

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Сухинин Александр Александрович  
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе  
Дата подписания: 11.05.2022 00:11:25  
Уникальный программный ключ: e0eb125161f4cee9ef898b5de880b74efdc287

**Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.О.13 «МИКРОБИОЛОГИЯ»**  
**Уровень высшего образования БАКАЛАВРИАТ**  
**Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**  
**Форма обучения – очная, очно-заочная, заочная формы обучения**

**Цель освоения дисциплины:** овладение студентами теоретическими и практическими знаниями по системе санитарно-микробиологического контроля объектов внешней среды, в том числе оборудования и средств производства, а также сырья, пищевых продуктов и кормов, позволяющими правильно организовать и эффективно проводить мероприятия, направленные на предупреждение распространения зооантропонозных и зоонозных болезней, пищевых отравлений, а также на предотвращение экономического ущерба, обусловленного микробной порчей пищевых продуктов.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина Б1.О.13 «Санитарная микробиология» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 учебного плана федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01. «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (уровень бакалавриата).

**Место дисциплины в учебном плане:** Дисциплина Б1.О.13 «Микробиология» относится к дисциплине обязательной части федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, осваивается в 3 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции.

**- Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (ОПК)**

1. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4)
2. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (ОПК-6).

**Профессиональные компетенции обязательные (ПКО)**

1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПКО-1.
2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц. (ПКО-2.)
3. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3).

**Краткое содержание дисциплины:** Учение о санитарно-показательных микроорганизмах (СПМО). Биологические свойства и методики выявления санитарно-показательных микроорганизмов – индикаторов фекального, воздушно-капельного, гнилостного загрязнения объектов внешней среды, пищевых продуктов, сырья и кормов. Микробиология объектов внешней среды. Основные принципы и методы индикации и идентификации патогенных, условно-патогенных микроорганизмов и микроорганизмов – показателей микробиологической стабильности в объектах внешней среды и в пищевых продуктах и сырье. Возбудители пищевых заболеваний. Биологические свойства возбудителей инфекционных болезней, токсикоинфекций и токсикозов, передающихся

человеку через пищевые продукты и сырьё животного происхождения. Возбудители микробной порчи сырья, кормов и пищевых продуктов. Микрофлора и микробиологические процессы, происходящие при производстве различных пищевых продуктов животного происхождения. Методы микробиологического контроля качества сырья, готовой продукции. Микробиология мяса, колбас, консервов, яиц и яйцепродуктов, кожевенного и мехового сырья и кишечных продуктов. Микробиология сырого и питьевого молока, заквасок, кисломолочных продуктов, сыра, масла.

При изучении дисциплины студенты приобретают навыки микробиологического контроля качества сырья, готовой продукции, умение правильно и своевременно осуществлять мероприятия, направленные на исключение отрицательного влияния микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности на организм человека и животного.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать** нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности; методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; базовые знания теории и методы исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач; методы экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования.

**Уметь** использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности; осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач; проводить экспериментальные исследования в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования.

**Владеть** нормативно - технической документацией, регламентами, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарными нормами и правилами в своей профессиональной деятельности; методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; базовыми знаниями теории и методами исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач; методами экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования.

**Общая трудоемкость дисциплины составляет: 6 зачетных единиц (216 часов).**

**Итоговый контроль по дисциплине: экзамен.**