

## **Аннотация рабочей программы дисциплины** **«Гигиенические требования к качеству и безопасности продоволь-** **ственного сырья и пищевых продуктов»**

**Целью** освоения дисциплины «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» является формирование знаний по обеспечению и контролю микробиологической безопасности продовольственного сырья (мясное и растительное) и пищевых продуктов для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции.

### **Задачи дисциплины:**

- изучение микробиологических показателей безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- индикация патогенных и условно-патогенных микроорганизмов в объектах внешней среды и в пищевых продуктах;
- микробиологический контроль качества сырья и готовой продукции, осуществление мероприятий по исключению отрицательного влияния микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности на организм человека.

### **3 Темы. Основные вопросы**

**Тема 1. Микробиологическая безопасность пищевых продуктов как одна из обязательных составляющих безопасности.**

Безопасность пищевых продуктов. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции.

**Тема 2. Бактериологическая лаборатория и ее задачи.** Оснащение и режим работы в бактериологической лаборатории. Техника безопасности в лаборатории.

**Тема 3. Учение о санитарно-показательных микроорганизмах (СПМ).**

Индикация патогенных микроорганизмов в воде, почве, воздухе, пищевых продуктах. Перечень СПМ. Бактерии кишечника как СПМ.

**Тема 4. Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях перерабатывающей промышленности.**

Порядок проведения микробиологического контроля отдельных технологических участков перерабатывающих предприятий. Порядок проведения микробиологического контроля чистоты рук и одежды персонала на перерабатывающих предприятиях.

**Тема 5. Санитарно-микробиологическое исследование степени загрязнения рабочих поверхностей, рук персонала.**

Схема проведения санитарно-микробиологического исследования степени загрязнения рабочих поверхностей, рук персонала на перерабатывающих предприятиях. Оценка степени чистоты контролируемых поверхностей помещений и оборудования.

**Тема 6. Микробиология объектов внешней среды.**

Микрофлора почвы. Почва как источник бактериальной контаминации продуктов. Требования к уровню загрязнения почвы микроорганизмами. Методы отбора проб для бактериологического исследования проб почвы. Методы бактериологического исследования проб почвы. Микрофлора воды – микроорганизмы в водоисточниках, распространение водных инфекций. Микрофлора воздуха. Патогенные микроорганизмы и передача инфек-

ций аэрогенным путем.

**Тема 7. Санитарно-микробиологическое исследование воды.**

Требования к уровню загрязнения питьевой воды микроорганизмами. Методы отбора проб для бактериологического исследования проб воды. Методы бактериологического исследования проб воды.

**Тема 8. Санитарно-микробиологическое исследование воздуха.**

Требования к уровню загрязнения воздуха рабочей зоны микроорганизмами. Методы отбора проб для бактериологического исследования проб воздуха.

**Тема 9. Микробиология мяса и мясных продуктов.**

Характеристика микроорганизмов охлажденного и мороженого мяса. Микробиологические показатели качества охлажденного и мороженого мяса. Характеристика микроорганизмов копченого мяса и мясных продуктов. Микробиологические показатели качества копченого мяса и мясных продуктов.

**Тема 10. Бактериологическое исследование мяса сельскохозяйственных животных.**

Схема исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб на бактериологическое исследование. Микробиологические показатели качества мяса.

**Тема 11. Бактериологическое исследование колбасных изделий и продуктов из мяса.**

Схема микробиологического исследования колбасных изделий и продуктов из мяса. Микробиологические показатели качества колбасных изделий и продуктов из мяса.

**Тема 12. Возбудители пищевых отравлений.**

Классификация пищевых отравлений. Механизм возникновения пищевых отравлений. Источники контаминации пищевых продуктов патогенными микроорганизмами.

**Тема 13. Бактериологическое исследование мясных консервов и сырья для изготовления колбас, фарша.**

Схема микробиологического исследования консервов и сырья для изготовления колбас, фарша. Микробиологические показатели качества консервов и сырья для изготовления колбас, фарша.

**Тема 14. Микробиология яиц и яйцепродуктов. Микробиологическое исследование яиц.**

Показатели микробиологического качества яиц и яйцепродуктов. Методы контроля.

Схема микробиологического исследования яиц. Микробиологические показатели качества яиц.

**Тема 15. Микрофлора молока и молочных продуктов.**

Характеристика микроорганизмов сырого молока. Характеристика микроорганизмов пастеризованного и стерилизованного молока. Микробиологические показатели качества пастеризованного и стерилизованного молока. Характеристика микроорганизмов консервированного молока. Микробиологические показатели качества консервированного молока.

**Тема 16. Микробиологическое исследование молока.**

Схема микробиологического исследования молока. Микробиологические показатели качества сырого молока.

**Тема 17. Микробиологическое исследование молочнокислых продуктов.**

Схема микробиологического исследования молочнокислых продуктов. Микробиологические показатели качества молочнокислых продуктов.

**Тема 18. Возбудители порчи сырья и продуктов животного происхождения.**

Гнилостные бактерии. Плесневые грибы и дрожжи. Актиномицеты. Микрококки. Молочнокислые, маслянокислые, уксуснокислые бактерии.

**Тема 19. Микробиология рыбы, морепродуктов.**

Характеристика микроорганизмов свежей и разделанной рыбы. Характеристика микроорганизмов соленой, копченой, сушеной рыбы и икры рыбной. Характеристика микроорганизмов морепродуктов.

**Тема 20. Микробиологическое исследование рыбы и рыбной продукции.**

Порядок микробиологического исследования рыбы. Микробиологические показатели качества свежей и разделанной рыбы, морепродуктов. Порядок микробиологического исследования соленой рыбы. Микробиологические показатели качества соленой, копченой, сушеной рыбы и икры рыбной.

**Тема 21. Микробиология зерна, муки, плодоовощной продукции.**

Характеристика микрофлоры зерна, муки. Микроорганизмы, вызывающие болезни хлеба. Характеристика микрофлоры плодоовощной продукции.

**Тема 22. Микробиологическое исследование муки.**

Порядок микробиологического исследования муки на наличие спорообразующих бактерий.

**Тема 23. Микробиологическое исследование плодов и овощей.**

Микробиологические показатели качества плодов, овощей. Порядок исследования по микробиологическим показателям.

## **4 Трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации**

**Объем дисциплины -4 зачетных единицы.**

**Форма промежуточной аттестации – экзамен.**