

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 бакалавриата)

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

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

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

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

- ПК-8.1: Применяет методы микробиологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации;
- ПК-8.5: Использует нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Общие понятия санитарной микробиологии. Предмет и задачи 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.

2. Принципы и методы санитарно-микробиологических исследований. Принципы санитарно-микробиологических исследований. Микроскопический, бактериологический и биологический методы. Методы определения общей микробной обсемененности. Санитарно-микробиологический контроль технологического процесса и готовой продукции. Применение методов микробиологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации.

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

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. Санитарные требования к содержанию технологического оборудования, инвентаря и тары. Личная и производственная гигиена работников.

7. Методы дезинфекции на пищевых предприятиях. Методы дезинфекции технологического оборудования: физические, химические и биологические. Общие правила применения

дезинфицирующих веществ. Характеристика моющих и дезинфицирующих веществ, используемых в пищевой промышленности.

Разработал:
доцент
кафедры ТБПВ

Е.П. Каменская

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина