**Аннотация дисциплины «Ветеринарная санитария»**

**Цель дисциплины –** получение студентами теоретических знаний и практического опыта в области санитарии и гигиены при производстве, переработке, хранении, транспортировке и реализации продукции животного происхождения, а также утилизации и уничтожении биологических отходов; при проведении мероприятий по соблюдению санитарно-гигиенических требований. Согласно санитарно-гигиенических правил и норм; при проведении санитарных обработок помещений, технологического оборудования и инвентаря на мясоперерабатывающих предприятиях, на холодильниках, на предприятиях по производству молока, на предприятиях молочной промышленности и транспорте.

**Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:**

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной |
| 1. | ***Общекультурные:***- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. |
| 2. | ***Профессиональные:***- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности;- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;- способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения;- готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия. |

**Трудоёмкость дисциплины, реализуемой по учебному плану**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид занятий | Форма обучения |
| очная | заочная |
| программа подготовки |
| полная | полная | сокращенная |
| 1. Аудиторные занятия, всего, часов | 110 |  |  |
| в том числе:1.1. Лекции | 46 |  |  |
| 1.2. Лабораторные работы | 64 |  |  |
| 1.3. Практические (семинарские) занятия | - |  |  |
| 2. Самостоятельная работа, часов | 52 |  |  |
| Подготовка и сдача экзамена | 54 |  |  |
| Всего часов  | 216 |  |  |
| Общая трудоемкость, зачетных единиц | 6 |  |  |

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**Перечень изучаемых тем:**

1. Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук.

2. Обсемененность патогенными микроорганизмами внешней среды.

3. Санитарно-гигиенические требования к убойным и мясоперерабатывающим предприятиям.

4. Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация.

5. Гигиена и санитария на холодильниках.

6. Санитарная обработка технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности.

7. Ветеринарно-санитарные мероприятия при заготовке, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.

8. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении на предприятиях по производству продукции животного происхождения инфекционных болезней, общих для человека и животных.

9. Гигиена и санитария на предприятиях по производству молока.

10. Санитарные правила по уходу за доильными установками и молочной посудой.

11. Правила перевозок животных на транспорте.

12. О правилах организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов.

13. Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения автомобильным транспортом.

14.Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств после перевозки продуктов и сырья животного происхождения.

15.Ветеринарно-санитарная техника.

16. Утилизация биологических отходов.

17. Обеззараживание почвы, навоза, помета и стоков.

18. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях.