

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Сычева М.В., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.15 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:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-2 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, ОМР, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	Этап 1: нормативные документы, регламентирующие качество пищевых продуктов и объектов окружающей среды; Этап 2: санитарно-микробиологические требования к пищевым продуктам и объектам внешней среды.	Этап 1: найти необходимый нормативный документ; Этап 2: проводить оценку качества исследуемого объекта, основываясь на показателях, отражённых в нормативной документации..	Этап 1: навыками интерпретации результатов санитарно-микробиологических исследований; Этап 2: навыками оценки качества пищевых продуктов и объектов внешней среды.
ПК-2 - готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов	Этап 1: морфологию и биологические свойства возбудителей инфекционных заболеваний. Этап 2: пищевые продукты – фактор передачи возбудителей инфекционных болезней.	Этап 1: осуществлять санитарно-микробиологическое исследование пищевой продукции и объектов внешней среды; Этап 2: интерпретировать результаты санитарно-микробиологического контроля сырья и продуктов животного происхождения.	Этап 1: методами выделения и изучения физиолого-биохимических свойств чистых культур санитарно-показательных микроорганизмов; Этап 2: методами идентификации культур микроорганизмов.

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Введение. Санитарно-показательные микроорганизмы.

Тема 1. Предмет и задачи санитарной микробиологии.

Тема 2. Санитарно-показательные микроорганизмы (СПМО).

Тема 3. Определение СПМО.

Раздел 2. Санитарно-микробиологическое исследование 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. Коллоквиум.

Тема 11. Пищевые отравления микробной этиологии.

Раздел 3. Санитарно-микробиологическое исследование объектов окружающей среды.

Тема 12. Санитарно-микробиологическое исследование воды.

Тема 13. Санитарно-микробиологическое исследование воздуха.

Тема 14. Санитарно-микробиологическое исследование почвы.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.