных напитков.
9. Микробиология и технология приготовления сметаны.
10. Микробиология и технология приготовления творога.
11. Микробиология и технология приготовления йогуртов.

12. Микробиология и производство сыра.
13. Источники первичной микрофлоры сыра. Классификация сыров. Сорта и виды сыров.
14. Пороки сыров микробного происхождения и виды порчи сыра.
15. Отбор проб и подготовка молока и молочных продуктов к исследованию.
16. Исследование стерилизованных молочных консервов. Промышленная стерильность.
17. Органолептические и лабораторные методы определения качества сыра.
18. Определение качества молока по редуктазной активности.
19. Определение плотности молока и группы чистоты молока.
20. Определение титруемой и активной кислотности молока.
21. Определение органолептических показателей молока
22. Определение массовой доли жира и сухого остатка молока.
23. Определение точки замерзания молока и термоустойчивости молока и сливок.
24. Методы определения массовой доли сахара, общего белка и азота в молоке.
25. Определение коли-титра молока и молочных продуктов.
26. Определение качества пастеризации молока (фосфатаза, пероксидаза).
27. Методы определения фальсификации молока: бромтимоловый тест, фальсификация водой.
28. Определение ингибирующих веществ, в том числе антибиотиков, в молоке.
29. Определение фальсификации молока формалином, перекисью водорода, двуххромокислым калием.
30. Определение фальсификации молока и молочных продуктов содой и крахмалом
31. Микробиология масла. Влияние условий на развитие микроорганизмов и хранение масла. Микроорганизмы, вызывающие порчу масла.
32. Микробиология мяса и мясных продуктов. Пути и источники обсеменённости мяса микроорганизмами. Факторы, влияющие на развитие микроорганизмов при созревании мяса.
33. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, передающиеся через мясо.
34. Источники обсеменения колбасных изделий микрофлорой. Изменение микрофлоры фарша при изготовлении вареных и полукопченых колбас.
35. Виды порчи мяса и колбас.
36. Микробиология яиц и яичных продуктов.
37. Микробиологический контроль качества меланжа и яичного порошка.
38. Микрофлора свежей рыбы. Изменение микрофлоры рыбы во время хранения
39. Микробиология замороженной рыбы
40. Микробиологические и биохимические основы посола рыбы. Микрофлора поваренной соли и ее консервирующее действие. Созревание соленой рыбы
41. Пороки соленой рыбы. Микробиологический контроль соленой рыбы. Санитарные требования при производстве соленой рыбы
42. Биохимические основы копчения рыбы. Микробиологический контроль копченой рыбы. Пороки рыбы холодного и горячего копчения. Санитарные требования при производстве копченой рыбы
43. Биохимические основы созревания сушеной и вяленой рыбы и микрофлора. Микробиологический контроль сушеной и вяленой рыбы. Санитарные требования при производстве сушеной и вяленой рыбы
44. Биохимические основы созревания пресервов. Микрофлора пресервов. Микробиологический контроль пресервов. Санитарные требования при производстве пресервов
45. Икорное производство. Микрофлора и контроль икорных продуктов.