

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Хабибуллин Э.Г.

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.02.01 Санитария на транспорте и складах временного хранения при экспертно-импортных операциях

Цель освоения дисциплины:

-дать обучающимся основы организации ветеринарно-санитарных мероприятий при экспертно-импортных операциях по перевозке подконтрольных грузов всеми видами транспорта и их временном хранении на складах таможенных и подконтрольно-пропускных пунктов на государственной границе и границе Таможенного союза.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
<p>УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p>	<p>УК-1.1 Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа</p> <p>УК-1.2 Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта</p>	<p><i>Знать:</i> методы критического анализа.</p> <p><i>Уметь:</i> оценивать современные научные достижения.</p> <p><i>Владеть:</i> основными принципами критического анализа.</p>
	<p>УК-1.3 Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией</p>	<p><i>Знать:</i> данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области.</p> <p><i>Уметь:</i> получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.</p> <p><i>Владеть:</i> поиском информации и решениями на основе действий, эксперимента и опыта.</p>
	<p>исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности.</p>	<p><i>Знать:</i> исследование проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности.</p> <p><i>Уметь:</i> выявлять проблемы и использовать адекватные методы для их решения.</p> <p><i>Владеть:</i> демонстрацией эмоциональных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций.</p>

	оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций	
<p>ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-4.1 Знать современные методики ветеринарно- санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНиП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов</p>	<p><i>Знать:</i> современные методики ветеринарно- санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНиП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов</p> <p><i>Уметь:</i> проводить ветеринарно- санитарную экспертизу безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения.</p> <p><i>Владеть:</i> нормами и правилами по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологией и жизненными циклами возбудителей</p>

	<p>растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их</p>	<p>йинфекционныхиинвазионныхболезнейживотныхиптиц,втомчислеопасныхдлячеловека,атакжефакторы,благоприятствующиеихраспространению;основнымипонятиямиитерминами вобластиоценкикачествапродуктовубояживотных,иххимическийсостав,пищевуюценность,факторы,формирующиекачество.</p>
--	--	--

	<p>химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	
	<p>ПК-4.2 Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по</p>	<p><i>Знать:</i> оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам в результате лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; видовую принадлежность мяса животных; бактериологический анализ мяса мясных продуктов.</p> <p><i>Уметь:</i> работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции.</p>

	<p>органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	
--	--	--

	<p>ПК-4.3 Владеть методами составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами</p>	<p><i>Знать:</i> организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыки экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции.</p> <p><i>Уметь:</i> отбирать пробы, консервировать материал и транспортировать в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.</p> <p><i>Владеть:</i> методами составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции.</p>
--	--	---

	<p>и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	
--	--	--

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Ветеринарно- санитарная характеристика транспортных средств и требования при их санитарной обработке.

Тема 2. Ветеринарно - санитарная обработка по первой категории вагонов, водных средств транспорта, самолетов, вертолетов, автотранспорта.

Тема 3. Ветеринарно - санитарная обработка по второй категории вагонов, водных средств транспорта, самолетов, вертолетов, автотранспорта.

Тема 4. Ветеринарно - санитарная обработка по третьей категории вагонов, водных средств транспорта, самолетов, вертолетов, автотранспорта.

Тема 5. Ветеринарно- санитарная обработка складских помещений, карантинных баз и других подконтрольных объектов. Дезинфекция спецодежды и других предметов.

Тема 6. Правила хранения грузов в местах общего пользования на железнодорожных станциях, морских портов, аэропортов, автомобильных станций.

Тема 7. Ветеринарно- санитарная обработка складских помещений, карантинных баз и других подконтрольных объектов, техника безопасности работы персонала по обработке транспортных средств и складских помещений. Санитарно- гигиенические требования.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ.