

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
имени императора Петра I»**

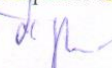
«Утверждаю»
Проректор по заочному и
дополнительному образованию
В.А. Гулевский
«_____» _____ 2015 г.



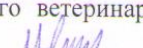
**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при
производстве, хранении, переработке
и реализации продукции животного происхождения
в рамках действия нормативно-правовых документов
ВТО и Таможенного союза»**

Форма обучения	Всего часов	Лекции, часов	Практические занятия, часов	Итоговая аттестация – экзамен, часов
Очная	74	10	62	2

Разработчики ДПП:

доктор ветеринарных наук, профессор, зав. кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы
Паршин П.А. 

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

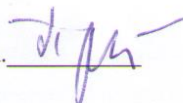
кандидат ветеринарных наук, главный специалист-эксперт
отдела государственного ветеринарного контроля Управления ветеринарии Липецкой
области Андреев М.М. 

кандидат биологических наук, и.о. директора ТОГБУ «Тамбовоблветлаборатория»
Губанов Д.Г. 

Воронеж
2015 г

Рассмотрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы
« 15 » октября 2015 г.

Протокол № 2

Зав. кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы Паршин П.А. 

Утверждена на заседании методической комиссии ИПКиПК

«15» 10 2015 г.

Протокол № 9

Председатель метод. комиссии Гулевский В.А. 

1. Цели и планируемые результаты обучения

Цель изучения – дать слушателям современные знания о ветеринарно-санитарной экспертизе животноводческой продукции при её получении, хранении, транспортировке, переработке и реализации. Кроме того, необходимо систематизировать теоретическую и практическую подготовку слушателей по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы, обучить самостоятельному принятию решений по основным производственным вопросам, повысить свою квалификацию путём приобретения новых компетенций.

Планируемые результаты обучения: использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности. Научить слушателей актуальным методикам, принятым в ветеринарно-санитарной экспертизе, познакомить с современной правовой и нормативной базой, обеспечить всестороннюю консультативную связь. Разработанный курс может рассматриваться как дающий, развивающий и углубляющий общеветеринарную подготовку с навыками владения современными технологиями, необходимыми для дальнейшей успешной практической деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы.

В результате изучения курса **слушатель должен знать:**

- современные проблемы и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы;
- организацию и методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов уоя животных и птиц, пути их рационального использования, условия хранения, транспортировки и первичной переработки;
- методику лабораторных исследований и экспресс- исследований в условиях перерабатывающих производств, продовольственных рынков, ветеринарных лабораторий различного уровня;
- вопросы нормативно-правового регулирования работы ветеринарного специалистам, в том числе в рамках Таможенного союза и ВТО;
- вопросы, связанные с охраной окружающей среды при получении и переработке продуктов животноводства.

Слушатель должен уметь:

- самостоятельно выбирать справочную литературу, необходимые отечественные и зарубежные источники, в том числе электронные ресурсы;
- использовать отечественные и зарубежные программы электронного документооборота;
- самостоятельно проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;
- оформлять сопроводительную документацию на поднадзорную продукцию;
- пользоваться современными приборами при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции.

По окончании изучения курсов слушатель должен обладать следующими **компетенциями:**

- способностью к применению современных методик для установления качества и безопасности надзорной продукции;
- готовностью к использованию актуальной нормативно-правовой документации для сопровождения надзорных грузов при их перемещении по территории Российской Федерации и экспортно-импортных операциях;
- умение принимать аргументированные решения с учётом профессиональной и правовой базы по итогам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства.

2. Учебный (тематический) план

Цель: повышение квалификации

Категория слушателей: дипломированные ветеринарные специалисты

Срок обучения (час.; мес.): 74; 0,5

Форма обучения: очная

Режим занятий (час в день): 6

Таблица 1 – Учебный план

Наименование разделов	Всего часов	СР	Аудиторная работа		Форма контроля
			Лекции	Практическая работа	
Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы с учётом мирового, европейского и российского права	20	-	2	18	
Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя	20	-	2	18	
Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка молока и молочных продуктов, мёда и продуктов пчеловодства, рыбы и рыбопродуктов, пищевого яйца с/х птицы	12	-	2	10	
Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя в условиях мясоперерабатывающих предприятий	10	-	2	8	
Ветеринарно-санитарный контроль и оценка безопасности продукции животного происхождения в условиях лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков	10	-	2	8	
Экзамен	2	-	-	-	2
Всего	74	-	10	62	2

Содержание ДПП

3.1. Содержание разделов ДПП

Раздел 3.1.1. Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы с учётом мирового, европейского и российского права. 20 часов.

Проведения ВСЭ в рамках нового закона «О ветеринарии» (проект). Международные стандарты и их роль в современных направлениях развития управление качеством. Роль технических регламентов в системе менеджмента качества. Основные требования Технических регламентов Таможенного союза по качеству и безопасности продукции животного происхождения. Нормативно-правовые документы в связи с вступлением России в ВТО. Электронный документооборот в ветеринарно-санитарной экспертизе.

Раздел 3.1.2. Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. 20 часов.

Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя при инфекционных и инвазионных заболеваниях, незаразных патологиях, отравлениях и загрязнении радионуклидами. Особенности лабораторного контроля и ветеринарно-санитарной оценке безопасности продуктов убоя сельскохозяйственной птицы, кроликов, промысловых животных и пернатой дичи.

Раздел 3.1.3. Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка молока и молочных продуктов, мёда и продуктов пчеловодства, рыбы и рыбопродуктов, пищевого яйца с/х птицы. 12 часов.

Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности рыбы и рыбопродуктов. Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности молока и молочных продуктов. Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности мёда и продуктов пчеловодства.

Раздел 3.1.4. Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя в условиях мясоперерабатывающих предприятий. 10 часов.

Типы убойных и мясоперерабатывающих предприятий. Общие ветеринарно-санитарные требования к ним. Технологические и санитарно-гигиенические требования к устройству и оборудованию производственных цехов, вспомогательных помещений. Технология убоя и первичной переработки животных, их влияние на качество и ветеринарно-санитарное состояние мяса и субпродуктов.

Раздел 3.1.5. Ветеринарно-санитарный контроль и оценка безопасности продукции животного происхождения в условиях лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков. 10 часов.

Положение о государственной лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках. Функции и задачи. Требования к доставке на рынки продуктов животного происхождения и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы.

3.2. Перечень тем лекций

Таблица 2 – Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, часов
1	Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы с учётом мирового, европейского и российского права	2
2	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя	2
3	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка молока и молочных продуктов, мёда и продуктов пчеловодства, рыбы и рыбопродуктов, пищевого яйца с/х птицы	2
4	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя в условиях мясоперерабатывающих предприятий	2
5	Ветеринарно-санитарный контроль и оценка безопасности продукции животного происхождения в условиях лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков	2
6	Всего	10

3.3. Перечень тем практических занятий

Таблица 3 – Перечень тем практических занятий

№ п/п	Тема практических занятий	Объём, часов
1	Проведения ВСЭ в рамках нового закона «О ветеринарии» (проекта)	4
2	Показатели качества молока и молочной продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Идентификация молока и молочной продукции.	4
3	Требования ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».	4
4	Электронный документооборот в ветеринарно-санитарной экспертизе.	6
5	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя при инфекционных заболеваниях	4
6	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя при инвазионных заболеваниях	6
7	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя при отравлениях и загрязнении радионуклидами	4
8	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя птицы и кроликов	2
9	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности мяса промысловых животных и пернатой дичи	2
10	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности рыбы и рыбопродуктов	2
11	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности молока и молочных продуктов	4
12	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности мёда и продуктов пчеловодства	4
13	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя в условиях мясоперерабатывающих предприятий	8
14	Ветеринарно-санитарный контроль и оценка безопасности продукции животного происхождения в условиях лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков	8
15	Всего	62

Цель практических занятий – освоение слушателями методических и практических основ проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства, работа с нормативно-правовой и электронной документацией.

Для их проведения имеются компьютерный класс, соответствующее компьютерное оборудование, мультимедийный комплекс. Используются лицензионные программные продукты.

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Требования к квалификации педагогических работников, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Высшее профессиональное образование по специальности «Ветеринария» и/или по направлению «Ветеринарно-санитарная экспертиза», стаж научно-педагогической или практической работы по данному профилю не менее 1 года, а при наличии послевузовского профессионального образования (аспирантура) и учёной степени

кандидата (доктора) ветеринарных наук – стаж научно-педагогической или практической работы в области ветеринарно-санитарной экспертизы не менее 3 лет.

4.2. Требования к материально-техническим условиям

4.2.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. Электронная библиотека «Рукопт» - режим доступа: <http://rucont.ru>
2. Электронная библиотека «Лань» - режим доступа: <http://e.lanbook.ru>
3. Электронная библиотека «elibraru» - режим доступа: <http://elibraruru>
3. Ветеринария [Электронный ресурс]: ежемесячный научно-производственный журнал / МСХ РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 2012-2015 [ЭИ]
4. Компьютерный класс на 14 рабочих мест.
5. Мультимедийный комплекс с презентационным оборудованием.
6. Лаборатория, лабораторное оборудование и приборы для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства.
7. Правовые ресурсы «Консультант плюс» и «Гарант».

4.3. ТРЕБОВАНИЯ К ИНФОРМАЦИОННЫМ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ

4.3.1. Основная литература

Таблица 4 – Основная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Гриф издания	Изд-во	Год издания	Кол-во экз в библ.
1	М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко	ВСЭ с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	Рекомендовано УМО в качестве учебника	Лань	2008	68
2	В.В. Пронин, С.П. Фисенко	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум	Допущено УМО вузов РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебного пособия для студентов вузов	Лань	2012	52

4.3.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Издательство	Год издания
1	П.В. Житенко, М.Ф. Боровков	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	Агропромиздат	2000
2	Б.С. Сенченко	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного и растительного происхождения	Март	2001

3	В.М. Позняковский	Экспертиза мяса и мясопродуктов	СУИ	2002
4	И.Г. Серёгин, Б.В. Уша	Ветеринарно-санитарный надзор при импорте-экспорте сырья и продукции животного происхождения	МГУПБ	2006

4.3.3. Компьютерные обучающие и контролирующие программы.

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лабораторное	AST – тест Тестовые задания по ветеринарно-санитарной экспертизе	+	-	-
2	Лабораторное	Microsoft Office 2007 Pro	+	+	+
3	Лабораторное	Garant	+	+	+
4	Лабораторное	Консультант+	+	+	+

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с ДПП и расписаниями занятий.

Текущий контроль знаний слушателей проводится в виде тестирования и путем индивидуального опроса по результатам выполнения индивидуальных заданий на практических занятиях.

Тестовые задания промежуточного контроля знаний слушателей

№ 1

Яйцо, с каким из указанных пороков относится к техническому браку:

- 1) Бой;
- 2) Выливка;
- 3) Присушка;
- 4) Миражное.

№ 2

Какая масса соответствует яйцу 1 категории:

- 1) более 65 г;
- 2) 55 – 65 г;
- 3) 45 – 55 г;
- 4) менее 45 г.

№ 3

Какие справочные материалы используют ветеринарные врачи – эксперты:

- 1) Учебники;
- 2) Справочники;
- 3) Предписывающие нормативные документы;
- 4) Методические рекомендации.

№ 4

Какой автотранспорт может использоваться для перевозки животных:

- 1) Самосвал;
- 2) Бортовая машина;
- 3) Тракторная тележка;
- 4) Закрытая будка.

№ 5

Какую форму имеют основные ветеринарные клейма:

- 1) Прямоугольная и овальная;
- 2) Треугольная и овальная;
- 3) Круглая и овальная;
- 4) Круглая и прямоугольная.

№ 6

Методы приёма убойных животных на мясоперерабатывающее предприятие:

- 1) По живой массе и телосложению;
- 2) По внешнему виду;
- 3) По живой массе и состоянию здоровья;
- 4) По живой массе и упитанности.

№ 7

Какое из перечисленных животных болеет трихинеллёзом:

- 1) Кролик;
- 2) Кошка;
- 3) Лось;
- 4) Кабан.

№ 8

Как поступают с наружным жиром при трихинеллёзе:

- 1) Уничтожают;
- 2) Утилизируют;
- 3) Перетапливают;
- 4) Выпускают без ограничений.

№ 9

Какой из цистицеркозов опасен для человека:

- 1) *Cysticercosis suum*;
- 2) *Cysticercosis tenuicolis*;
- 3) *Cysticercosis pisiformis*;
- 4) *Cysticercosis tarandi*.

№ 10

Какая из указанных рыб является проходной:

- 1) Морской окунь;
- 2) Горбуша;
- 3) Стерлядь;
- 4) Щука.

№ 11

При каком рН мясо рыбы следует признать свежей:

- 1) Более 7,5;
- 2) 7,5 – 7,3;
- 3) 7,0 – 7,2;
- 4) Менее 7,0.

№ 12

Испорченную рыбу можно выявить с помощью:

- 1) Краски Ямщикова;
- 2) Реактива Эбера;
- 3) Метода Шонберга;
- 4) Прибора «Лактан».

№ 13

Какое заболевание рыбы представляет опасность для человека:

- 1) Септицемия;
- 2) Чума щук;

3) Описторхоз;

4) Оспа.

№ 14

Кислотность рыбных консервов определяется по формуле:

1) $X = n \cdot K \cdot 250 \cdot 100 / 50 \cdot a$;

2) $X = n \cdot K \cdot 250 / 100 \cdot 50 \cdot a$;

3) $X = A \cdot K \cdot 25 \cdot 100 / 50 \cdot a$;

4) $X = A \cdot a \cdot 250 \cdot 100 \cdot 50 / n$.

№ 15

Шкура телят-сосунов называется:

1) Склизок;

2) Опоек;

3) Выросток;

4) Полукожник.

№ 16

Шкуры ягнят 4-х месячного возраста называются:

1) Обыкновенные старицы;

2) Тяжёлый молодняк;

3) Лёгкий молодняк;

4) Мерлушки.

№ 17

Пикало это:

1) Трахея;

2) Кишечник;

3) Мочевой пузырь;

4) Пищевод.

№ 18

Выход крови при вертикальном обескровливании КРС к живой массе составляет:

1) 4 – 4,5 %;

2) 5 – 5,5 %;

3) 6 – 6,5 %;

4) 7 – 7,5 %.

№ 19

Перекисное число свежего жира:

1) до 0,03;

2) 0,03 – 0,06;

3) 0,07 – 0,1;

4) более 0,1.

№ 20

Укажите субпродукт, относящийся к I категории:

1) Трахея;

2) Семенники;

3) Мозги;

4) Уши.

№ 21

Что из перечисленного не является эндокринным сырьём:

1) Семенники;

2) Вымя;

3) Панты;

4) Эмбрион.

№ 22

Укажите возбудителя пищевого токсикоза:

- 1) Сальмонеллы;
- 2) Кишечная палочка;
- 3) Протей;
- 4) Стрептококки.

№ 23

В состав малого «пёстро́го» ряда не входит:

- 1) Глюкоза;
- 2) Маннит;
- 3) Лактулоза;
- 4) Арабиноза.

№ 24

Средой накопления не является:

- 1) Кауфмана;
- 2) Щукевича;
- 3) Киллиана;
- 4) Мюллера.

№ 25

На агаре Эндо сальмонеллы растут в виде:

- 1) тёмно-красных колоний с металлическим блеском;
- 2) круглых прозрачных колоний с голубоватым оттенком;
- 3) тонкого налёта с изрезанными краями;
- 4) слабо-розовые колонии.

№ 26

Сублимационная сушка это:

- 1) Способ консервирования;
- 2) Способ дезинфекции;
- 3) Способ лабораторной экспертизы;
- 4) Способ переработки.

№ 27

Смешанный посол – это взаимное использование:

- 1) Соли и сахара;
- 2) Соли и нитритов;
- 3) Соли и нитратов;
- 4) Сухого и мокрого способов.

№ 28

Как называется аппарат для измельчения мяса:

- 1) Зайчок;
- 2) Волчок;
- 3) Бычок;
- 4) Крольчок.

№ 29

Скопление воздуха под оболочкой колбас называется:

- 1) Лампа;
- 2) Торшер;
- 3) Фонарь;
- 4) Абжур.

№ 30

Количество влаги в варёных колбасах определяется по формуле:

- 1) $X = (a - b) \cdot 100 / c$;
- 2) $X = (a - b) \cdot 10 / c$;
- 3) $X = (a + b) \cdot 100 \cdot c$;
- 4) $X = (a - b) \cdot 10 \cdot c$.

№ 31

Не допускаются в продажу колбасные изделия с содержанием нитритов:

- 1) более 35 мг на 100 г продукта;
- 2) более 30 мг на 100 г продукта;
- 3) более 25 мг на 100 г продукта;
- 4) более 20 мг на 100 г продукта.

№ 32

Гречишный мёд классифицируется как:

- 1) Падевый;
- 2) Монофлорный;
- 3) Полифлорный;
- 4) Смешанный.

№ 33

Содержание воды в мёде не должно быть выше:

- 1) 1 %;
- 2) 11 %;
- 3) 21 %;
- 4) 31 %.

№ 34

Вкус мёда рекомендуется определять при температуре:

- 1) 10 °С;
- 2) 20 °С;
- 3) 30 °С;
- 4) 40 °С.

№ 35

Какая примесь в мёде определяется с помощью нитрата серебра:

- 1) Свекловичная патока;
- 2) Крахмал;
- 3) Мука;
- 4) Желатин.

№ 36

Продажа, каких из перечисленных грибов разрешена:

- 1) Белые;
- 2) Опята;
- 3) Бесянки;
- 4) Вёшенки.

№ 37

Помидорный рассол должен содержать поваренную соль в количестве:

- 1) не более 3 %;
- 2) 3 – 8 %;
- 3) 8 – 11 %;
- 4) более 11 %.

№ 38

Кислотное число растительного масла определяется по формуле:

- 1) $X = a \cdot 5,611 / б$;
- 2) $X = a \cdot 3,812 / б$;
- 3) $X = a \cdot 5,611 \cdot б$;
- 4) $X = a \cdot 3,812 \cdot б$.

№ 39

Альдегиды в растительном масле не определяются реакцией:

- 1) Флороглюцина в эфире;
- 2) Флороглюцина в ацетоне;

3) Резазурина в феноле;

4) Резорцина в бензоле.

№ 40

При проведении 240 экспертиз в день штат лаборатории ВСЭ на рынках представлен:

1) 1 ветеринарный врач, 1 лаборант, 1 ветсанитар;

2) 2 ветеринарных врача, 1 лаборант, 2 ветсанитара;

3) 1 ветеринарный врач, 2 лаборанта, 2 ветсанитара;

4) 2 ветеринарных врача, 2 лаборанта, 1 ветсанитар.

№ 41

Какое из указанных помещений отсутствует в лаборатории ВСЭ на рынке:

1) Помещение для хранения дезсредств;

2) Кабинет заведующего;

3) Холодильник;

4) Торговый зал.

№ 42

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.

№ 43

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.

№ 44

При оспе крупного рогатого скота продукты убоя:

1) Выпускаются без ограничений;

2) Утилизируются;

3) Уничтожаются;

4) Убой запрещён.

№ 45

Мясо животного, убитого молнией:

1) Направляется в проварку;

2) Утилизируется;

3) Выпускается без ограничений;

4) Используется в зависимости от результатов бактериологического исследования.

№ 46

Объектом скотобазы не является:

1) Карантинное отделение;

2) Изолятор;

3) Санитарная бойня;

4) Разгрузочные площадки.

№ 47

Какой из перечисленных случаев классифицируется как вынужденный убой:

1) Перелом;

2) Бесплодие;

3) Утопление;

4) Угроза стихийного бедствия.

№ 48

Для обезвреживания условно годного мяса готовят куски массой:

- 1) не более 0,5 кг;
- 2) не более 1 кг;
- 3) не более 1,5 кг;
- 4) не более 2 кг.

№ 49

Какой из морских беспозвоночных не используется в пищу:

- 1) Трепанг;
- 2) Морской гребешок;
- 3) Морской конёк;
- 4) Мидия.

№ 50

При пироплазмозе желтушность туши исчезла в течение 48 ч. Как поступить с тушей:

- 1) Провести бактериологическое исследование;
- 2) Выпустить без ограничения;
- 3) Техническая утилизация;
- 4) Уничтожить.

5. Итоговая аттестация слушателей

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

Для допуска к экзамену необходимо выполнить весь объем практических занятий.

На экзамене проставляется:

- оценка **«отлично»**, 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; решил практические задачи;

- оценка **«хорошо»**, если слушатель обладает достаточно полным знанием программного материала, показавший освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). Его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами; сделан вывод; достаточно полно ответил на дополнительные вопросы; решил практические задачи;

- оценка **«удовлетворительно»**, если слушатель имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений, показавший частичное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). Формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения; испытывает затруднения при ответе на дополнительные вопросы; решил практические задачи;

оценка **«неудовлетворительно»**, 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.

Общая оценка устного экзамена складывается из оценок по каждому из вопросов экзаменационного билета, ответов на дополнительные вопросы и результатов решения практических задач.

Перечень вопросов для сдачи экзамена

1. Основные задачи ветеринарно-санитарных экспертов в производстве продуктов животноводства.
2. Официальные справочные материалы, используемые ветсанэкспертом в своей работе.
3. Порядок сдачи и приема животных для убоя.
4. Предубойный осмотр и случаи направления животных на санитарную бойню.
5. Болезни и особые случаи, при которых животные не допускаются к убою.
6. Ветсанэкспертиза при патологических изменениях тканей и органов животных.
7. Принципы устройства и технологии современных мясокомбинатов.
8. Ветсантребования к бойням, выбор места строительства, водоснабжение, удаление и обезвреживание промывных вод и навоза боен.
9. Технология убоя и разделки крупного рогатого скота.
10. Точки ветсанэкспертизы в убойном цехе мясокомбината и их назначение.
11. Влияние условий убоя и разделки животных на сохраняемость мяса.
12. Пищевое значение различных тканей мяса и отрубов туши.
13. Клейма и штампы для мяса и порядок их применения.
14. Исследование головы убойных животных.
15. Мероприятия на конвейере при обнаружении сибирской язвы.
16. Меры личной профилактики рабочих боен и сырьевых предприятий. Профессиональные антропозоонозные болезни.
17. Методы исследования для установления видовой принадлежности мяса.
18. Процесс созревания мяса. Методы его ускорения.
19. Особенности созревания мяса больных животных.
20. Санитарное значение мяса от вынужденного убоя.
21. Санитарное и экономическое значение санитарных боен. Определение мяса больного и павшего животного.
22. Сортировка мяса по полу, возрасту, виду животных и термической обработке.
23. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
24. Способы убоя и разделки туш свиней, расстановка ветеринарных точек при убое свиней.
25. Химическая сущность разложения мяса и методы определения его свежести.
26. Нежелательные изменения мяса при хранении. Причины и условия их возникновения.
27. Цели и методика исследования внутренних органов убитых животных.
28. Пищевые, лечебные, технические, кормовые продукты переработки крови.
29. Понятие о субпродуктах, их переработка и использование.
30. Санитарная экспертиза животных жиров.
31. Лимфатическая система животных и ее значение при ветсанэкспертизе.
32. Лимфатические узлы головы и ливера.
33. Лимфатические узлы передней половины туши крупного рогатого скота и свиней.
34. Лимфатические узлы задней половины туши крупного рогатого скота.
35. Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя при чуме свиней.
36. Особенности ветсанэкспертизы при сибирской язве у свиней. Убой животных после прививок.
37. Патологоанатомические формы туберкулеза и их значение для санитарной оценки мяса.
38. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при бруцеллезе.
39. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при болезни Ауески и бешенстве.
40. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при лептоспирозе.
41. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при пастереллезе свиней.
42. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при роже свиней.

43. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе крупного рогатого скота и кур.
44. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при ящуре.
45. Трихинеллез: образование капсул, распространение трихинелл в туше, техника исследования, резистентность капсул, санитарная оценка продуктов убоя.
46. Цистицеркозы, не передающиеся человеку, санитарная оценка продуктов убоя.
47. Методы обезвреживания мяса при цистицеркозах.
48. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при фасциолезе и эхинококкозе.
49. Ветсанэкспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо рыбы.
50. Понятие о токсикоинфекциях.
51. Значение сальмонелл в эпидемиологии пищевых токсикоинфекций.
52. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса на сальмонеллы.
53. Взятие и упаковка проб для лабораторного исследования продуктов убоя на сальмонеллы.
54. Схема бактериологического анализа мяса на исключение микробов группы сальмонелл.
55. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микробами.
56. Пищевые токсикозы, вызываемые *Cl. Botulinum*.
57. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами.
58. Ветеринарно-санитарная оценка молока при различных инфекционных заболеваниях (туберкулез, бруцеллез, ящур).
59. Факторы, влияющие на состав, свойства и санитарное состояние молока.
60. Характеристика микрофлоры молока.
61. Определение общей бактериальной загрязненности молока. Определение молока коров, больных маститом. Санитарная оценка молока.
62. Определение жира и белка в молоке.
63. Цели и методы определения кислотности и плотности молока. Факторы влияющие на эти показатели.
64. Ферменты молока и их значение для проведения ветсанэкспертизы.
65. Особенности ветсанэкспертизы мяса птиц.
66. Методы убоя и разделки птиц.
67. Эпизоотологическое и эпидемиологическое значение яиц, схема экспертизы яиц.
68. Порядок использования яиц при различных пороках.
69. Санитарная оценка продуктов убоя животных, отравившихся минеральными ядами.
70. Санитарная оценка продуктов убоя животных, отравившихся ядами растительного и животного происхождения.
71. Обезвреживание пищевых продуктов, загрязненных радиоактивными веществами.
72. Особенности переработки животных, подвергшихся радиоактивному воздействию.
73. Методы консервирования мяса и их санитарно-экономическое значение.
74. Схема консервного производства, термическая экспозиция при стерилизации и санитарная оценка баночных консервов.
75. Особенности технологии убоя и ветсанэкспертиза мяса кроликов при инфекционных и инвазионных болезнях.
76. Пищевые продукты, подлежащие ветсанэкспертизе, при их продаже на рынке.
77. Особенности ветсанэкспертизы мяса промысловых животных.
78. Задачи и методы исследования молока на рынках.
79. Задачи и методы исследования молочных продуктов в условиях рынков.
80. Качественная характеристика и санитарная оценка мёда.

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.