

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

дисциплины **Б1.0.06 «Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения»** для обучающихся направления подготовки **36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза** по программе магистратуры

Цель освоения дисциплины: формирование навыков проведения исследований для диагностики микробиологической безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья животного и растительного происхождения с точки зрения безопасности для здоровья человека.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина Б1.0.06 «Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения» является дисциплиной обязательной части **Блока1** учебного плана федерального государственного образовательного стандарта высшего образования направления подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по программе магистратуры. Осваивается на втором курсе магистратуры, в 3-м семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции, относящиеся к научно-исследовательской деятельности:

а) общепрофессиональные компетенции (ОПК)

ОПК-1. Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:

- ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции;
- улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных

ОПК-6. Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии

б) универсальные компетенции (УК)

УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

в) профессиональные компетенции (ПК)

ПК-1. Способен организовывать мониторинг инфекционных и инвазионных болезней, общих для животных и человека

ПК-6. Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы

ПКО-1. Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина Б1.0.06 «Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения» должна дать выпускнику сумму теоретических знаний и практических навыков по вопросам, связанным с изучением микробиологических показателей безопасности сырья и продуктов животного происхождения, индикацией патогенных и условно-патогенных микроорганизмов в объектах внешней среды и в пищевых продуктах, а также контролем качества сырья и готовой продукции. Выпускник должен быть готов к осуществлению

мероприятий по исключению отрицательного влияния микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности на организм человека и животного.

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 3 зачетные единицы (108 часов).

Итоговый контроль по дисциплине: зачёт