

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Позябин Сергей Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 11.12.2022 20:43:11

Уникальный программный идентификатор:

7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024e

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Санитарная микробиология

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины (модуля):

- подготовка ветеринарного врача-ветсанэксперта по дисциплине «Санитарная микробиология» состоит в том, чтобы сформировать у студентов факультета ветеринарной медицины научное мировоззрение о многообразии микробиологических приемов ветеринарно-санитарной экспертизы кормов для животных, пищевых продуктов, продукции животноводства, в т.ч. сырья животного происхождения, представления о понятии экологически чистой сельскохозяйственной продукции, о роли санитарно-показательных микроорганизмов в окружающей среде, методов исследования объектов ветнадзора и внешней среды на микробную загрязненность, а также дать студентам теоретические и практические знания по санитарной микробиологии.

Задачи дисциплины (модуля):

формирование у студентов представления о понятии экологически чистой сельскохозяйственной продукции;

- формирование у будущих специалистов представления об общих и специфических мероприятиях по профилактике заражения людей зоонозами при работе с сырьем животного происхождения;

- изучение бактериальной обсемененности объектов окружающей среды;

- ознакомление с санитарно-показательными микроорганизмами, методами их выделения и изучения;

- ознакомление студентов с основными действующими ГОСТами и правилами СанПиНа по микробиологическим исследованиям сельскохозяйственного сырья и продукции различного назначения;

- изучение морфологических и физиологических особенностей микроорганизмов, вызывающих порчу сырья животного происхождения;

- изучение микробиологических процессов, происходящих в мясе после убоя;

- определение бактериальной загрязненности мясного сырья при нарушении технологических процессов при его производстве;

- изучение микрофлоры мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и консервов;

- ознакомление с методами санитарно-микробиологического исследования молока и молочной продукции;

- определение бактериального загрязнения молока и молочной продукции вследствие нарушения технологии производства;

- изучение микрофлоры яиц, яичного порошка и др. яичной продукции;

- изучение микрофлоры мяса птицы, полуфабрикатов и готовой мясной птицеводческой продукции при нарушении технологии производства;

- изучение микрофлоры свежей рыбы и морепродуктов;

- определение бактериального загрязнения рыбной продукции и морепродуктов вследствие нарушения технологии обработки и производства;
- изучение микрофлоры меда;
- ознакомление с методами санитарно-микробиологического исследования кормов животного происхождения;
- изучение спектра микрофлоры шерсти, пушно-мехового и кожевенного сырья;
- изучение механизма действия физических, химических и биологических факторов на микроорганизмы при обработке сырья и продуктов животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Санитарная микробиология» относится к обязательной части учебного плана ОПОП по специальности 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направление подготовки бакалавриат) и осваивается в 5 семестре.

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Санитарная микробиология» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направление подготовки бакалавриат):

ОПК-2, ОПК-3, ПК-9

4 Содержание (основные разделы / темы) дисциплины

1. Принципы и методы санитарной микробиологии
2. Санитарно-микробиологические исследования сырья и продуктов животного происхождения