

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Ляпин О.А.

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.05.01 Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях

Цель освоения дисциплины:

- ознакомить студентов с базовыми данными современного ветеринарно-санитарного контроля в лабораторных условиях биологии и экологии;
- раскрыть их фундаментальное значение;
- показать роль ветеринарно-санитарного контроля в современном мире.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе	<i>Знать:</i> методы представления и описания результатов проектной деятельности. <i>Уметь:</i> использовать методы, критерии параметры оценки результатов выполнения проекта. <i>Владеть:</i> принципами, методами и требованиями, предъявляемые к проектной работе
	УК-2.2 Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной	<i>Знать:</i> как прогнозировать развитие процесса в проектной профессиональной области. <i>Уметь:</i> обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию. <i>Владеть:</i> расчетом качественных и количественных результатов, сроков выполнения проектной работы.

	работы	
	<p>УК-2.3 Владеть управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализации профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта</p>	<p><i>Знать:</i> требования к результатам реализации проекта. <i>Уметь:</i> организовывать проведение профессионального обсуждения проекта, участвовать в ведении проектной документации. <i>Владеть:</i> управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей.</p>
<p>ПК-4 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>ПК-4.1 Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях, нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства</p>	<p><i>Знать:</i> современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях, нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.</p>

	<p>безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; подконтрольной продукции санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели гидробионты, подлежащие ветеринарно- санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели проведения ветеринарно - санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p><i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу подконтрольной продукции для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели гидробионты.</p> <p><i>Владеть:</i> основными понятиями и терминами в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>
	<p>ПК-4.2 Уметь осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию, правильно оценивать качество и контроль выпуска</p>	<p><i>Знать:</i> как проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов.</p> <p><i>Уметь:</i> осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельско-хозяйственной продукции;</p>

	<p>сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технокимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований <i>Владеть:</i> методами технокимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>
	<p>ПК-4.3 Владеть навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности, методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для</p>	<p><i>Знать:</i> технический отбор проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования. <i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и выдавать обоснованные заключения об их биологической безопасности. <i>Владеть:</i> навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности, методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации.</p>

	<p>бактериологического, вирусологического, физико- химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	
--	--	--

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Территория лаборатории.

Тема 2. Производственные помещения, их характеристика и санитарно-гигиенические требования к отделке помещений.

Тема 3. Санитарно- бытовые помещения.

Тема 4. Правила приема патологического и других материалов на исследование.

Тема 5. Правила работы во вскрывочной.

Тема 6. Правила работы в виварии.

Тема 7. Оборудование и инвентарь бокса.

Тема 8. Режим работы в боксе.

Тема 9. Подразделение бактериологической диагностики.

Тема 10. Подразделение по диагностике вирусных болезней.

Тема 11. Подразделение серологической диагностики.

Тема 12. Отдел ветеринарно- санитарной экспертизы.

Тема 13. Паразитологический отдел.

Тема 14. Химико- токсикологический и биохимический отделы.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ.