

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор:** М.В. Сычева, доцент

**Наименование дисциплины:** Б1.В.13 Санитарная микробиология

**Цель освоения дисциплины:** формирование у будущего биолога теоретических знаний и приобретение практических навыков по санитарно-микробиологической оценке объектов внешней среды.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-1: способностью эксплуатировать современную аппаратуру и оборудование для выполнения научно-исследовательских полевых и лабораторных биологических работ	1 этап: знать современные методы санитарно-микробиологических исследований;  2 этап: приборную технику, используемую для проведения санитарно-микробиологических исследований.	1 этап: уметь работать с современной техникой, используемой в санитарно-микробиологических исследованиях;  2 этап: анализировать результаты санитарно-микробиологических исследований.	1 этап: владеть техникой обнаружения санитарно-показательных, патогенных и условно-патогенных микроорганизмов в объектах внешней среды;  2 этап: современными методами исследования в области санитарной микробиологии.
ПК-5: готовностью использовать нормативные документы, определяющие организацию и технику безопасности работ, способностью оценивать биобезопасность продуктов биотехнологических и биомедицинских производств	1 этап: знать группы санитарно-показательных микроорганизмов, особенности распространения их во внешней среде;  2 этап: основные нормативы и санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам и объектам окружающей среды.	1 этап: уметь работать с нормативными документами;  2 этап: давать аргументированное (с микробиологических позиций) заключение о состоянии объектов внешней среды.	1 этап: владеть приёмами определения санитарно-показательных микроорганизмов;  2 этап: навыками интерпретации результатов санитарно-микробиологических исследований с использованием данных нормативных документов.

### 2. Содержание дисциплины:

## **Раздел 1. Введение. Санитарно-показательные микроорганизмы (СПМО)**

Тема 1. Предмет и задачи санитарной микробиологии

Тема 2. Санитарно-показательные микроорганизмы

Тема 3. Определение СПМО, патогенных микроорганизмов и микроорганизмов порчи в объектах внешней среды

## **Раздел 2. Санитарная микробиология пищевых продуктов**

Тема 4. Особенности санитарно-микробиологического исследования пищевых продуктов

Тема 5. Микробиологический анализ мяса и мясных продуктов

Тема 6. Санитарно-микробиологическое исследование рыбы и рыбных продуктов

Тема 7. Санитарно-микробиологическое исследование молока и молочных продуктов

Тема 8. Санитарно-микробиологическое исследование консервов

Тема 9. Санитарно-микробиологическое исследование яиц

Тема 10. Санитарно-микробиологическое исследование фруктов и овощей

Тема 11. Санитарно-микробиологическое исследование пива и безалкогольных напитков

## **Раздел 3. Пищевые отравления микробной этиологии**

Тема 12. Пищевые отравления микробной этиологии

## **Раздел 4. Санитарно-микробиологическое исследование объектов внешней среды**

Тема 13. Санитарно-микробиологическое исследование воды

Тема 14. Санитарно-микробиологическое исследование воздуха

Тема 15. Санитарно-микробиологическое исследование почвы

## **Раздел 5. Санитарно-микробиологические исследования в лечебно-профилактических учреждениях**

Тема 16. Санитарно-микробиологический контроль в лечебно-профилактических учреждениях

**3. Общая трудоёмкость дисциплины: 5 ЗЕ.**