

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Сычева М.В.

Наименование дисциплины: Санитарная микробиология

Цель освоения дисциплины: формирование у будущего ветеринарно-санитарного эксперта теоретических знаний и практических навыков по санитарно-микробиологической оценке пищевых продуктов и объектов окружающей среды.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	<i>Знать:</i> возбудителей инфекционных заболеваний, которые передаются через сырье и продукты растительного и животного происхождения <i>Уметь:</i> осуществлять санитарную оценку сырья и продуктов при инфекционной патологии <i>Владеть:</i> навыками санитарной оценки продукции животноводства при инфекционной патологии
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2 Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др. методов; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	<i>Знать:</i> методы лабораторных исследований по санитарно-микробиологической оценке объектов внешней среды <i>Уметь:</i> осуществлять лабораторные исследования по санитарно-микробиологической оценке объектов внешней среды

	<p>УК-1.3 Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных</p>	<p><i>Знать:</i> группы санитарно-показательных микроорганизмов <i>Уметь:</i> осуществлять индикацию и идентификацию санитарно-показательных и патогенных микроорганизмов <i>Владеть:</i> навыками индикации и идентификации санитарно-показательных и патогенных микроорганизмов, обеспечивающими снижение уровня риска для потребителя</p>
<p>ПК-4 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>ПК-4.1 Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях, нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; подконтрольной продукции санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p><i>Знать:</i> нормативные документы, регламентирующие микробиологическую безопасность сырья и продуктов растительного и животного происхождения <i>Уметь:</i> проводить оценку качества исследуемого объекта, основываясь на показателях, отражённых в нормативной документации <i>Владеть:</i> навыками интерпретации результатов санитарно-микробиологических исследований</p>

<p>ПК-4 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>ПК-4.2 Уметь осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> показатели микробиологической безопасности сырья и продуктов растительного и животного происхождения <i>Уметь:</i> проводить лабораторные исследования по санитарно-микробиологической оценке объектов внешней среды <i>Владеть:</i> лабораторными методами санитарно-микробиологической оценки объектов внешней среды</p>
<p>ПК-4 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>ПК-4.3 Владеть навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности, методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов <i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и давать оценку микробиологической безопасности пищевых продуктов <i>Владеть:</i> приёмами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и оформления аргументированного заключения о санитарном состоянии пищевых продуктов</p>

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Введение. Санитарно-показательные микроорганизмы (СПМО).

Тема 2. Санитарная микробиология пищевых продуктов. Пищевые отравления микробной этиологии.

Тема 3. Санитарная микробиология объектов внешней среды (почва, вода, воздух).

3. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ.