

Аннотация адаптированной рабочей программы дисциплины «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного 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.