

Б1.В.ОД.12 Санитарная микробиология

1.Цели и задачи освоения дисциплин

Цель дисциплины - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области санитарной микробиологии, многообразии мира микробов, которые могут непосредственно или косвенно оказывать неблагоприятное влияние на здоровье людей и окружающую среду, их роли в общебиологических процессах, в патологии человека, животных и растений, в порче сырья животного и растительного происхождения.

Задачи дисциплины:

- разработка, совершенствование и оценка микробиологических методов исследования объектов окружающей среды – воды, воздуха, почвы, пищевых продуктов, предметов обихода и т.д.
- оценка путей воздействия человека и животных на окружающую среду
- разработка ГОСТов и методических указаний, определяющих соответствие микрофлоры объектов окружающей среды гигиеническим требованиям, включая микробиологические показатели.
- разработка рекомендаций и мероприятий по оздоровлению объектов окружающей среды и контроль за их выполнением.
- охрана окружающей среды.
- знакомить студентов с микрофлорой кожевенного и пищевого сырья, микробиологическими процессами при их хранении и порче, а также методами микробиологического исследования мяса, молока, яиц, меда и морепродуктов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-1	Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непроизводственного	Знать значение и задачи санитарной микробиологии в области ветеринарно-санитарной экспертизы, ее роль и место среди других отраслей промышленности. Уметь пользоваться учебной, научной, справочной литературой, сетью Интернет для профессиональной деятельности, пользоваться специальным оборудованием. Владеть современными научными методами

	изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	познания природы на уровне, необходимом для решения задач, имеющих естественно научное содержание и возникающих при выполнении профессиональных функций.
ПК-2	Готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарносанитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения и непромышленного изготовления для пищевых целей	<p>Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, санитарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, санитарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Санитарная микробиология» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно – санитарная экспертиза

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. История возникновения, предмет и задачи санитарной микробиологии. Экология микроорганизмов.

Раздел 2. Микрофлора почвы, воды и воздуха.

Раздел 3. Микробиология мяса, мясных продуктов.

Раздел 4. Микробиология молока и молочных продуктов.

Раздел 5. Микрофлора товарной рыбы и сырья для производства рыбных консервов.

Раздел 6. Микробиология яиц и яичных продуктов.

Раздел 7. Микрофлора пищевых продуктов. Возбудители пищевых токсикоинфекций и пищевых токсикозов.

Раздел 8. Стерилизация, дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа – 98 (35) часов в том числе:

Лекций – 18(4) часов; лабораторных занятий 36(8); практических занятий 18(4) часов.

2. Самостоятельная работа 46(109) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации - 27(4) часов.

Аттестация – экзамен. Курсовой проект (работа) не предусмотрен.