

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.08 Пищевая микробиология

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Пищевая микробиология» 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;
- г) формирование представлений об организационных аспектах обеспечения безопасности и практических навыков осуществления экспертизы продовольственных сырья и товаров по показателям безопасности;
- д) развитие способности определять и анализировать санитарно-микробиологические свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на эффективность и надежность технологических процессов производства, качество готовой продукции;

2. Содержание дисциплины «Пищевая микробиология»:

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

Цели микробиологического контроля качества 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 сырью, 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;
д) 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) 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. ТПП



Решетник О.А.