

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: Б3.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, мероприятиях 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.