

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.10.2 «Основы гигиены и санитарии»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология мясных и молочных продуктов»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Основы гигиены и санитарии» являются

- а) формирование знаний о связи физиологии микроорганизмов с биохимическими процессами, лежащими в основе пищевых технологий;
- б) обучение микробиологическим методам анализа пищевых продуктов;
- в) формирование знаний о патогенных, условно-патогенных и санитарно-показательных микроорганизмах, мерах борьбы с ними и роли в создании эпидемиологически безопасных продуктов питания.

2. Содержание дисциплины «Основы гигиены и санитарии»:

Получение пищевых продуктов с помощью микроорганизмов в процессах брожения: спиртовое, молочнокислое, протеинокислое, маслянокислое.

Микробиология продуктов растительного происхождения.

Микробиология пищевых продуктов животного происхождения.

Микробиология безалкогольных напитков, кондитерских и кулинарных изделий.

Влияние физических и химических факторов на микроорганизмы. Хранение пищевых продуктов.

Условно-патогенные и санитарно-показательные микроорганизмы. Санитарно-микробиологический контроль сырья, оборудования, персонала, инструментов, готовой продукции в производстве продуктов питания.

Пищевые отравления и их профилактика. Токсикоинфекции. Пищевые интоксикации, микробные токсины.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основные свойства микроорганизмов;
- б) роль микроорганизмов в природе, жизнедеятельности человека, производстве пищевых продуктов;
- в) факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов с целью снижения микробной контаминации объектов окружающей среды;
- г) санитарно-гигиенические требования к условиям производства, технологическим процессам и качеству готовых продуктов питания.

2) Уметь:

- а) пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;

б) проводить оценку санитарно-гигиенического состояния объектов и товаров;

в) определять воздействие на микроорганизмы факторов внешней среды;

г) оценивать качество сырья и продуктов питания по микробиологическим показателям.

3) Владеть:

а) методами выявления микроорганизмов в различных объектах и их количественного учета;

б) методами определения качества пищевых продуктов по основным микробиологическим критериям;

в) навыками идентификации санитарно-показательных микроорганизмов и методами оценки санитарного состояния объектов окружающей среды;

г) методами исследования влияния на микроорганизмы физических и химических факторов с целью снижения микробной контаминации объектов.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.