

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-дисциплинарной работе

Дата подписания: 09.03.2023 15:59:48

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee9ef898b5de68f5c7dcefd28a

Аннотация рабочей программы

дисциплины Б1.В.07 «САНИТАРНАЯ 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.В.07 «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).

Осваивается в 7 семестре на очной форме обучения; в 9 семестре на очно-заочной форме обучения; на 5 курсе на заочной форме обучения.

Требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-4, ОПК-6, ПК-2, ПК-5, ПКО-1, ПКО-2, 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 не промышленного 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: 5 зачетные единицы (180 часов).

Итоговый контроль по дисциплине:экзамен.