

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ
«Микробиология и общая санитария»
 по программе академической магистратуры
 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»
 Профиль «Технология молока и молочных продуктов» (очная форма обучения)

Цель дисциплины: формирование знаний студентов о составе микрофлоры молока – сырья и молочных продуктов, о свойствах микроорганизмов, участвующих в изготовлении молочных продуктов, об условиях, влияющих на жизнеспособность микроорганизмов при получении и хранении молочных продуктов.

1. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам
-------	---

3. Трудоемкость дисциплины – 4 ЗЕ (144 часа).

4. Содержание дисциплины:

Лекции (20 ч)

Модуль 1. Общие требования к организации работ с патогенными для человека микроорганизмами. Требования техники безопасности при работе в бактериологической лаборатории. Изучение микроорганизмов в живом и окрашенном состоянии. Бактериофаги. Генетика микроорганизмов. Полимеразная цепная реакция в идентификации патогенных бактерий. Факторы патогенности бактерий и защитные системы микроорганизма. Иммуитет и методы его оценки.
Модуль 2. Санитарно_микробиологические исследования пищевых продуктов. Биотехнология микроорганизмов: пробиотики, пребиотики, метабиотики. Микробиология молока, молочных продуктов. Контроль их производства.

Лабораторные работы (20 ч)

Работа 1. Организация заводской лаборатории. Микробиологический контроль производства на предприятиях молочной промышленности. Микробиологическое исследование сырого и пастеризованного молока.
Работа 2,3. Микробиологическое исследование заквасок, кисломолочных продуктов, сыра
Работа 4. Санитарно_микробиологические исследования пищевых продуктов
Работа 5. Санитарно_микробиологические исследования на молочных предприятиях.

Практические занятия (10 ч)

Занятие 1. Помещение бактериологической лаборатории оборудование рабочего места. Правила работы и поведения в лаборатории.
Занятие 2. Лабораторная посуда и принадлежности из полимерных материалов и стекла.
Занятие 3. Подготовка посуды к стерилизации
Занятие 4. Микроскопические методы исследования.
Занятие 5. Современные технологии в микробиологии

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал:
Доцент кафедры ТПП

Ю.Г. Стурова

Проверил:
Директор ИнБиоХим

А.А. Беушев

