

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Сычева М.В.

Наименование дисциплины: Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного 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)
ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.1 Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	<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
ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.2 Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	<i>Знать:</i> методы лабораторных исследований по оценке микробиологической безопасности сырья и продуктов растительного и животного происхождения <i>Уметь:</i> осуществлять лабораторные исследования по оценке микробиологической безопасности сырья и продуктов растительного и животного происхождения <i>Владеть:</i> методологическими приемами оценки микробиологической безопасности сырья и продуктов растительного и животного происхождения; осуществлять контроль по показателям микробиологической безопасности

	<p>ОПК-6.3 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</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-1 Способен организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно - санитарного благополучия продукции</p>	<p>ПК-1.1 Знать государственные стандарты и иные нормативно-правовые акты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</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-1.2 Уметь давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья</p>	<p><i>Знать:</i> показатели микробиологической безопасности сырья и продуктов растительного и животного происхождения <i>Уметь:</i> проводить лабораторные исследования по оценке микробиологической безопасности сырья и продуктов растительного и животного происхождения <i>Владеть:</i> лабораторными методами оценки микробиологической безопасности сырья и продуктов растительного и животного происхождения</p>

<p>ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно - санитарного благополучия продукции</p>	<p>ПК-1.3 Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения кормов и кормовых добавок</p>	<p><i>Знать:</i> биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов</p> <p><i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и давать оценку микробиологической безопасности сырья и продуктов растительного и животного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> приёмами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и оформления аргументированного заключения о микробиологической безопасности сырья и продукции</p>
---	--	--

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Санитарно-показательные микроорганизмы (СПМО).

Тема 2. Микробиологическая безопасность сырья и продуктов растительного и животного происхождения.

Тема 3. Пищевые отравления микробной этиологии.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ.