**Приложение** № 2 к программе

дисциплины Лабораторная диагностика

**Аннотация дисциплины**

**Лабораторная диагностика**

**Цель дисциплины:**

В ветеринарной лабораторной практике бактериологическая диагностика занимает одно из главных мест. Ее задачи:

* выявлять возбудителей бактериальных инфекций сельскохозяйственных и домашних животных в патологическом и клиническом материале;
* проводить исследование сырья животного происхождения, почвы и других материалов внешней среды на наличие в них патогенных микробов;

Конечной целью микробиологического анализа является идентификация выделенной чистой культуры микроба, т.е. точное определение его вида, серогруппы, серологического варианта (серовара).

# Освоение данной дисциплины направлено на формирование

**у обучающихся следующих компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Содержание компетенций, формируемых полностью  или частично данной дисциплиной |
|  | профессиональные:  - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, САНПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности; (ПК-1)  - готовностью осуществлять лабораторный и производственный санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; (ПК-6) |

# Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид занятий | Форма обучения | | |
| очная | заочная | |
| программа подготовки | | |
| полная | полная | сокращенная |
| 1. Аудиторные занятия, всего, часов | 38 |  |  |
| в том числе:  1.1. Лекции | 18 |  |  |
| 1.2. Лабораторные работы | 20 |  |  |
| 1.3. Практические (семинарские) занятия | - |  |  |
| 2. Самостоятельная работа, часов | 34 |  |  |
| Всего часов (стр. 1 + стр. 2) | 72 |  |  |
| Общая трудоемкость, зачетных единиц | 2 |  |  |

Формы промежуточной аттестации: зачет.

**Перечень изучаемых тем.**

1. Предмет, краткая история и задачи лабораторной диагностики. Экология микроорганизмов.
2. Микробиология мяса и мясопродуктов и контроль их производства.
3. Микробиологическое исследование молока и молочных продуктов.
4. Лабораторное исследование яиц.
5. Бактериологическая оценка качества свежей рыбы и морепродуктов.
6. Микрофлора пищевых продуктов.