

Наименование образовательной программы	Санитария предприятий мясной и молочной промышленности в условиях чрезвычайных ситуаций
Вид образовательной программы	Дополнительная общеразвивающая программа
Форма обучения	Очная
Год набора	По мере комплектования группы
Нормативные сроки обучения	20 часов
Выпускающие кафедры	Кафедра паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии
Стоимость обучения, руб.	2 000
Итоговая аттестация	Аттестация в форме тестирования
Документ об образовании	Сертификат об обучении установленного образца
Сведения о контингенте (категория слушателей)	Студенты старших курсов, обучающиеся в учреждениях среднего профессионального и высшего образования по специальности ветеринария
Аннотация дополнительной общеразвивающей образовательной программы	<p>Целью освоения программы является изучение санитарных мероприятий на предприятиях мясной и молочной промышленности; формирование культуры здорового и безопасного образа жизни при проведении санитарных мероприятий на предприятиях мясной и молочной промышленности в условиях чрезвычайных ситуаций.</p> <p>Задачи освоения программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – изучение теоретических основ санитарии, гигиены и экологии; применение этих знаний в условиях практики на предприятиях по переработке мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов в условиях чрезвычайных ситуаций; – формирование у слушателей исследовательского и методологического мировоззрения в решении проблем санитарии. <p>Содержание программы: Санитарная обработка помещений и оборудования в цехах предубойного содержания животных, в цехах убой животных и обработки субпродуктов в условиях ЧС (при обнаружении сибирской язвы, ящура, чумы свиней, трихинеллезе, сальмонеллезе и др. инфекционных и инвазионных болезней). Санитарная обработка помещений и оборудования в цехах колбасного, жирового, кулинарного и консервного производства в условиях ЧС (при обнаружении сибирской язвы, ящура, чумы свиней, трихинеллезе, сальмонеллезе и др. инфекционных и инвазионных болезней). Санитарная обработка помещений и оборудования в цехах переработки крови, препаратов и технического сырья в условиях ЧС (при обнаружении сибирской язвы, ящура, чумы свиней, трихинеллезе, сальмонеллезе и др. инфекционных и инвазионных болезней). Санитарная обработка камер холодильника, обработка транспорта после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения в условиях ЧС (при обнаружении сибирской язвы, ящура, чумы свиней, трихинеллезе, сальмонеллезе и др. инфекционных и инвазионных болезней). Санитарная обработка помещений и оборудования в цехах переработки молока и молочных продуктов в условиях ЧС при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней. Контроль санитарного состояния и качества дезинфекции. Мероприятия по дератизации и дезинсекции на предприятиях мясной и молочной промышленности. Нормативная и техническая документация, применяемая на перерабатывающих предприятиях. Тестирование</p>