

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»
ШКОЛА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ СПЕЦИАЛИСТОВ АПК

«Утверждаю»

Проректор по заочному и
дополнительному образованию
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ

Беляев А. Н.

« 31 » 10 2016 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

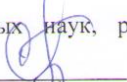
«ПРАВИЛА ОТБОРА ПРОБ И ВЕТСАНЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ И КОРМОВ»


Документ о квалификации - удостоверение о повышении квалификации

Объем - 72 часа (2 зачетные единицы)

Категория слушателей – специалисты ветеринарной службы Воронежской области

Разработчики:

кандидат ветеринарных наук, руководитель управления ветеринарии Воронежской области Першин С.С. 

кандидат ветеринарных наук, доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы Семенов С.Н. 

кандидат ветеринарных наук, доцент кафедры паразитологии и эпизоотологии ВГАУ Манжурина О.А. 

Воронеж
2016 г.

Утверждена на заседании методической комиссии управления
дополнительного образования «31» октября 2016 г. протокол № 4

Председатель методической комиссии Беляев А.Н.



1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно-методические основы разработки дополнительной профессиональной программы повышения квалификации с учетом требований профессиональных стандартов представлены в следующих документах:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред. от 13.07.2015) (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015);

Постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 «О правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»;

Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;

Приказ Минтруда России от 29 апреля 2013 г. № 170н «Об утверждении методических рекомендаций по разработке профессиональных стандартов»;

Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 года № 197-ФЗ;

Приказ Минобрнауки России от 2 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05 вн;

Приказ Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 № 1н "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования";

Приказ Минтруда России от 04.08.2014 № 540н "Об утверждении профессионального стандарта "Ветеринарный врач".

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ:

П ВГАУ 1.1.05 – 2014 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов от 11.02.2014 г.

П ВГАУ 1.4.01 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам от 28.04.2016 г.

ПСП ВГАУ 7.3.013.2000-2015 ПОЛОЖЕНИЕ об управлении дополнительного образования от 03.02.2016 г.

Лицензия серия 90Л01 № 0008770, регистрационный № 1750 от 10 ноября 2015 г., выданная Федеральной службой по надзору в сфере образования на срок - бессрочно.

1.2. Требования к слушателям

Высшее профессиональное образование по направлению «Ветеринария».

1.3. Форма освоения программы

Очно-заочная.

1.4. Цель и планируемые результаты обучения

Цель: совершенствование профессиональной компетентности, обновление теоретических и практических знаний специалистов ветеринарной службы области, необходимых для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, осуществления ветеринарно-санитарного контроля

4 стр. из 18 «Правила отбора проб и ветсанэкспертиза пищевой продукции и кормов»

сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством.

Задачи:

1. Усовершенствование профессиональных знаний и умений по организации, планированию, анализу работы в области лабораторных исследований;
2. Исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения;
3. Предотвращение распространения возбудителей бактериальных, вирусных и гельминтологических болезней через продукты и отходы боенского производства;
4. Возможность обеспечивать высокое санитарное качество продуктов и сырья животного происхождения в процессе их первичной обработки, хранения и транспортировки.
5. Повышение уровня квалификации ветеринарных специалистов.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Правила отбора проб и ветсанэкспертиза пищевой продукции» направлена на освоение следующих профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности:

Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции	Осваиваемые профессиональные компетенции	Владеть	Уметь	Знать
<p>1.Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства.</p>	<p>1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения. 2.Организация и проведение контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения.</p>	<p>Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения; способность проводить исследования с использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга; уметь правильно пользоваться медико-технической и ветеринарной аппаратурой, инструментарием и оборудованием в лабораторных, диагностических и лечебных целях и владеет техникой клинического исследования животных;</p>	<p>1.Знаниями о предубойном осмотре животных. 2. Знаниями о клинических обследованиях животных, поступающих для продажи на рынок. 3.Радиологический контроль продукции животного и растительного происхождения. 4. Осмотр сырья и продуктов животного и растительного происхождения. 5. Отбор проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования. 6. Проведение ветеринарно-санитарного исследования продуктов животного и растительного происхождения. 7. Контроль проведения утилизации недоброкачественных продуктов животного и растительного происхождения. 8. Контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения. 9.Оформление заключений на продукцию животного и</p>	<p>1.Применять методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности. 2. Использовать оборудование для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения. 3.Использовать инструменты для проведения клинического обследования животных 4. Работать со специализированными информационными базами данных.</p>	<p>.Принципы работы приборов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе. 2.Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) по переработке сырья и продукции животного и растительного происхождения. 3. Техника и методика предубойного осмотра животных. 4. Инструкции по ветеринарному клейменю и товароведческой маркировке продукции и сырья. 5. Правила и регламент утилизации недоброкачественных продуктов и сырья животного и растительного происхождения. 6. Объекты ветеринарного надзора в Российской Федерации. 7.Правила организации</p>

		<p>готовность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам; способность и готовность осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств.</p>	<p>растительного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы. 10.Проведение ветеринарного клеймения и товароведческой маркировки продукции и сырья растительного и животного происхождения. 11. Выдача ветеринарных свидетельств (справок) и ветеринарных сертификатов. 12. Оформление и выдача ветеринарных сопроводительных документов. 13. Проведение контроля соблюдения ветеринарно-санитарных правил перевозки грузов. 14.Составление протоколов о нарушении ветеринарно-санитарных правил при проведении транспортировки и перемещения грузов. 15.Разработка и согласование с ветеринарными учреждениями маршрутов при транспортировке и перемещении грузов, подлежащих ветеринарному надзору. 16.Проведение контроля соответствия ветеринарно-санитарным требованиям средств для транспортировки грузов, подлежащих ветеринарному</p>		<p>ветеринарного надзора на транспорте. 8. Правила организации и проведения ветеринарной дезинфекции, дезинсекции и дератизации транспортных средств и объектов транспортировки. 9.Правила организации карантинных мероприятий при проведении транспортировки и перемещения грузов. 10.Правила оформления ветеринарных сопроводительных документов по транспортировке и перемещению грузов. 11.Правила ведения учетно-отчетной документации по перемещению и транспортировке грузов, подлежащих ветеринарному надзору. 12.Порядок составления протоколов о нарушении ветеринарно-санитарных правил.</p>
--	--	--	---	--	--

		<p>надзору. 17.Оформление результатов ветеринарно-санитарного надзора при осуществлении транспортировки и перемещения грузов. 18.Анализ эпизоотической обстановки в пунктах отправления, назначения и по маршруту следования грузов.</p>		<p>13. Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов при транспортировке грузов, подлежащих ветеринарному надзору.</p>
--	--	--	--	--

1.5. Трудоемкость программы - 72 ч (2 зачетные единицы).

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование учебных разделов	Формы промежуточной аттестации	Обязательные учебные занятия			Самостоятельная работа		Практика (стажировка) (час.)	Всего (час.)
			всего (час.)	лекции (час)	практические занятия (час.)	всего (час.)	в т. ч. консультаций при выполнении самостоятельной работы		
1.	Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы.	Устный опрос на практических занятиях, тестирование	2	1	1	2	-	-	4
2.	Организация и порядок отбора проб продукции животного происхождения и кормов при проведении ветеринарно-санитарного контроля.		18	5	13	14	-	-	32
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного происхождения и кормов.		16	2	14	18	-	-	34
4.	Итоговая аттестация - зачет								2
Всего по программе			36	8	28	34	-	-	72

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Занятия проводятся 1 неделю (6-8 академических часов в день в соответствии с расписанием).

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ «Правила отбора проб и ветсанэкспертиза пищевой продукции»

Наименование разделов	Содержание учебного материала и формы организации деятельности слушателей	Уровень освоения	Объем аудиторны	
1	2	3	4	
Раздел 1. Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы.	Содержание учебного материала	Репродуктивны й	2	
	Закон РФ «О ветеринарии». Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства Российской Федерации. Стандарты, правила, инструкции, устанавливающие ветеринарные требования, в т.ч. обязательные, при ведении животноводства, содержании животных, производстве, хранении, перевозке и реализации продукции животноводства и сырья животного происхождения. Технические регламенты ТС.			
	Информационные (лекционные) занятия			1
	Нормативно-правовая база по отбору проб в РФ.			1
	Практические занятия			1
	Нормативно-правовая база по отбору проб.			1
Раздел 2. Организация и порядок отбора проб продукции животного происхождения и кормов при проведении ветеринарно-санитарного контроля.	Содержание учебного материала	Репродуктивны й	18	
	Отбор проб молока, молочных продуктов и подготовка к анализу. Общие правила отбора проб. Отбор проб молока, жидких молочных продуктов для детского питания и жидких заменителей цельного молока. Отбор проб сливок. Отбор проб жидких кисломолочных продуктов. Отбор проб сметаны. Отбор проб сгущенных молочных консервов. Способы отбора проб мяса и мясной продукции. Методы отбора проб. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Отбор проб мороженой рыбы. Отбор проб соленой рыбы. отбор проб копченой рыбы. Отбор проб рыбной продукции. Правила отбора проб кормов для исследования. Отбор проб грубых кормов для анализа. Отбор проб сочных кормов (корнеклубнеплоды, силос, сенаж). Отбор точечных проб концентрированных кормов. Правила отбора продукции пчеловодства. Порядок оформления акта об отборе проб. Упаковка, хранение и пересылка лабораторных и контрольных проб. Методы подготовки упаковки и оборудования для отбора проб. Правила упаковки и транспортировки проб. Современные способы уояя и переработки скота.			
	Информационные (лекционные) занятия			5
	Методы отбора проб молока и молочных продуктов.			1
	Правила отбора мяса и мясной продукции.			1

	<p>Правила отбора рыбы и рыбной продукции. Правила отбора кормов. Правила отбора продукции пчеловодства.</p> <p style="text-align: center;">Практические занятия</p> <p>Современные способы уоя и переработки скота. Условия и сроки доставки проб на исследования. Упаковка, маркировка проб. Ведение журналов по приему проб. Шифрование и регистрация проб. Оформление акта отбора проб и сопроводительной. Отбор проб продукции пчеловодства. Отбор проб кормов. Отбор проб рыбы и рыбной продукции. Отбор проб мяса и мясной продукции. Отбор проб молока и молочной продукции.</p>		<p>1 1 1 13 1 2 1 2 1 1 1 1 1 1 2</p>
<p>Раздел3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного происхождения и кормов.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание учебного материала</p> <p>Организация и методика предубойного осмотра животных и ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при инфекционных и инвазионных болезнях. Ветсанэкспертиза туш и органов при незаразных болезнях, отравлениях. Ветсанэкспертиза мяса птиц, кроликов на рынках. Ветсанэкспертиза продуктов птицеводства при инфекционных болезнях. Ветсанэкспертиза продуктов птицеводства при инвазионных болезнях. Ветсанэкспертиза продуктов птицеводства при незаразных болезнях. Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных. Видовые особенности мяса диких промысловых животных.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза живой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мороженой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза солёной рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы холодного, полугорячего и горячего копчения. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой и сушёной рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов и пресервов. Фальсификация рыбных продуктов. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбных продуктов, в том числе ракообразных на рынках.</p> <p>Порядок проведения ветсанэкспертизы меда. Органолептическое исследование меда. Организация лабораторного исследования меда. Санитарная оценка меда. Ветсанэкспертиза</p>	<p>Репродуктивны й</p>	<p>16</p>

	<p>продуктов пчеловодства.</p> <p>Определение степени свежести мяса. Органолептическое исследование. Микроскопическое и химическое исследования. Определение продуктов первичного распада белков в бульоне. Определение количества летучих жирных кислот.</p> <p>Бактериологическое исследование мяса: отбор образцов, подготовка к исследованию, проведение анализа, обработка результата.</p> <p>Ветсанэкспертиза кормов.</p>		
	Информационные (лекционные) занятия		2
	Организация и методика предубойного осмотра животных и ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя.		1
	Ветсанэкспертиза продуктов убоя при инфекционных и инвазионных болезнях.		1
	Практические занятия		14
	Ветсанэкспертиза кормов.		2
	Бактериологическое исследование мяса.		2
	Определение степени свежести мяса.		1
	Ветсанэкспертиза меда и продуктов пчеловодства.		1
	Ветсанэкспертиза яиц и яйцепродуктов.		2
	Ветсанэкспертиза рыбы и рыбных продуктов.		1
	Ветсанэкспертиза мяса птицы, кроликов и диких промысловых животных.		2
	Ветсанэкспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях.		1
	Ветсанэкспертиза продуктов убоя при инфекционных и инвазионных болезнях.		1
	Организация и методика предубойного осмотра животных.		1
Зачет			2
Всего аудиторных часов			72

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

5.1. Формы аттестации

Текущий контроль знаний слушателей проводится в виде тестирования. Цель теста – дифференцировать уровень подготовки слушателей по отдельным разделам изучаемого материала.

Освоение ДПП завершается обязательной итоговой аттестацией слушателей. Вид итоговой аттестации – зачет.

Для допуска к зачету необходимо выполнить весь объем практических занятий:

1. Посещение занятий.
2. Выполнение практических заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях.
4. Тестирование.

5.2 Критерии оценки зачета

Оценка	Критерии
зачтено	если слушатель обладает полными и глубокими знаниями программного материала, показавший полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). При ответе продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросу; использовал примеры из дополнительной литературы и практики; сделал вывод по излагаемому материалу; правильно ответил на дополнительные вопросы
не зачтено	если слушатель не знает значительную часть программного материала, не показавший освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). Допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ввиду незнания отказался отвечать на экзаменационные вопросы; не решил практические задачи.

Тестовые задания текущего контроля знаний слушателей

1. Каковы условия убоя свиней больных рожей:

- 1) Убой проводится на общих основаниях;
- 2) Убой запрещён;
- 3) Убой проводится на санитарной бойне;
- 4) Решение зависит от формы заболевания.

2. Какой промежуток времени отведён для проведения ветеринарно-санитарных мероприятий при выявлении на конвейере сибирской язвы:

- 1) 1 ч;
- 2) 6 ч;
- 3) 12 ч;
- 4) 24 ч.

3. Какой из перечисленных случаев классифицируется как вынужденный убой:

- 1) Перелом;
- 2) Бесплодие;
- 3) Утопление;
- 4) Угроза стихийного бедствия.

12 стр. из 18 «Правила отбора проб и ветсанэкспертиза пищевой продукции и кормов»

4. Какой принцип лежит в основе определения связанной влаги в пищевых продуктах и сельскохозяйственном сырье?:

- 1) высушивания навески исследуемого продукта до постоянной массы;
- 2) заморозки навески исследуемого продукта;
- 3) смачивание навески исследуемого продукта;
- 4) высушивании навески исследуемого продукта до абсолютной сухости.

5. При оспе крупного рогатого скота продукты убоя:

- 1) Выпускаются без ограничений;
- 2) Утилизируются;
- 3) Уничтожаются;
- 4) Убой запрещен.

6. Какое клеймо упитанности должно стоять на полутуше говядины от молодняка, если мышцы развиты удовлетворительно, жировые отложения отсутствуют.

- 1) Круглое;
- 2) Квадратное;
- 3) Треугольное;
- 4) Ромбовидное.

7. Консистенция оттаявшего мяса малоупругая. Цвет на разрезе мышц красный без потемнения, постороннего запаха и других признаков порчи не выявлено. Какое заключение можно сделать:

- 1) Начало микробной порчи;
- 2) Начало порчи в результате автолиза;
- 3) Мясо повторно замороженное, свежее;
- 4) Мясо оттаявшее свежее.

8. При каких признаках, обнаруженных в мясе, оно может быть отнесено к мясу сомнительной свежести:

- 1) Слабогнилостный запах;
- 2) Слабый кислый запах;
- 3) Выраженный кислый запах;
- 4) Запах окисленного жира.

9. Расположите в правильной очередности последовательность осмотра внутренних органов при ветеринарно-санитарной экспертизе:

- 1) селезенка
- 2) легкие
- 3) сердце
- 4) печень
- 5) почки
- 6) вымя

10. Основным методом при ветеринарно-санитарной оценке продуктов убоя является

- 1) патологоморфологический;
- 2) органолептический;
- 3) микробиологический;
- 4) физико-химический.

11. Сердце, легкие, печень, диафрагма и пищевод в естественной связи с трахеей называются...

13 стр. из 18 «Правила отбора проб и ветсанэкспертиза пищевой продукции и кормов»

В поле ответа введите слово в творительном падеже единственного числа.

12. Ветеринарное клеймо овальной формы подтверждает, что

Укажите не менее двух правильных ответов

- 1) ветсанэкспертиза мяса и субпродуктов проведена в полном объеме;
- 2) продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений;
- 3) продукция подлежит обезвреживанию;
- 4) продукция направляется на утилизацию.

13. Контроль за выполнением инструкции по ветеринарному клейменению мяса возлагается на...

Выберите правильный ответ

- 1) Госветнадзор;
- 2) Госдуму;
- 3) Госстандарт;
- 4) Роспотребнадзор.

14. Каким образом производится отбор проб при приемке молока?

- 1) продолжительность отбора проб не должна превышать 15 минут
- 2) продолжительность отбора проб не должна превышать 1 час
- 3) отбор проб производится из каждой единицы транспортной тары
- 4) отбор проб производится из одной или двух выборочных единиц транспортной тары
- 5) отбор проб производится в присутствии поставщика и потребителя .

15. Заразные болезни, при которых больная птица подлежит выбраковке и убою.

- 1) инфекционный ларинготрахеит;
- 2) пастереллез (холера);
- 3) оспа птиц;
- 4) все выше перечисленное.

16. Сколько мест согласно требованиям правил ветсанэкспертизы оборудуют для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов на предприятиях с паточным процессом переработки птицы:

- 1) 1 место;
- 2) 2 места;
- 3) 3 места.

17. Рыбная продукция с истекшим сроком реализации и сомнительной свежести для продажи на рынке... (продолжите предложение).

18. Образцы проб отбирают от каждой исследуемой мясной туши или ее части целым куском массой не менее:

- 1) 100 г;
- 2) 200 г;
- 3) 300 г;
- 4) 400 г.

19. Небольшое количество корма, отобранного из партии за один прием для составления объединенной пробы.

- 1) Объединенная проба;
- 2) Точечная проба;
- 3) Представительная проба;

4) Навеска.

20. Каким экспресс-методом распознается мясо, полученное от больных животных?

- 1) по температуре плавления жира;
- 2) постановкой пероксидазной пробы;
- 3) постановка реакции с медным купоросом в бульоне;
- 4) определение ЛЖК;
- 5) постановкой пробы варкой.

21. Как поступают с продуктами убоя животных при обнаружении в туше или внутренних органах салмонелл?

- 1) выпускают без ограничения;
- 2) тушу и внутренние органы отправляют на утилизацию;
- 3) внутренние органы на утилизацию, мясо на изготовление сырокопченых колбас;
- 4) внутренние органы на утилизацию, мясо на проварку;
- 5) продукты убоя отправляют на замораживание.

22. По какому ферменту молока судят о проведении пастеризации молока и ее качестве?

- 1) лактаза;
- 2) пероксидаза;
- 3) липаза;
- 4) каталаза;
- 5) редуктаза.

23. В каких пределах должен быть Рн мяса, полученного от здоровых животных?

- 1) 7,0 - 7,2;
- 2) 5,7 – 6,2;
- 3) 6,3 – 6,5;
- 4) 6,6 – 6,9;
- 5) 7,0 – 7,2.

24. Какой показатель рН имеет несвежая рыба?

- 1) 7,1 и выше;
- 2) 6,5-6,8;
- 3) 6,9-7,0;
- 4) 6,2-6,4;
- 5) 5,9-6,1.

25. Укажите инвазионную болезнь рыбы, которая передается человеку.

- 1) описторхоз;
- 2) ихтиофтириоз;
- 3) дактилотироз;
- 4) бетриоцефаллез;
- 5) филометоидоз.

26. Сушильные аппараты АПС-1 и АПС-2 предназначены для?:

- 1) экспресс-анализа массовой доли влаги в молочных продуктах;
- 2) экспресс-анализа массовой доли жира в молочных продуктах;
- 3) экспресс-анализа массовой доли белка в молочных продуктах;
- 4) экспресс-анализа массовой доли лактозы в молочных продуктах.

27. Центрифуга В1-ОЦЖ-24 предназначена для экспертизы?:

- 1) молока;
- 2) мяса;
- 3) растительной продукции;
- 4) мёда.

28. Как называется прибор для определения качества молока?

- 1) роза;
- 2) тюльпан;
- 3) клевер;
- 4) горчица.

29. Для исследования в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках отбирают разовые пробы меда массой из каждой доставленной единицы упаковки.

- 1) 100 г;
- 2) 200 г;
- 3) 300г;
- 4) 400г.

30. Массовая доля воды в цветочном меде, должна быть % не более...

- 1) 10%;
- 2) 17%;
- 3) 21%;
- 4) 24%.

Перечень вопросов для зачета

1. Определение степени свежести мяса.
2. Правила отбора кормов.
3. Условия и сроки доставки проб на исследования.
4. Ветсанэкспертиза мяса птицы.
5. Ветсанэкспертиза мяса кроликов и диких промысловых животных.
6. Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов.
7. Ветсанэкспертиза кормов.
8. Современные способы уояа и переработки скота.
9. Правила отбора рыбы и рыбной продукции.
10. Нормативно-правовая база по отбору проб в РФ.
11. Ветсанэкспертиза продуктов уояа при инфекционных и инвазионных болезнях.
12. Методы отбора проб молока и молочных продуктов.
13. Ветсанэкспертиза рыбы и рыбных продуктов.
14. Упаковка, маркировка проб.
15. Ветсанэкспертиза туш и органов при незаразных болезнях.
16. Ветсанэкспертиза туш и органов при отравлениях.
17. Организация и методика предубойного осмотра животных и ветеринарно-санитарного осмотра продуктов уояа.
18. Ветсанэкспертиза яиц и яйцепродуктов.
19. Правила отбора мяса и мясной продукции.
20. Ветсанэкспертиза меда и продуктов пчеловодства.
21. Правила отбора яиц и яичной продукции.
22. Оформление акта отбора проб и сопроводительной.
23. Правила отбора меда и продуктов пчеловодства.
24. Шифрование и регистрация проб, ведение журнала по приему проб.

Слушателям, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдаются удостоверения о повышении квалификации установленного образца.

Слушатели, не прошедшие итоговую аттестацию или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, вправе пройти повторную итоговую аттестацию в установленные сроки. Слушателям, повторно не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на повторной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, выдается справка об обучении установленного образца.

6 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих реализацию повышения квалификации

Преподаватель программы повышения квалификации «Правила отбора проб и ветсанэкспертиза пищевой продукции» должен иметь высшее профессиональное образование по специальности «Ветеринария» и стаж научно-педагогической или практической работы по данному профилю не менее 1 года, а при наличии послевузовского профессионального образования (аспирантура) и ученой степени кандидата (доктора) ветеринарных наук стаж научно-педагогической или практической работы в области ветеринарии не менее 3 лет.

6.2. Требования к материально-техническим условиям

Сайты. Internet:<http://www>.

Мультимедийный комплекс с презентационным оборудованием.

Лекционная аудитория на 100 мест.

Электронная библиотека «Рукопт» - режим доступа: <http://rucont.ru>

Электронная библиотека «Лань» - режим доступа: <http://e.lanbook.ru>

Сайт Россельхознадзора РФ

Сайт Роспотребнадзора РФ

Сайт Техэксперт

Сайт Консультант Плюс

6.3. Требования к информационным и учебно-методическим условиям

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

Не предусмотрены.

6.3.2. Основная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Гриф издания	Издательство	Год издания	Кол-во экземпляров
1	2	3	4	5	6	7
1	Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	Рекомендовано УМО в качестве учебника	СПб. : Лань	2008	Электронный ресурс
2	Пронин В.В., Фисенко	Ветеринарно-санитарная экспертиза с	Допущено УМО вузов РФ по	Лань	2012	Электронный ресурс

	С.П.	основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум	образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебного пособия для студентов вузов			
--	------	--	---	--	--	--

6.3.3.Дополнительная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Издательство	Год издания
1.	Сенченко Б.С.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного и растительного происхождения	Март	2001
2.	Позняковский В.М.	Экспертиза мяса и мясопродуктов	СУИ	2002
3.	Манжурина О.А., Скогорева А. М	Отбор проб пищевой продукции животного и растительного происхождения, кормов, кормовых добавок с целью лабораторного контроля их качества и безопасности /методические указания для практических занятий по дисциплине «Эпизоотология и инфекционные болезни» студентов ФВМиТЖ, очной и заочной форм обучения, обучающихся по специальности 111801 «Ветеринария» и слушателей ФПК	Воронеж, ВГАУ	2012
4.	Манжурина О.А., Скогорева А. М., Ромашов Б.В.	Отбор проб и отправка биоматериала и кормов для лабораторных исследований / методические указания для практических занятий по дисциплине «Эпизоотология и инфекционные болезни» студентов очной и заочной форм обучения по специальности 111801 «Ветеринария» и слушателей ФПК.	Воронеж, ВГАУ	2013
5.	Под общ.ред.А.М.Шалыгиной	Методы исследования молока и молочных продуктов: Учебник для вузов	М.: Колос	2000
6.	Артемьева С. А., Артемьева Т. Н., Дмитриев А. И.	Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки: справочник	М.: КолосС	2003

6.4. Общие требования к организации учебного процесса

Учебный процесс дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Правила отбора проб и ветсанэкспертиза пищевой продукции» в достаточной степени обеспечен актуальной основной учебной литературой, имеющейся в научной библиотеке и в читальных залах ВГАУ.

Программа повышения квалификации в полной мере обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения в соответствии с потребностью. Данный комплект ежегодно обновляется.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает круглосуточный доступ.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в программе повышения квалификации.

В Университете сформирована электронная информационно-образовательная среда, которая обеспечивает доступ к учебным планам, к дополнительным образовательным программам повышения квалификации и переподготовки кадров, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам.

ВГАУ имеет достаточно развитую и современную материально-техническую базу, что позволяет преподавателям проводить учебные занятия на достаточно высоком уровне. Имеет специальные помещения, представляющие собой учебные аудитории с презентационным оборудованием для проведения занятий лекционного типа, учебные аудитории для проведения практических занятий с достаточным количеством рабочих мест, помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Преподавательский состав дополнительной профессиональной программы повышения квалификации полностью соответствует квалификационным требованиям, предъявляемым к ним.