

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Сычева М.В., доцент

**Наименование дисциплины:** Б1.В.04 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:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-12 - способностью организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения	1 этап: знать микробиологию санитарно-показательных микроорганизмов;  2 этап: биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов.	1 этап: уметь осуществлять санитарно-микробиологическое исследование сырья, продуктов животного и растительного происхождения;  2 этап: интерпретировать результаты санитарно-микробиологического контроля сырья, продуктов животного и растительного происхождения.	1 этап: владеть навыками интерпретации результатов санитарно-микробиологических исследований;  2 этап: навыками оценки микробиологической безопасности сырья, продуктов животного и растительного происхождения.
ПК-13 - способностью проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	1 этап: знать современные методы оценки микробиологической безопасности сырья, продуктов животного и растительного происхождения;  2 этап: приборную технику, используемую при микробиологической оценке безопасности сырья, продуктов животного и растительного происхождения.	1 этап: уметь анализировать результаты исследований по микробиологической оценке безопасности сырья, продуктов животного и растительного происхождения;  2 этап: применять современную технику для оценки микробиологической безопасности сырья, продуктов животного и растительного происхождения.	1 этап: владеть современными методами оценки микробиологической безопасности сырья, продуктов животного и растительного происхождения;  2 этап: навыками обнаружения микроорганизмов в сырье, продуктах животного и растительного происхождения.

## 2. Содержание дисциплины:

### **Раздел 1 Введение. Санитарно-показательные микроорганизмы**

Тема 1 Определение СПМО в объектах внешней среды

Тема 2 Определение патогенных микроорганизмов и микроорганизмов порчи в объектах внешней среды

### **Раздел 2 Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения**

Тема 3 Микробиологический анализ мяса и мясных продуктов

Тема 4 Микробиологический анализ рыбы

Тема 5 Микробиологический анализ молока и молочных продуктов

Тема 6 Микробиологический анализ яиц

### **Раздел 3 Микробиологическая безопасность сырья и продуктов растительного происхождения**

Тема 7 Микробиологический анализ фруктов

Тема 8 Микробиологический анализ овощей

Тема 9 Микробиологический анализ грибов

Тема 10 Микробиологический анализ хлеба

### **Раздел 4 Пищевые отравления микробной этиологии**

Тема 11 Бактериологическая диагностика стафилококкового пищевого токсикоза

Тема 12 Бактериологическая диагностика пищевой токсикоинфекции, вызванной *B. cereus*

Тема 13 Бактериологическая диагностика ботулизма

Тема 14 Бактериологическая диагностика пищевой токсикоинфекции, вызванной энтерококками

## 3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.