

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.8.1 Пищевая микробиология

По направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

По профилю: Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Квалификация выпускника: АКАДЕМИЧЕСКИЙ БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

- а) формирование знаний влияния процессов жизнедеятельности микроорганизмов (бактерий, грибов и вирусов) на формирование и изменение безопасности и качества продовольственных товаров
- б) обучение технологии выполнения анализа по микробиологическим параметрам пищевых продуктов
- в) раскрытие роли патогенных и санитарно-показательных микроорганизмов в процессе формирования санитарно-гигиенических условий обеспечения потребителей эпидемиологически безопасными продовольственными товарами.

2. Содержание дисциплины «Пищевая микробиология»

Пищевые технологии и продукты питания, основанные на процессах брожения.

Микробиология продуктов питания растительного происхождения. Микробиология продуктов питания животного происхождения.

Физические, химические и биологические факторы и их влияние на микроорганизмы.

Пищевые инфекции и отравления, вызываемые микроорганизмами.

Санитарно-микробиологический контроль пищевых продуктов.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- а) основные понятия о микроорганизмах, вклад известных микробиологов в науку, необходимость изучения микробиологии специалистами в области технологии общественного питания;
- б) возможности воздействия различной природы на основные виды микроорганизмов с целью снижения контаминации и обеспечения безопасности окружающей среды и пищевых продуктов;
- в) основные понятия микробиологии пищевого сырья и товаров, основы биохимических процессов, вызываемых микроорганизмами в анаэробных и аэробных

условиях и их значение в процессе формирования и изменения безопасности и качества сырья и товаров;

г) санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию, предприятиям, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров, основные патогенные микроорганизмы, понятие иммунитета, условно-патогенные и санитарно-показательные микроорганизмы, их роль в механизме взаимоотношений с макроорганизмом и участие в формировании безопасности и качества готового продукта;

д) порядок проведения гигиенической оценки пищи и объектов окружающей среды, основные понятия по состоянию микробиологии почвы, воды и воздуха и их роли в формировании безопасности и качества пищевых продуктов по микробиологическим критериям.

2) Уметь:

а) проводить определение и оценку санитарно-гигиенического состояния объектов и товаров;

б) определять санитарное состояние воздуха закрытых помещений и качества воды по микробиологическим критериям;

в) оценивать качество сырья и товаров по основным микробиологическим критериям;

г) определять воздействие на микроорганизмы физических, химических и биологических факторов окружающей внешней среды.

3) Владеть:

а) методами исследования влияния на жизнедеятельность микроорганизмов различных факторов окружающей внешней среды;

б) методами определения качества сырья и товаров по основным микробиологическим показателям и выявления возбудителей основных биохимических процессов из недоброкачественного сырья и товаров;

в) навыками выявления санитарно-показательных микроорганизмов и методами санитарной оценки объектов окружающей среды;

г) методами определения контаминации воздуха и воды, отдельных групп товаров по основным и микробиологическим показателям.

Зав.каф. ТПП



О.А.Решетник