

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 09.03.2022 22:34:52

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.07

«САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ»

для подготовки бакалавров по направлению подготовки

36.03.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза

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»** осваивается в 7 семестре для очной, в 9 семестре для вечерней и на 5 курсе заочной формы обучения.

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

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

Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии ОПК-6

Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов ПК-2

Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности ПК-5.

Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПКО-1.

Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц ПКО-2.

Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПКО-3.

Краткое содержание дисциплины:

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- a) изучение биологических свойств и методик выявления санитарно-показательных микроорганизмов – индикаторов фекального, воздушно-капельного, гнилостного загрязнения объектов внешней среды, пищевых продуктов, сырья и кормов.
- b) изучение биологических свойств возбудителей инфекционных болезней, токсикоинфекций и токсикозов, передающихся человеку через пищевые продукты и сырьё животного происхождения.

- с) изучение микрофлоры и микробиологических процессов, происходящих при производстве различных пищевых продуктов животного происхождения.
- d) изучение основных принципов и методов индикации и идентификации патогенных, условно-патогенных микроорганизмов и микроорганизмов – показателей микробиологической стабильности в объектах внешней среды и в пищевых продуктах и сырье;
- e) приобретение навыков при использовании методик по микробиологическому контролю качества сырья, готовой продукции;
 - f) 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 непромышленного 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 непромышленного 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 непромышленного 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.