

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Сычева М.В.

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.01.01 Микробиологическая безопасность сырья и продуктов растительного и животного происхождения

Цель освоения дисциплины: формирование теоретических знаний и приобретение практических навыков по оценке микробиологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-4 готов использовать знание нормативных документов, регламентирующих организацию проведения научно-исследовательских и производственно-технологических биологических работ (в соответствии с направленностью (профилем) программы магистратуры);	ПК-4.1 Свободно ориентируется в содержании и грамотно применяет нормативно-правовую базу для обеспечения качественной работы сложных лабораторных систем	<i>Знать:</i> нормативные документы, регламентирующие микробиологическую безопасность сырья и продуктов растительного и животного происхождения <i>Уметь:</i> проводить оценку качества и исследуемого объекта, основываясь на показателях, отражённых в нормативной документации <i>Владеть:</i> навыками интерпретации результатов санитарно-микробиологических исследований
	ПК-4.2 Осознает ответственность за нарушение регламента организации проведения научно-исследовательских и производственно-технологических	<i>Знать:</i> принципы санитарно-микробиологических исследований <i>Уметь:</i> проводить лабораторные исследования по оценке микробиологической безопасности сырья и продуктов растительного и животного происхождения <i>Владеть:</i> лабораторными методами
ПК-2 способен применять методические основы проектирования, выполнения полевых и лабораторных биологических, экологических исследований, использовать современную аппаратуру и вычислительные комплексы (в соответствии с направленностью (профилем) программы магистратуры);	ПК-2.2 Способен выполнять лабораторные биологические исследования на высоком уровне при решении конкретных задач по направлению подготовки с использованием современной аппаратуры и вычислительных средств	<i>Знать:</i> биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов <i>Уметь:</i> интерпретировать результаты санитарно-микробиологического контроля сырья, продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеть:</i> навыками оценки микробиологической безопасности сырья, продуктов животного и растительного происхождения

	биологических работ в лаборатории.	оценки микробиологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения
--	------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Санитарно-показательные микроорганизмы.

Тема 2. Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения.

Тема 3. Микробиологическая безопасность сырья и продуктов растительного происхождения

Тема 4. Пищевые отравления микробной этиологии.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ.