

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор:** Хабибуллин Э.Г.

**Наименование дисциплины:** Б1.В.ДВ.02.02 Ветеринарно-санитарный контроль при экспортно- импортных операциях

**Цель освоения дисциплины:**

- формирование у магистров теоретических и практических знаний.  
-приобретение умений и навыков в области ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного и растительного происхождения при экспортно-импортных операциях.

**1. Требования к результатам освоения дисциплины:**

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)</b>
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.1 Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	<i>Знать:</i> методы критического анализа и оценки современных научных достижений. <i>Уметь:</i> определять основные принципы критического анализа. <i>Владеть:</i> методами критериями.
	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	<i>Знать:</i> научные проблемы, относящиеся к профессиональной области. <i>Уметь:</i> получать новые знания на основе анализа, синтеза и др. <i>Владеть:</i> поиском информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.
	УК-1.3 Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием	<i>Знать:</i> методы критического анализа. <i>Уметь:</i> получать новые знания на основе анализа <i>Владеть:</i> демонстрирование оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций.

	<p>адекватных методов для их решения; демонстрированием оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций</p>	
<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 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p> <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,</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.</p> <p><i>Уметь:</i> работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии и самообразование в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей.</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 и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку.</p>

	<p>пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов 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</p>	
--	---	--

	<p>оценки качества продуктов убоя животных, их 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</p>	<p><i>Знать:</i>          правовые и социальные вопросы при родопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности.</p> <p><i>Уметь:</i>          организовывать контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мясных продуктов; использовать методы современных химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p><i>Владеть:</i>          техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.</p>

	<p>оценку пригодности подконтрольной продукции по 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</p>	<p><i>Знать:</i> профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских мясоперерабатывающих предприятий.</p> <p><i>Уметь:</i> организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных.</p> <p><i>Владеть:</i> способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов</p>

	<p>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 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>	<p>животноводства.</p>
--	---	------------------------

## 2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Государственная ветеринарная служба РФ, ее организации и задачи.

Тема 2. Положение о федеральной службе по ветеринарному и фитосанитарному надзору и контролю, полномочия, организация деятельности.

Тема 3. Ветеринарно- санитарный контроль на пограничных и таможенных ветеринарных участках.

Тема 4. Ветеринарно- санитарные требования при экспортно-импортных операциях.

Тема 5. Правила перевозки грузов различными видами транспорта подконтрольных госвет надзору.

Тема 6. Ветеринарно- санитарные требования при импорте и экспорте продуктов животного и растительного происхождения при перевозке различными видами транспорта.

Тема 7. Ветеринарно- санитарные правила при транспортировке некачественных пищевых продуктов, правила утилизации биологических отходов в пунктах пропуска различных видов транспорта.

**3. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ.**