

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: Технология пищевых производств

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Пищевая микробиология» являются:

- а) формирование знаний влияния процессов жизнедеятельности микроорганизмов 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 безопасными продовольственными товарами.

2. Содержание дисциплины «Пищевая микробиология»:

Микрофлора пищевых продуктов

Микробиологическая порча пищевых продуктов

Микроорганизмы и токсины вызывающие пищевые отравления

Санитарно-гигиеническая оценка пищевых производств

Микробиологическая оценка пищевых продуктов

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- 1) Знать: а) основные понятия о микроорганизмах;
- б) основные понятия микробиологии пищевого сырья и товаров, основы биохимических процессов, вызываемых микроорганизмами;
- в) санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию, предприятиям, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров.
- 2) Уметь: а) проводить оценку санитарно-гигиенического состояния объектов и товаров;
- б) определять санитарное состояние воздуха закрытых помещений и качества воды по микробиологическим критериям.
- 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

Решетник О.А.