

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Б3.В.ОД.5 Санитарная микробиология

Автор: М.В. Сычева, доцент

Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

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

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);
- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);
- готовностью организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты (ПК-17);
- готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- группы санитарно-показательных микроорганизмов, принципы работы ними;
- основные нормативы и санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам и объектам окружающей среды;
- возбудителей инфекционных заболеваний, передающихся через контактированные пищевые продукты;
- современные методы микробиологических исследований, приборную технику, используемую в санитарной микробиологии для обнаружения микроорганизмов в объектах внешней среды.

Уметь:

- работать с современной техникой, используемой в санитарно-микробиологических исследованиях;
- освоить приёмы получения накопительных культур санитарно-показательных микроорганизмов и выделения из них чистых культур;

- давать аргументированное (с микробиологических позиций) заключение о качестве пищевой продукции и объектах окружающей среды;
- работать с нормативными документами.

Владеть:

- приёмами и способами изучения физиолого-биохимических свойств чистых культур санитарно-показательных микроорганизмов, их идентификации;
- современными методами исследования в области санитарной микробиологии;
- методами определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
- навыками интерпретации результатов санитарно-микробиологических исследований с использованием данных нормативных документов.

3. Содержание дисциплины

1. Введение. Санитарно-показательные микроорганизмы.

1.1 Предмет и задачи санитарной микробиологии.

1.2 Санитарно-показательные микроорганизмы (СПМО).

1.3 Определение СПМО.

2. Санитарно-микробиологическое исследование пищевых продуктов.

2.1 Особенности санитарно-микробиологического исследования пищевых продуктов.

2.2 Микробиологический анализ мяса и мясных продуктов.

2.3 Санитарно-микробиологическое исследование рыбы и рыбных продуктов.

2.4 Санитарно-микробиологическое исследование молока и молочных продуктов.

2.5 Санитарно-микробиологическое исследование консервов.

3. Санитарно-микробиологическое исследование яиц.

3.1 Микробиологический анализ столовых яиц.

3.2 Пороки яиц и возбудители инфекционных заболеваний, передаваемые через яйца. Консервирование яиц.

4. Пищевые отравления микробной этиологии.

4.1 Пищевые токсикозы.

4.2 Пищевые токсикоинфекции.

5. Санитарно-микробиологическое исследование объектов окружающей среды.

5.1 Санитарно-микробиологическое исследование воды.

5.2 Санитарно-микробиологическое исследование воздуха.

5.3 Санитарно-микробиологическое исследование почвы.

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 4 ЗЕ.