

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.03 «Пищевая микробиология»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ХТОМ

1. Цели освоения дисциплины

а) получение знаний по морфологии, физиологии, генетике микроорганизмов, их ролью в окружающей среде и участием в процессах производства кормов, продуктов питания.

2. Содержание дисциплины «Пищевая микробиология»:

Предмет и история развития, задачи и основные направления пищевой микробиологии.

Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции.

Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами.

Поражение сырья и пищевых продуктов гельминтами.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) о государственном регулировании и обеспечении продовольственной безопасности;

б) требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции; виды брака и способы его предупреждения;

в) практическое использование микроорганизмов;

г) классификацию чужеродных веществ и пути их поступления в продукты; основные виды микробиологических загрязнений пищевых продуктов.

2) Уметь:

а) использовать теоретические знания по микробиологии в качестве научной основы молочной промышленности и определять показатели качества продуктов и производств;

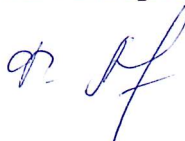
б) анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества.

3) Владеть:

а) методами организации контроля микробиологической экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;

б) методическими приемами работы с микроорганизмами.

И. о. зав. кафедрой ХТОМ



Ахмедзянова Ф. К.