

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины**

**Автор:** О.А. Ляпин, профессор

**Направление подготовки:** 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Профиль образовательной программы:** Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Наименование дисциплины:** БЗ.В.ДВ.1.1 Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях

### **1. 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.

### **2. Требования к результатам освоения дисциплины**

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-2);
- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-3);
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4 );
- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6).

#### **Знать:**

- должностные инструкции,
- нормативно-технической документации на различные виды пищевых продуктов;
- нормативов, норм и правил, мероприятий и рекомендациях, а также средствах и способах на повышение функциональных возможностей организма;
- правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях;
- проводить ветеринарно-санитарные мероприятия; животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции;
- лабораторных и биохимических исследований );
- средства и способы дезинфекции, дератизации, дезинфекции;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Уметь:**

- умение работы в коллективе;
- быстро принимать решения, проводить сравнительный анализ;
- формулировать выводы и обоснования к ним ;
- ветсанпрофилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений;
- обобщать научно-техническую информацию и формулировать выводы и обоснования к ним;
- осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья;
- отбора проб сырья для лабораторных анализов и доставку их в лабораторию;
- обеззараживания и утилизации животноводческой продукции по результатам экспертизы;

**Владеть:**

- лабораторными исследованиями;
- проводить ветсанэкспертизу и исследования продукции на рынках;
- давать обоснованное заключение о качестве продуктов на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке
- давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки
- обеззараживания и утилизации животноводческой продукции по результатам ветсанэкспертизы;
- проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.

**3. Содержание дисциплины:**

**1 Территория и производственные помещения лаборатории**

**1.1 территория лаборатории**

**1.2 Производственные помещения, их характеристика и санитарно-гигиенические требования к отделке помещений**

**1.3 Санитарно-бытовые помещения**

**2 Общий режим работы в лаборатории**

**2.1 Правила приема патологического и других материалов на исследование**

**2.2 Правила работы во вскрывочной**

**2.3 Правила работы в виварии**

**3 Правила работы в боксе**

**3.1 Оборудование и инвентарь бокса**

**3.2 Режим работы в боксе**

**4 Правила работы в подразделениях лаборатории**

**4.1 Подразделение бактериологической диагностики**

- 4.2** Подразделение по диагностике вирусных болезней
- 4.3** Подразделение серологической диагностики
- 4.4** Отдел ветеринарно-санитарной экспертизы
- 4.5** Паразитологический отдел
- 4.6** Химико-токсикологический и биохимический отделы

**4. Общая трудоемкость дисциплины 4 ЗЕ.**