### РВ2218 «Тағамдық биотехнология»

«5В070100 – Биотехнология» мамандығы

2 – Курс, 4 – Семестр

Кредит саны – 3

**Зертханалық сабақтар тақырыптары**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Апта / күні | Тақырыптың атауы (дәріс, практикалық сабақ, БӨЖ) | Сағат саны | Максималды балл |
| 1 | Сүт қышқылды өнімдерден микроорганизмдерді бөліп алу (капуста қоректік ортасы, MRS, Сабуро қоректік орталарын дайындау) | 2 | 7 |
| 2 | Сүт қышқылды өнімдерден микроорганизмдерді бөліп алу (капуста қоректік ортасы, MRS, Сабуро қоректік орталарына беттік әдіспен егу). | 2 | 7 |
| 3 | Сүт қышқылды өнімдерден микроорганизмдерді бөліп алу. Микроорганизмдерді санау, сипаттау, препарат жасау. | 2 | 7 |
| 4 | Зертханалық жағдайда ірімшік түрлерін алу, дәмдік қасиеттерін анықтау | 2 | 7 |
| 5 | Зертханалық жағдайда ірімшік түрлерін алу, дәмдік қасиеттерін анықтау | 2 | 7 |
| 6 | Еттің санитарлық-гигиеналық экспертизасы. Ет өнімдерінің микрофлорасын зерттеу. | 2 | 8 |
| 7 | Балықтың санитариялық-гигиеналық бағасы. Балық өнімдерінің микрофлорасын зерттеу. | 2 | 8 |
| 8 | Ашытылған қырыққабатты дайындау | 2 | 8 |
| 9 | Ашытылған қырыққабатты дайындау. Органолептикалық қасиеттерін анықтау. | 2 | 8 |
| 10 | Лабораториялық жағдайда квас дайындау. | 2 | 8 |
| 11 | Лабораториялық жағдайда квас дайындау. Органолептикалық қасиеттерін бақылау. | 2 | 10 |
| 12 | Жемістер мен көкөністердің микрофлорасын зерттеу. | 2 | 10 |
| 13 | Жемістер мен көкөністердің микрофлорасын зерттеу. Микроорганизмдердің саның анықтау, микроскоптау. | 2 | 10 |
| 14 | «Шәй саңырауқұлағы» микроорганизмдер қауымдастығын өсіру кезінде алкогольсыз сусындарды алу. | 2 | 10 |
| 15 | Зертханалық сабақтарды қорытындылау, сабақтар бойынша презентация жасау, қорғау. | 2 | 10 |