

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Микробиология»

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: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Микробиология» являются

а) формирование представлений об организационных аспектах обеспечения безопасности и практических навыков осуществления экспертизы продовольственных сырья и товаров по показателям безопасности;

б) развитие способности определять и анализировать санитарно-микробиологические свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на эффективность и надежность технологических процессов производства, качество готовой продукции;

в) способность контролировать качество и безопасность продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

г) раскрытие причин и сути процессов, приводящих к возникновению производственных рисков.

2. Содержание дисциплины «Микробиология»:

Предмет и задачи курса.

Контаминанты пищевых продуктов природного и антропогенного происхождения.

Общее представление о микроорганизмах.

Цели микробиологического контроля качества пищевых продуктов.

Микробиологический контроль мяса и мясных продуктов.

Санитарно-гигиенический режим производства.

Микрофлора мясного сырья, методы предотвращения загрязнения сырья и продуктов животного происхождения.

Микробиология производства молока и молочных продуктов.

Методы контроля загрязнения пищевых систем ксенобиотиками техногенного происхождения.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) пути и источники контаминации пищевого сырья и полуфабрикатов;

б) санитарно-гигиенические требования к методам хранения сырья,

содержанию предприятий пищевой промышленности, к качеству пищевых продуктов и технологическим процессам производства, хранению и реализации готовой продукции.

2) Уметь:

а) определить эпидемиологическую роль пищи и продуктов питания, значение соблюдения санитарно-гигиенических правил на предприятиях пищевой промышленности, чтобы исключить любую возможность массовых заболеваний (кишечных инфекций, пищевых отравления и др.), вызванных употреблением в пищу недоброкачественных продуктов.

3) Владеть:

а) теоретическими основами и санитарно-гигиеническими нормативными документами, навыками гигиенического подходов к организационным и технологическим проблемам питания и сознательно применять свои знания на практике.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.