

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Микробиология и эпидемиология в области питания»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-3.1: Демонстрирует знание стандартных методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции общественного питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Микробиология и эпидемиология в области питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 1.

1. Взаимосвязь микробиологии, эпидемиологии и питания. Определение понятий микробиология, эпидемиология, их различие, хронология возникновения и развития данных наук, их взаимосвязь с питанием. Определение понятия "микроорганизм". Многообразие микроорганизмов, обитающих на планете Земля. Список микроорганизмов как объектов, соотнесенных с областью питания. Классификация микроорганизмов..

2. Методы и методики исследования микробиологических показателей сырья, основанные на знаниях морфология и физиология микроорганизмов пищевых продуктов. Морфология микроорганизмов: размеры, форма, внутреннее строение. Физиология: питание, рост, размножение. Факторы, влияющие на рост и развитие микроорганизмов. Питательные среды. Патогенные, условно-патогенные микроорганизмы пищевых продуктов..

3. Стандартные методики микробиологических исследований молока и молочных продуктов. Методики исследования микроорганизмов молока. Возбудители инфекционных болезней, передаваемых через молоко. Микробиология молочных продуктов..

4. Исследование микробиологических характеристик мяса и мясной продукции, яиц и яичной продукции. Микроорганизмы мяса при холодильном хранении. Консервирование мяса. Микробиология яиц и яичных продуктов. инфекции, передаваемые через яйцо. Хранение яиц..

5. Особенности микробиологических показателей рыбы и рыбных продуктов, методы и методики исследования. Микробиология рыбы и рыбной продукции. Особенности микробиологических показателей рыбы и рыбных продуктов, методы и методики исследования. Характеристика микроорганизмов, имеющих значение в технологии рыбы и рыбных продуктов.

6. Способы изучения микробиологических показателей микроорганизмов зерна, муки и круп. Микробиология зерновых продуктов: зерна, крупы, муки, хлеба, макаронных изделий.

7. Особенности исследований микробиологических показателей плодов и овощей. Микробиологические процессы порчи плодов и овощей: микробиологическая характеристика плодов и овощей, основные принципы сохранения, влияние способов консервирования на качество плодоовощной продукции.

8. Стандартные методики изучения микробиологических исследований баночных консервов. Микроорганизмы, сохраняющие жизнеспособность после стерилизации. Виды порчи консервов. Микробиологический контроль консервов. Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов.

Разработал:

доцент
кафедры ТПП

В.П. Вистовская

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина