

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Б1.В.03 Пищевая микробиология

Направление подготовки: 190302 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Выпускающая кафедра: общей химии и биотехнологии

Кафедра-разработчик рабочей программы: общей химии и биотехнологии

1. Цели освоения дисциплины

- 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 «Пищевая микробиология»

- 1. Процессы брожения и их роль в технологиях продуктов питания
- 2. Микробиология сырья и продуктов
- 3. Влияние факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов
- 4. Пищевые инфекции и отравления
- 5. Санитарно-гигиенические требования в пищевых технологиях

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен

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


(подпись)

Л.И. Агзамова
(ФИО)