

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Микробиология»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ХТОМ

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Микробиология» являются:

- а) формирование научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов, их распространении, влиянии на здоровье человека, материалы, сырье, промышленные изделия, формирование санитарной культуры у обучающихся;
- б) ознакомления с терминологией и понятиями дисциплины;
- в) изучение принципы систематики, морфологии, физиологии и распространения микроорганизмов в природе;
- г) ознакомление с влияниями факторов внешней среды на микроорганизмы;
- д) изучение экологию микроорганизмов: микрофлоры почвы, воды, воздуха, животного организма.

2. Содержание дисциплины:

Основные понятия: микробиология, гигиена, санитария. Предмет, цели и задачи курса.

Морфология микроорганизмов.

Физиология микробов. Факторы внешней среды, влияющие на развитие микроорганизмов.

Мир микроорганизмов в природе.

Понятие о патогенных микробах.

Пищевые заболевания, их профилактика.

Личная гигиена работников предприятий. Гигиена пищевых продуктов.

Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные группы микроорганизмов, их классификацию;
- значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;
- микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования;
- правила отбора, доставки и хранения биоматериала;
- методы стерилизации и дезинфекции;
- понятия патогенности и вирулентности;
- чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;
- формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- нормы гигиены труда;
- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;

- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;
- санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции;

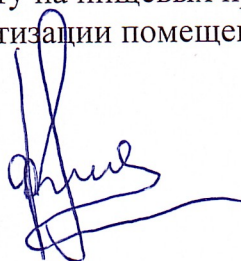
Уметь:

- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;
- пользоваться микроскопической оптической техникой;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- дезинфицировать, в том числе оборудование, инвентарь, помещения, транспорт.

Владеть:

- санитарно-технологическими требованиями, в том числе к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту на пищевых производствах;
- методами дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений.

Зав. кафедрой ХТОМ



Хамидуллин Р.Ф.