

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

### **Б1.В.ДВ.01.02 Ветеринарно-санитарный контроль в лаборатории**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётные единицы (108 акад. час.).

#### **Цели и задачи освоения дисциплины**

Цель освоения дисциплины - изучение мероприятий, направленных на профилактику и ликвидацию болезней животных, на охрану людей от возбудителей инфекций и инвазий, общих человеку и животным, а также обеспечивающих получение продуктов животноводства и кормов высокого санитарного качества.

Задачи освоения дисциплины:

- ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды
- контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятия;
- ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птицы.

#### **Краткое содержание дисциплины**

Ветеринарно-санитарный контроль колбас, ветчинно-штучных изделий, молока и молочных продуктов, яиц и яйцепродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и мяса морских млекопитающих, растительных пищевых продуктов и пчелиного меда. Правила приема патологического и других материалов на исследование. Сопроводительные ветеринарные документы. Условия размещения и содержания лабораторных животных. Порядок работы со здоровыми (незараженными) животными. Правила работы в виварии для зараженных животных. Работа с культурами и патологическим материалом.

#### **Выпускник должен обладать следующими компетенциями**

- способен осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3).

#### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

##### **знать:**

- требования по технике безопасности при работе в лаборатории с патогенными биологическими агентами 1, 2, 3 и 4 групп опасности (ПК-3);
- концепцию биобезопасности и биозащиты, правила сертификации и ввода в эксплуатацию бактериологических лабораторий (ПК-3);

##### **уметь:**

- приготовить средства и провести дезинфекцию в лабораторных помещениях; спланировать действия на случай чрезвычайных ситуаций, применить экстренные процедуры для микробиологических лабораторий (ПК-3);
- провести сертификацию лаборатории (ПК-3).

##### **владеть:**

- правильными методами работы с биологическими материалами (ПК-3);
- техническими приемами бактериологических исследований (ПК-3);
- лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения (ПК-3).

**Виды учебной работы:** аудиторные занятия (лекции, лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

**Форма промежуточной аттестации:** зачёт.