

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«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

Целями освоения дисциплины «Пищевая микробиология» являются:

- а) ознакомление обучающихся с биологией санитарно-показательных микроорганизмов (бактерий группы кишечной палочки, энтерококков, стафилококков, протей, клостридий, спорообразующих термофильных бацилл, сальмонелл, шигелл), их влияние на здоровье человека, эпидемическую безопасность окружающей среды и пищевых продуктов;
- б) ознакомление с методами санитарно-микробиологического анализа объектов и продуктов микробиологических технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- в) освоение микробиологических процессов при приготовлении кормов;
- г) микробиологических основ хранения и переработки плодов и овощей; микробиологических производств биопрепаратов сельскохозяйственного и пищевого назначения.

2. Содержание дисциплины:

Краткий исторический очерк развития пищевой микробиологии, как науки.

Изменения микрофлоры молока в процессе получения и хранения.

Микробиология кисломолочных продуктов.

Микробиология масла, сыра и вторичного молочного сырья.

Микрофлора яиц и яйцепродуктов.

Микрофлора мяса и мясных продуктов. Микрофлора колбасных изделий и мясных полуфабрикатов.

Микробиология хлеба и зернопродуктов, овощей и фруктов.

Микробиология бродильных производств. Микроорганизмы – вредители производства.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- а) средства и методы повышения биологической безопасности пищевых систем;
- б) требования Технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС): ТР ТС 021/2011 "Обезопасности пищевой продукции" и ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", стандартов, Приказов МСХ РФ, Россельхознадзора, Роспотребнадзора и других нормативных документов к продукции животного происхождения.

Уметь:

- а) отбирать образцы сырья и готовой продукции для исследования показателей качества и безопасности;
- б) составлять описания проводимых исследований и анализировать полученные результаты.

Владеть:

- а) рекомендуемыми физико-химическими, микробиологическими и другими методами исследования показателей качества и безопасности продукции животного происхождения;
- б) способностью использовать нормативную и техническую документацию, ТР ТС, ветеринарные нормы и правила для контроля сырья и готовой продукции понятийно-терминологическим аппаратом в биологии.

Зав. кафедрой ХТОМ



Хамидуллин Р.Ф.