Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 19.11.2026 10:44:02
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3691d32b7e

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины «Санитарная микробиология»

1.Общая характеристика.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Ветеринарно-санитарная экспертиза. Разработана на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Министерства образования и науки РФ от 19 сентября 2017 г. № 939).

2. Требования к результатам освоения дисциплины.

Профессиональные компетенции(ПК): способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции (ПК-1), способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для защиты жизни и здоровья человека и животных (ПК-2), способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры для защиты жизни и здоровья человека и животных (ПК-3). Индикаторы достижения компетенции: осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов (ПК-1.2), осуществляет санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции (ПК-1.3), проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК-2.1), осуществляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК-2.2), проводит осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов (ПК-3.1), осуществляет санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов (ПК-3.2).

3. Содержание программы учебной дисциплины: Раздел 1. «Предмет, краткая история задачи санитарной микробиологии. Учение санитарно-показательных и о микроорганизмах (СПМ)». Раздел 2. «Санитарная микробиология мяса, мясных продуктов». Раздел 3. «Санитарная микробиология молока и молочных продуктов». Раздел 4. «Санитарная микробиология товарной рыбы и сырья для производства рыбных консервов». Раздел 5. «Санитарная микробиология яиц и яичных продуктов». Раздел 6. «Микрофлора пищевых продуктов: возбудители пищевых токсикоинфекцй и пищевых токсикозов». Раздел 7. «Санитарно-микробиологическое исследование объектов окружающей среды (почвы, воды, воздуха) для контроля их качества». Раздел 8. «Гигиенические требования при проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации на мясо – и молокоперерабатывающих предприятиях».

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен, зачет.

5. Разработчик: канд. вет. наук, доцент кафедры биологии, морфологии и вирусологии Лысухо Т.Н.