

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор:** Савина И.В.

**Наименование дисциплины:** Микробиология и иммунология

**Цель освоения дисциплины:** формирование естественнонаучных представлений о микроорганизмах и биохимических процессах в природе, вызываемых ими; о применении различных групп микроорганизмов в сельском хозяйстве, производстве, быту и при защите окружающей среды.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1.1 Знать нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	<i>Знать:</i> микробиологические показатели безопасности пищевой продукции <i>Уметь:</i> определять некоторые микробиологические показатели пищевых продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеть:</i> методикой посева на питательные среды, методикой определения КОЕ и бактерий группы кишечных палочек — БГКП (коли-формы)
	ОПК-1.2 Уметь определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	<i>Знать:</i> о микрофлоре, заселяющей различные биотопы организма животных <i>Уметь:</i> выделять и идентифицировать микроорганизмы из желудочно-кишечного тракта животных <i>Владеть:</i> техникой первичного исследования материала, предназначенного для микробиологического исследования
	ОПК-1.3 Владеть навыками использования физиолого	<i>Знать:</i> микробиологические

	<p>биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения</p>	<p>показатели мяса и молока в норме  <i>Уметь:</i>  проводить количественные (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - МАФАНМ) и качественные исследования пищевых продуктов  <i>Владеть:</i>  методикой определения бактерии группы кишечной палочки (БГКП)</p>
<p>ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p>	<p>ОПК-4.1 Знать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы решения общепрофессиональных задач</p>	<p><i>Знать:</i>  основные профессиональные микробиологические понятия, используемые в технологии производства продуктов животного и растительного происхождения, методы решения проблем, связанных с микробной обсемененностью продуктов  <i>Уметь:</i>  использовать приборы и оборудование для проведения микробиологических исследований  <i>Владеть:</i>  техниккой приготовления и окраски микроскопических препаратов и микроскопирования, посева на питательные среды и культивирования микроорганизмов</p>
	<p>ОПК-4.2 Уметь обосновывать использование приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач</p>	<p><i>Знать:</i>  о новых методах исследования в микробиологической практике  <i>Уметь:</i>  использовать сухожаровой шкаф, автоклав для проведения стерилизации  <i>Владеть:</i></p>

		методами стерилизации УФ-лучами, в аппарате Коха, кипячением
	ОПК-4.3 Владеть навыками использования в профессиональной деятельности современных технологий и методов решения общепрофессиональных задач	<i>Знать:</i> о методах лабораторной диагностики инфекционных заболеваний <i>Уметь:</i> правильно отбирать материал для бактериологического исследования и его консервировать, <i>Владеть:</i> методикой постановки простых серологических реакций (РА и РП)

## 2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Общая и частная микробиология.

Тема 2. Иммунология.

## 3. Общая трудоемкость дисциплины: 2 ЗЕ.