

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Санитарно-микробиологический контроль пищевых производств»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата) (по УП 2020 г.)
очная форма обучения

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

Трудоемкость дисциплины – 2 з.е. (72 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- ПК-5: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Санитарно-микробиологический контроль пищевых производств» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 5.

1. Общие понятия санитарной микробиологии. Микробиологические критерии качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Санитарная оценка качества пищевых продуктов по микробиологическим показателям. Санитарно-показательные микроорганизмы. Условно-патогенные микроорганизмы. Принципы санитарно-микробиологических исследований.

2. Методы санитарно-микробиологических исследований. Микроскопический, бактериологический и биологический методы. Методы определения общей микробной обсемененности. Микробиологический контроль технологического процесса и готовой продукции. Контроль санитарно-гигиенического состояния производства. Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

3. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими. Патогенные и микроорганизмы. Инфекция, источники и механизмы передачи возбудителей. Понятие об иммунитете. Заболевания, передающиеся через пищевые продукты. Пищевые инфекции, отравления, токсикоинфекции, интоксикации, их характеристика. Профилактика пищевых заболеваний.

4. Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами. Антропогенные факторы и природная окружающая среда. Роль микроорганизмов в охране окружающей среды от загрязнения. Санитарно-микробиологические исследования объектов окружающей среды. Микробиология естественной среды обитания микроорганизмов (воды, воздуха, почвы). Микрофлора тары и упаковочных материалов. Микрофлора тела человека.

5. Микробиология и санитария отдельных пищевых производств. Хлебопекарное производство. Пивоварение и производство безалкогольных напитков. Винодельческое производство. Спиртовое и ликерно-водочное производство. Переработка свежих плодов и овощей. Микрофлора сырья и готовых изделий. Вредные микроорганизмы и пути их проникновения. Санитарно-микробиологический контроль производств, нормативы санитарно-микробиологических показателей.

6. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности. Территория пищевого предприятия. Гигиена воздуха. Источники и виды загрязнения воздушной среды. Санитарная охрана воздуха. Санитарная обработка производственных и вспомогательных помещений. Водоснабжение и канализация. Гигиенические требования к качеству питьевой воды. Гигиенические требования к водоснабжению. Санитарные требования к содержанию технологического оборудования, инвентаря и тары. Методы дезинфекции технологического оборудования: физические, химические и биологические. Общие правила применения дезинфицирующих веществ. Характеристика моющих и дезинфицирующих веществ, используемых в пищевой промышленности. Личная и производственная гигиена работников.

Разработал: доцент кафедры ТБПВ

Е.П. Каменская

Проверил:



А.А. Беушев