

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Общая санитарная микробиология»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.01 «Биотехнология» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Пищевая биотехнология

**Общий объем дисциплины** – 3 з.е. (108 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-6.1: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сырья и полуфабрикатов, биотехнологической продукции для управления технологическим процессом на всех его этапах;
- ПК-6.2: Способен оценивать выполнение требований систем качества биотехнологической продукции для пищевой промышленности на всех этапах ее производства;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Общая санитарная микробиология» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 6.**

**1. Законы и положения, на которых базируется санитарная микробиология.** Общие положения, основные понятия Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Доктрина продовольственной безопасности РФ. Требование систем качества, в управлении технологическим процессом и на всех этапах производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

**2. Характеристика санитарно-показательных микроорганизмов.** Требования, предъявляемые к санитарно-показательным микроорганизмам. Краткая характеристика отдельных представителей санитарно-показательных микроорганизмов. Санитарно-показательные микроорганизмы различных объектов окружающей среды и пищевых продуктов..

**3. Свойства патогенных микроорганизмов и классификация их патогенности.** Патогенность и вирулентность. Группы патогенных микроорганизмов. Краткая характеристика некоторых патогенных микроорганизмов..

**4. Санитарно-микробиологический контроль производства молочных, мясных, хлебобулочных, плодово-овощных натуральных и консервированных продуктов.** Санитарные требования к технологическому процессу производства продуктов питания. Санитарные требования к качеству молочных, мясных, хлебобулочных, плодово-овощных натуральных и консервированных продуктов, пороки и дефекты..

**5. Санитарно-микробиологическая характеристика воды, воздуха, почвы..** Почвенные микроорганизмы: качественный и количественный состав. Почва, как источник передачи возбудителей инфекционных заболеваний. Сапрофитные и санитарно-показательные микроорганизмы воды. Микрофлора воздуха. Передача инфекций аэрогенным путем..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Ю.Г. Стурова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина