

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «СМОЛЕНСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ» (ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА)



УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА

А.В. Кучумов

2020 г.

М.П.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ «Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевой продукции животного и растительного происхождения»

Цель: углубление теоретических знаний и совершенствование практических навыков по ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов животноводства и растениеводства.

Категория слушателей: специалисты областных государственных учреждений ветеринарии, специалисты отдела производственного ветеринарного контроля на предприятиях по убою животных, переработке и хранению продуктов животноводства, студенты, обучающиеся по специальности 36.05.01 Ветеринария.

Продолжительность обучения: 72 часа.

Форма обучения: очная, заочная, с применением дистанционных технологий

Режим занятий: 6-8 часов.

Вид учебной работы	Количество часов
Общая трудоемкость программы	72
Аудиторная (контактная) работа, всего	58
в т.ч.:	
- занятия лекционного типа	16
- занятия лабораторно-практического типа	40
Самостоятельная работа обучающихся	14
Итоговая аттестация (тест)	2

Реквизиты программы

Программу разработал:

Доцент кафедры биотехнологии и ветеринарной медицины,
кандидат ветеринарных наук, доцент

Л.С. Кашко

И.о. декана ФПК и ППК
кандидат технических наук, доцент

А.В. Вернигор

Проректор по учебно-методической и воспитательной работе
доктор экономических наук, профессор

О.Ю. Патласов

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации разработана в соответствии с ФГОС ВО по специальности 36.05.01 Ветеринария.

Рабочую программу составил:
зав. кафедрой биотехнологии и
ветеринарной медицины,
кандидат ветеринарных наук



Л.С. Кашко

Рецензент:

Заместитель начальника –
начальник филиала ОГБУВ «Государственная
ветеринарная служба Смоленской области –
Смоленская обветлаборатория»,
кандидат ветеринарных наук



Н.Г. Мясникова

Оглавление

Введение	4
1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины).....	4
2. Цель и задачи программы	6
3. Объем программы с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий)	6
4. Содержание программы, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....	7
4.1 Перечень разделов программы с указанием трудоемкости аудиторной (контактной) работы, видов контролей и перечня компетенций.....	7
4.2 Содержание программы по разделам и темам.....	9
4.3 Тематический план	13
5. Оценочные материалы.....	19
6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения программы.....	19
7. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы.....	22
8. Лицензионное программное обеспечение.....	22
Лист регистрации изменений.....	23
Приложение А Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и итоговой аттестации обучающихся по программе	24
1. Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций ...	25
2. Описание шкал оценивания.....	31
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения программы.....	32
Приложение Б Сведения о ППС	39

Введение

В соответствии с Законом Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии» основными задачами Государственной ветеринарной службы Российской Федерации является обеспечение безопасности продуктов животноводства в ветеринарно-санитарном отношении и защита населения от болезней, общих для человека и животных.

Для обеспечения выполнения указанных задач работники учреждений государственной ветеринарной службы осуществляют ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства, в том числе проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения, организацию и проведение контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения.

Мясо, мясные и другие продукты убоя (промысла) животных, молоко, молочные продукты, яйца, иная продукция животного происхождения подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе в целях определения их пригодности к использованию для пищевых целей.

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, условия использования продукции животного происхождения и продукции растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей определяются техническими регламентами в области ветеринарии, ветеринарно-санитарными требованиями и нормами безопасности кормов и кормовых добавок, издаваемыми в соответствии с законодательством Российской Федерации. Указанные регламенты и требования устанавливают ветеринарно-санитарные нормы, которым должны соответствовать продукция животного происхождения, а также продукция растительного происхождения неперомышленного изготовления, производимая организациями и гражданами, реализуемая ими или торговыми организациями на рынках.

Запрещаются реализация и использование для пищевых целей мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, молока, молочных продуктов, яиц, иной продукции животного происхождения и продукции растительного происхождения неперомышленного изготовления, не подвергнутых в установленном порядке ветеринарно-санитарной экспертизе.

Ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляется специалистами государственной ветеринарной службы Российской Федерации.

Непрерывное профессиональное образование специалистов государственной ветеринарной службы направлено на решение задачи по обеспечению выпуска полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства. Включение такой подготовки в систему дополнительного профессионального образования диктуется необходимостью обеспечения защиты населения от болезней, общих для человека и животных.

1. Перечень планируемых результатов обучения по программе, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения программы)

В результате изучения программы у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции:

Содержательная структура компонентов компетенций

Название компетенции	Части компонентов
Способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе (ПК-8)	Знает: - государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, кормов; - правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.
	Умеет: - правильно оценивать качество и осуществлять контроль выпуска безопасной продукции

	<p>животноводства, пчеловодства и водного промысла, кормов.</p> <p>- применять правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.</p> <p>Владеет:</p> <p>- навыками оценки качества и осуществления контроля выпуска безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, кормов.</p> <p>- навыками применения правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.</p>
Способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных (ПК-9)	<p>Знает:</p> <p>- технологические процессы и операции по переработке сырья животного и растительного происхождения, здания и сооружения для содержания животных.</p>
	<p>Умеет:</p> <p>- организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных.</p>
	<p>Владеет:</p> <p>- навыками организации и проведения экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных.</p>
Способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла (ПК-10)	<p>Знает:</p> <p>- нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, кормов..</p>
	<p>Умеет:</p> <p>- организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, кормов.</p>
	<p>Владеет:</p> <p>- навыками оформления ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, корма.</p>
Способностью и готовностью 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 (ПК-11)	<p>Знает:</p> <p>- мероприятия по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств.</p>
	<p>Умеет:</p> <p>- организовывать мероприятия по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных</p>

	болезней из других государств.
	Владеет: - навыками проведения мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств.

2. Цель и задачи программы

Цель: углубление теоретических знаний и совершенствование практических навыков по проведению ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животного и растительного происхождения и осуществлению контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и перевозкой грузов, подконтрольных ветеринарной службе.

Задачи:

- изучить историю развития и законодательную базу ветеринарно-санитарной экспертизы (законы, технические регламенты, государственные стандарты, приказы, правила) и транспортировки убойных животных и продукции животноводства;
- изучить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства;
- изучить технологические процессы и операции по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания убойных животных;
- изучить вопросы транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения;
- изучить ветеринарные правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и на бумажных носителях;
- изучить правила сертификации продуктов животноводства;
- изучить методы и правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения;
- изучить ветеринарно-санитарную оценку мяса и продуктов убоя животных при болезнях различной этиологии;
- изучить мероприятия по охране населения от болезней, общих для человека и животных.

3. Объем программы с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий)

Вид учебной работы	Количество часов
Общая трудоемкость программы	72
Аудиторная (контактная) работа, всего	58
в т.ч.	
- занятия лекционного типа	16
- занятия лабораторно-практического типа	40
Самостоятельная работа обучающихся	14
Итоговая аттестация (тест)	2

4. Содержание программы, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Перечень разделов программы с указанием трудоемкости аудиторной (контактной) работы, видов контролей и перечня компетенций

Наименование разделов и тем	Трудоемкость, часов			Форма текущего контроля	Перечень компетенций
	всего	в т.ч.			
		аудиторной (контактной) работы	самостоятельной работы		
Раздел 1 Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	35	28	7	реферат	ПК-8 ПК-9
Тема 1 Эпизоотическая ситуация в РФ и в Смоленской области. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.	4	3	1		
Тема 2 Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо	8	7	1		
Тема 3 Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов	8	7	1		
Тема 4 Учение о мясе. Морфология, химия, созревание и товароведение мяса	4	3	1		
Тема 5 Ветеринарное клеймение мяса	2	1	1		
Тема 6 Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса	6	5	1		
Тема 7 Сертификация пищевых продуктов	3	2	1		
Тема 8 Ветеринарная электронная сертификация в ФГИС «Меркурий»	8	6	2		

Раздел 2 Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	35	26	9	реферат	ПК-10 ПК-11
Тема 1 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	3	2	1		
Тема 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	4	3	1		
Тема 3 Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов	3	2	1		
Тема 4 Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья	3	2	1		
Тема 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	4	3	1		
Тема 6 Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях и обработке ветеринарными препаратами	4	3	1		
Тема 7 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	4	3	1		
Тема 8 Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	3	2	1		

Тема 9 Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	7	6	1		
Итоговая аттестация	тест -2 часа				

4.2 Содержание программы по разделам и темам

Раздел 1 Общая ветеринарно-санитарная экспертиза.

Цель: углубление теоретических знаний и совершенствование практических навыков по общей ветеринарно-санитарной экспертизе.

Задачи:

- изучить историю развития и законодательную базу ветеринарно-санитарной экспертизы (законы, технические регламенты, государственные стандарты, приказы, правила) и транспортировки убойных животных и продукции животноводства;
- изучить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства;
- изучить технологические процессы и операции по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания убойных животных;
- изучить вопросы транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения;
- изучить ветеринарные правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и на бумажных носителях;
- изучить правила сертификации продуктов животноводства;
- изучить методы и правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

Перечень учебных элементов раздела:

Тема 1. Эпизоотическая ситуация в Российской Федерации и в Смоленской области.

История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы. Эпизоотическая ситуация в РФ и в Смоленской области. История развития и становления боенского дела. История становления и развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии». Положение о государственном ветеринарном надзоре от 5 июня 2013 г. № 476. Ветеринарные правила перемещения (перевозки) автомобильным транспортом свиней и кормов для них от 6 июля 2017 г. N 329. Порядок назначения лабораторных исследований подконтрольных товаров (в том числе уловов водных биологических ресурсов и произведенной из них продукции) в целях оформления ветеринарных сопроводительных документов от 14 декабря 2015 г. N 634. Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности от 12.03.2014 N 72. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов от 27.12.1983.

Тема 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Категории убойных животных. Определение упитанности. Способы транспортировки животных на боенские предприятия. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте. Значение боенских предприятий, Требования к постройке и производственным цехам. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий (мясокомбинаты, хладобойни, бойни, скотобойные пункты

и убойные площадки, мясоперерабатывающие заводы, специализированные боенские предприятия, санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий).

Тема 3. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Помещения для предубойного содержания животных. Прием животных и ветеринарный осмотр. Подготовка животных к убою. Убой животных. Разделка и обработка туш крупного рогатого скота и свиней. Организация и методика ветеринарного осмотра продуктов убоя животных (лимфатическая система, особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных, порядок ветеринарного осмотра туш и внутренних органов, оснащение рабочего места ветсанэксперта, регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра, утилизация и уничтожение биологических отходов).

Тема 4. Учение о мясе. Морфология, химия, созревание и товароведение мяса. Морфологический состав мяса. Химический состав мяса. Товароведческая оценка мяса. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению, ГОСТ на мясо. Изменения в мясе после убоя. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса. Особенности созревания мяса больных и утомлённых животных. Ветеринарно-санитарное значение созревания мяса. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.

Тема 5. Ветеринарное клеймение мяса. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса. Общие положения. Порядок клеймения мяса и субпродуктов. Ветеринарные клейма и штампы.

Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса. Изменения мяса при хранении. Загар мяса. Гниение мяса. Плесневение мяса. Ослизнение мяса и образование сухого налета. Свечение (фосфоресценция) мяса, DFD- и PSE-пороки и другие виды порчи. Причины и условия их возникновения. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения. Факторы, способствующие гниению мяса. Профилактика гниения мяса. Методы определения свежести мяса по ГОСТ. Изменение цвета мяса. Липохроматоз. Меланоз. Мясо незрелых животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменениях, имеющих санитарное значение. Определение видовой принадлежности мяса.

Тема 7. Сертификация пищевых продуктов. Сущность сертификации. Правовые основы сертификации в Российской Федерации. Федеральный закон «О техническом регулировании». Российские системы сертификации. Система обязательной сертификации. Система добровольной сертификации.

Тема 8. Ветеринарная электронная сертификация в ФГИС «Меркурий». Ветеринарные правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях от 27 декабря 2016 г. № 589. Ветеринарные правила регионализации территории Российской Федерации от 14.12.2015 г. № 635. Порядок назначения лабораторных исследований подконтрольных товаров от 14.12.2015 г. № 634. Правила назначения ветеринарно-санитарной экспертизы. Оформление ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животноводства, сырье животного происхождения и корма в электронном виде.

Раздел 2 Частная ветеринарно-санитарная экспертиза.

Цель: углубление теоретических знаний и совершенствование практических навыков по частной ветеринарно-санитарной экспертизе.

Задачи:

- изучить пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактику;
- изучить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясных продуктов при болезнях животных различной этиологии;
- изучить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных;

- изучить ветеринарно-санитарную экспертизу при отравлениях и обработке ветеринарными препаратами;
- изучить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса диких промысловых животных и пернатой дичи;
- изучить гигиену производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов;
- изучить основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках;
- изучить мероприятия по охране населения от болезней, общих для человека и животных.

Перечень учебных элементов раздела:

Тема 1. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы. Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Характеристика бактерий рода сальмонелла, их морфология, культуральные, биохимические и серологические свойства, токсинообразование и устойчивость. Методы типизации сальмонелл. Патогенность сальмонелл для животных и человека. Формы клинического проявления токсикоинфекций сальмонеллезной этиологии у человека. Эпидемиология пищевых сальмонеллез. Ветеринарно-санитарная оценка туш и готовых пищевых продуктов, обсеменённых бактериями рода сальмонелла.

Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (БГКП, спирохеты, иерсени, протей). Морфология, культуральные, биохимические и серологические свойства; устойчивость этих бактерий, методы типизации и дифференциации. Патогенность данных бактерий для животных и человека. Источники и пути обсеменения мяса и других пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.

Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами. Характеристика этих бактерий. Эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении токсикозов стафилококковой и стрептококковой этиологии.

Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсеменённых стафилококками, стрептококками и *Cl. botulinum*. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.

Тема 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии.

Тема 3. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Консервирование мяса низкой температурой. Краткие сведения об источниках холода. Ветеринарно-санитарный контроль и экспертиза мяса на холодильниках. Дезинфекция и дератизация. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве мясных консервов и готовой продукции. Консервирование мяса поваренной солью. Новые методы консервирования. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас. Транспортировка скоропортящихся продуктов (виды транспорта, правила погрузки, условия и сроки транспортировки, документация, ветеринарный контроль).

Тема 4. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья. Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная оценка по ГОСТ.

Пищевые жиры. Морфология и химия жирового сырья. Основы технологии и гигиена вытопки пищевых жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира. Виды порчи жиров. Технохимический контроль. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца, костного, топленого и технического жиров по ГОСТ.

Виды и использование кишечного сырья. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях. Консервирование и хранение. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении) и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья по ГОСТ.

Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов.

Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.

Классификация шкур, их первичная обработка и клеймение. Способы консервирования. Дезинфекция и дезинсекция. Пороки шкур. Сбор и обработка щетины, волоса, копыт и рогов. Порядок заготовки и транспортировки кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям.

Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Ядовитые рыбы. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Способы консервирования. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть.

Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.

Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях и обработке ветеринарными препаратами. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных при различных видах отравлений и обработке ветпрепаратами. Влияние природы яда и его содержания в мышцах и органах на их пищевую, биологическую ценность и ветеринарно-санитарную оценку. Порядок и сроки убоя животных, перенесших острые отравления и подвергнутых обработке пестицидами, а также лечению антибиотиками.

Сроки убоя животных, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Вынужденный убой животных и порядок его проведения. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в агональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувшие, замерзшие, убитые током, молнией и т.д.). Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.

Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности созревания мяса. Послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Методы определения свежести мяса по действующим Правилам. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.

Тема 8. Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Химический состав, физико-химические свойства коровьего молока, факторы их обуславливающие. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов. Бактерицидные и бактериостатические свойства молока и их использование в производстве. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и других веществ.

Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных. Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю; мойка и дезинфекция. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в молочном производстве. Личная гигиена

обслуживающего персонала. Первичная обработка молока в хозяйстве (очистка, охлаждение, хранение) и его транспортировка. Требования к заготавливаемому молоку по действующему ГОСТ. Базисная жирность молока.

Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров больных маститом: распознавание и пути использования. Ветеринарно-санитарная оценка молока при отравлениях, нарушении обмена веществ (кетозы и др.) и незаразных болезнях животных. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных. Изменение молока при различных режимах тепловой обработки и последующем хранении.

Тема 9. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках. Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Планирование и оборудование. Функции и задачи. Требования к доставке на рынки пищевых продуктов животного и растительного происхождения и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках.

Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на продовольственных рынках (отбор проб, ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, рыбы и пищевых яиц, обезвреживание мяса и мясных продуктов). Правила доставки, взятия проб и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов (распознавание фальсификаций, денатурация молока, непригодного к использованию на пищевые цели, документация). Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующему ГОСТ и Правилам (фальсификация меда, методы её распознавания и ветеринарно-санитарная оценка, ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками). Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов, грибов. Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарный надзор и контроль за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках.

4.3 Тематический план

Раздел 1 Общая ветеринарно-санитарная экспертиза.

Контактная работа обучающихся с преподавателем (занятия лекционного типа)

Тема	Вопросы	Трудоем- -кость, часов
Эпизоотическая ситуация в РФ и в Смоленской области. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.	Эпизоотическая ситуация в Российской Федерации и в Смоленской области. История развития и становления боенского дела. История становления и развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии». Положение о государственном ветеринарном надзоре от 5 июня 2013 г. № 476. Ветеринарные правила перемещения (перевозки) автомобильным транспортом свиней и кормов для них от 6 июля 2017 г. N 329. Порядок назначения лабораторных исследований подконтрольных товаров (в том числе уловов водных биологических ресурсов и произведенной из них продукции) в целях оформления ветеринарных сопроводительных документов от 14 декабря 2015 г. N 634. Правила в области ветеринарии при убойе животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убойя непромышленного изготовления на убойных пунктах	2

	средней и малой мощности от 12.03.2014 N 72. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов от 27.12.1983.	
Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо	Категории убойных животных. Определение упитанности. Способы транспортировки животных на боенские предприятия. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте. Значение боенских предприятий, Требования к постройке и производственным цехам. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий (мясокомбинаты, хладобойни, бойни, скотобойные пункты и убойные площадки, мясоперерабатывающие заводы, специализированные боенские предприятия, санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий).	2
Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов	Помещения для предубойного содержания животных. Прием животных и ветеринарный осмотр. Подготовка животных к убою. Убой животных. Разделка и обработка туш крупного рогатого скота и свиней. Организация и методика ветеринарного осмотра продуктов убоя животных (лимфатическая система, особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных, порядок ветеринарного осмотра туш и внутренних органов, оснащение рабочего места ветсанэксперта, регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра, утилизация и уничтожение биологических отходов).	2
Учение о мясе. Морфология, химия, созревание и товароведение мяса	Морфологический состав мяса. Химический состав мяса. Товароведческая оценка мяса. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению, ГОСТ на мясо. Изменения в мясе после убоя. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса. Особенности созревания мяса больных и утомлённых животных. Ветеринарно-санитарное значение созревания мяса. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.	2
Сертификация пищевых продуктов	Сущность сертификации. Правовые основы сертификации в Российской Федерации. Федеральный закон «О техническом регулировании». Российские системы сертификации. Система обязательной сертификации. Система добровольной сертификации. Сертификация продуктов животного происхождения.	2

Контактная работа обучающихся с преподавателем (занятия лабораторно-практического типа)

Тема	Вид работы (метод проведения)	Трудоемкость, часов
Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса	Изменения мяса при хранении. Загар мяса. Гниение мяса. Плесневение мяса. Ослизнение	6

	<p>мяса и образование сухого налета. Свечение (фосфоресценция) мяса, DFD- и PSE-пороки и другие виды порчи. Причины и условия их возникновения. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения. Факторы, способствующие гниению мяса. Профилактика гниения мяса. Методы определения свежести мяса по ГОСТ. Изменение цвета мяса. Липохроматоз. Меланоз. Мясо незрелых животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменениях, имеющих санитарное значение. Определение видовой принадлежности мяса.</p> <p>выездное занятие (убойный цех ИП Борисенковой)</p>	
Предубойный осмотр животных и послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов. Ветеринарное клеймение мяса	<p>выездное занятие (убойный цех ИП Борисенковой)</p>	4
Лабораторные и физико-химические исследования мяса и мясных продуктов. Трихинеллоскопия. Метод переваривания проб	<p>выездное занятие (Смоленская областная ветеринарная лаборатория)</p>	4
Ветеринарная электронная сертификация в ФГИС «Меркурий»	<p>групповое занятие (компьютерный класс ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА)</p>	6

Виды самостоятельной внеаудиторной работы, выполняемой при освоении 1-го раздела

Вид	Тема	Трудоемкость, часов	Контроль
Работа с уч. пос. и материалами учебных занятий	Эпизоотическая ситуация в РФ и в Смоленской области. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.	1	Устный опрос. Оценка
-«-	Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо.	1	-«-
-«-	Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.	1	-«-
-«-	Учение о мясе. Морфология, химия, созревание и товароведение мяса.	1	-«-
-«-	Ветеринарное клеймение мяса.	1	-«-

-«-	Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса.	1	-«-
-«-	Сертификация пищевых продуктов.	1	-«-
-«-	Ветеринарная электронная сертификация в ФГИС «Меркурий».	2	-«-

Раздел 2 Частная ветеринарно-санитарная экспертиза.

Контактная работа обучающихся с преподавателем (занятия лекционного типа)

Тема	Вопросы	Трудоем-ность, часов
Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	<p>Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Характеристика бактерий рода сальмонелла, их морфология, культуральные, биохимические и серологические свойства, токсинообразование и устойчивость. Методы типизации сальмонелл. Патогенность сальмонелл для животных и человека. Формы клинического проявления токсикоинфекций сальмонеллезной этиологии у человека. Эпидемиология пищевых сальмонеллезозов. Ветеринарно-санитарная оценка туш и готовых пищевых продуктов, обсеменённых бактериями рода сальмонелла. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (БГКП, спирохеты, иерсени, протей). Морфология, культуральные, биохимические и серологические свойства; устойчивость этих бактерий, методы типизации и дифференциации. Патогенность данных бактерий для животных и человека. Источники и пути обсеменения мяса и других пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.</p> <p>Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами. Характеристика этих бактерий. Эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении токсикозов стафилококковой и стрептококковой этиологии.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсеменённых стафилококками, стрептококками и <i>Сl. botulinum</i>. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.</p>	2
Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов	<p>Консервирование мяса низкой температурой. Краткие сведения об источниках холода. Ветеринарно-санитарный контроль и экспертиза мяса на холодильниках. Дезинфекция и дератизация. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве мясных консервов и готовой продукции. Консервирование мяса поваренной солью. Новые методы консервирования. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас. Транспортировка скоропортящихся продуктов (виды транспорта, правила погрузки, условия и сроки транспортировки, документация,</p>	2

	ветеринарный контроль).	
Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья	<p>Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная оценка по ГОСТ.</p> <p>Пищевые жиры. Морфология и химия жирового сырья. Основы технологии и гигиена вытопки пищевых жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира. Виды порчи жиров. Технохимический контроль. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца, костного, топленого и технического жиров по ГОСТ.</p> <p>Виды и использование кишечного сырья. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях. Консервирование и хранение. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении) и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья по ГОСТ.</p> <p>Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов.</p> <p>Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.</p> <p>Классификация шкур, их первичная обработка и клеймение. Способы консервирования. Дезинфекция и дезинсекция. Пороки шкур. Сбор и обработка щетины, волоса, копыт и рогов. Порядок заготовки и транспортировки кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям.</p>	2
Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	<p>Химический состав, физико-химические свойства коровьего молока, факторы их обуславливающие. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов. Бактерицидные и бактериостатические свойства молока и их использование в производстве. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и других веществ.</p> <p>Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных. Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю; мойка и дезинфекция. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в молочном производстве. Личная гигиена обслуживающего персонала. Первичная обработка молока в хозяйстве (очистка, охлаждение, хранение) и его транспортировка.</p>	2

	<p>Требования к заготавливаемому молоку по действующему ГОСТ. Базисная жирность молока.</p> <p>Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров больных маститом: распознавание и пути использования. Ветеринарно-санитарная оценка молока при отравлениях, нарушении обмена веществ (кетозы и др.) и незаразных болезнях животных. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных. Изменение молока при различных режимах тепловой обработки и последующем хранении.</p>	
--	--	--

Контактная работа обучающихся с преподавателем (занятия лабораторно-практического типа)

Тема	Вид работы (метод проведения)	Трудоемкость, часов
Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	групповое занятие	3
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	групповое занятие	3
Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях и обработке ветеринарными препаратами		3
Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	групповое занятие	3
Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	выездное занятие (МУП «Заднепровский продовольственный рынок»)	6

Виды самостоятельной внеаудиторной работы, выполняемой при освоении 2-го раздела

Вид	Тема	Трудоемкость, часов	Контроль
Работа с уч. пос. и материалами учебных занятий	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.	1	Устный опрос. Оценка
-«-	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии.	1	-«-
-«-	Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных	1	-«-

	продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов.		
	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья.	1	
-«-	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	1	-«-
-«-	Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях и обработке ветеринарными препаратами.	1	-«-
-«-	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	1	-«-
-«-	Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.	1	-«-
-«-	Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках.	1	-«-

5. Оценочные материалы

Оценочные материалы в виде фонда оценочных средств по программе представлены в приложении к рабочей программе дисциплины.

6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения программы.

а) основная литература

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко; под ред. Боровкова М.Ф.. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2013. - 480 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45654>. - Загл. с экрана.
2. Костенко Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: Ветеринарные методические указания /Ю.Г. Костенко. – М.: Гном и Д, 2003.- 108с.
3. Никитин И.Н. Организация и экономика ветеринарного дела [Электронный ресурс]: учебник / И.Н. Никитин. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2014. - 368 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/44760>. - Загл. с экрана.
4. Никитин И.Н. Организация ветеринарного дела [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Н. Никитин. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2013. - 288 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5847>. - Загл. с экрана.

б) дополнительная литература

1. Боровков М.Ф. Определение видовой принадлежности мяса животных. Метод. пособие./ М.Ф. Боровков, О.В. Швец, А.К. Кириллов – М.: ФГОУ Российская академия кадрового обеспечения АПК, 2002. - 33с.

2. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебно-методическое пособие/ М.Ф. Боровков, П.В. Житенко, Т.А. Григорьева – М.: ФГОУ ВО МГАВМиБ им. К.И.Скрябина, 2003. - 54с.
3. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при радиационных поражениях: Метод. указ. / М. Ф. Боровков, Т.В. Курмакаева, В.С. Касаткин и др. – М.: МГАВМиБ, 2000.- 22 с.
4. Волков А. Х. Стандартизация и управление качеством продукции животноводства: Метод. пособ./А.Х. Волков – Казань, 2000. - 20 с.
5. Житенко П. В., Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник /П.В. Житенко, М.Ф. Боровков – М.: Агропромиздат, 2000. - 335 с.
6. Костенко Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: Ветеринарные методические указания /Ю.Г. Костенко – М., 2003. – 112 с.
7. Сидорчук А.А. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.А. Сидорчук [и др.]. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 368 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103145>. - Загл. с экрана.
8. Сон К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Беспланеев. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2013. - 416 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5857>. - Загл. с экрана.
9. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Г. Урбан. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2010. - 384 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/395>. - Загл. с экрана.

Нормативные правовые документы

Закон Российской Федерации 14.05.1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии».

Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. - Собрание законодательства Российской Федерации, 2000. - N 2, ст. 150.

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.- Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650

Постановление Правительства России от 07.11.2016 г. № 1140 «Об утверждении Порядка создания, развития и эксплуатации Федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии».

Постановление Правительства России от 09.11.2016 г. № 1145 «Об утверждении Правил аттестации специалистов в области ветеринарии».

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).

Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016).

Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 г. № 589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях».

Приказ Минсельхоза России от 22.01.2016 г. № 22 «Об утверждении правил осуществления мониторинга ветеринарной безопасности территории Российской Федерации».

Приказ Минсельхоза России от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами».

Приказ Минсельхоза России от 18.12.2015 г. № 647 «Об утверждении перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему государственной ветеринарной службы Российской Федерации».

Приказ Минсельхоза России от 18.12.2015 г. № 646 «Об утверждении перечня продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы».

Приказ Минсельхоза России от 14.12.2015 г. № 635 «Об утверждении ветеринарных правил проведения регионализации территории Российской Федерации».

Приказ Минсельхоза России от 14.12.2015 г. № 634 «О порядке назначения лабораторных исследований подконтрольных товаров (в том числе уловов водных биологических ресурсов и произведенной из них продукции) в целях оформления ветеринарных сопроводительных документов».

Приказ Минсельхоза России от 03.05.2017 № 212 «Об утверждении Порядка проведения квалификационного экзамена специалистов в области ветеринарии и формы заявления об аттестации специалистов в области ветеринарии».

Решение от 20.01.2017 г. «Решение об установлении статусов регионов Российской Федерации по заразным болезням животных и условиях перемещения подконтрольных госветнадзору товаров».

Приказ Минсельхоза России от 27.06.2018 г. № 251 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. № 648».

Приказ Минсельхоза России от 27.06.2018 г. № 250 «О внесении изменений в перечень подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные ветеринарные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. № 647».

Приказ Минсельхоза России от 27.06.2018 г. № 249 «О внесении изменений в перечень продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. 646».

Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (утв. Минсельхозом СССР 27.12.1983) (вместе с Методиками физико-химического исследования мяса).

Инструкция по ветеринарному клеймению мяса (с изменениями на 5 июня 2014 года) (утв. Министерством сельского хозяйства и продовольствия Российской Федерации 28.04.1994).

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. (СанПин 2.3.2. 1078 - 01)- СПб.: СПбГАВМ, 2006.

7. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Информационные системы Минсельхоза России <http://opendata.mcx.ru/opendata/>
2. Информационно-справочная правовая система «Гарант-аналитик» <http://www.garant.ru>

1. Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций

Код и наименование компетенции	Критерии освоения компетенции	Показатели оценивания сформированности компетенций	Процедуры оценивания
<p>ПК-8 - способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе</p>	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, кормов; - основные правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать состояние качества и осуществлять контроль выпуска безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, кормов. - правильно применять основные правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками применения основных методов оценки качества и осуществления контроля выпуска безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, кормов. - навыками применения основных правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе. 	<p>Реферат, тест</p>
	<p>Продвинутый (хорошо)</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы применения государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, кормов; - принципы применения правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - объективно оценивать состояние качества и осуществлять контроль выпуска безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, кормов. - объективно оценивать соблюдение 	

		<p>правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.</p> <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками применения основных методов оценки качества и осуществления контроля выпуска безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, кормов. - навыками применения основных правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе. 	
	<p>Высокий (отлично)</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологию применения государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, кормов; - методологию применения правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать состояние качества и осуществлять контроль выпуска безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, кормов. - анализировать правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками делать обоснованные заключения по результатам оценки качества и осуществления контроля выпуска безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, кормов. - навыками делать обоснованные заключения по результатам оценки применения основных правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе. 	
<p>ПК-9 - способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную</p>	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные технологические процессы и операции по переработке сырья животного 	<p>Реферат, тест</p>

<p>проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных</p>		<p>переработке сырья животного и растительного происхождения, здания и сооружения для содержания животных.</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить экспертную оценку и контроль основных технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации и проведения экспертной оценки и контроля основных технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных.
	<p>Продвинутый (хорошо)</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы разработки технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать, организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации и проведения экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных.
	<p>Высокий (отлично)</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологию разработки

		<p>технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных.</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологией оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных. 	
<p>ПК-10 - способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p>	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, кормов. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, кормов. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оформления ветеринарных сопроводительных документов на основные виды продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, кормов в электронном виде. 	<p>Реферат, тест</p>

	<p align="center">Продвинутый (хорошо)</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы применения норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, кормов. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - объективно оценить состояние организации и контроля погрузку и транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, кормов. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовностью применять навыки оформления ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, корма в электронном виде. 	
	<p align="center">Высокий (отлично)</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологию применения норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, кормов. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - объективно оценить состояние организации и контроля погрузку и транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, кормов. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовностью грамотно применять навыки оформления ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, корма в электронном виде. 	
<p>ПК-11 - способностью и готовностью</p>	<p align="center">Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные мероприятия по 	<p>Реферат, тест</p>

<p>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>охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств.</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать основные мероприятия по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проведения основных мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств. 	
	<p>Продвинутый (хорошо)</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы разработки мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и анализировать мероприятия по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологией проведения мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств. 	
	<p>Высокий (отлично)</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологию разработки и осуществления мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека 	

		<p>и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств.</p> <p>Умеет:</p> <p>- эффективно организовывать и анализировать мероприятия по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств.</p> <p>Владет:</p> <p>- эффективной методологией проведения мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств.</p>	
--	--	--	--

2. Описание шкал оценивания

2.1 Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового) *	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Реферат	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы

2.2 Шкала оценивания на этапе итоговой аттестации (в виде итогового теста)

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Выполнение тестов (правильных ответов из 20 вопросов)	11 и менее	12-13	14-17	18 и более

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Темы рефератов

(докладов, сообщений)

по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации

«Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевой продукции

животного и растительного происхождения»

для текущего контроля и для подготовки к итоговой аттестации

Методика написания реферата. Написание реферата является важным элементом самостоятельной работы обучающихся в целях приобретения ими необходимой профессиональной подготовки, развития умения и навыков самостоятельного научного поиска: изучения литературы по выбранной теме, анализа различных источников и точек зрения, обобщения материала, выделения главного, формулирования выводов и т. п.

С помощью рефератов обучающиеся глубже постигают наиболее сложные проблемы, учатся лаконично излагать свои мысли, правильно оформлять работу, докладывать результаты своего труда.

Объём реферата не менее 5-10 страниц машинописного текста.

Структура реферата:

- Титульный лист.
- Оглавление.
- Введение (дается постановка вопроса, объясняется выбор темы, её значимость и актуальность, указываются цель и задачи реферата, даётся характеристика используемой литературы).
- Основная часть (состоит из глав и подглав, которые раскрывают отдельную проблему или одну из её сторон и логически являются продолжением друг друга).
- Заключение и выводы (подводятся итоги и даются обобщённые основные выводы по теме реферата, делаются рекомендации).
- Список литературы.

В списке литературы должно быть не менее 8–10 различных источников.

Примерные темы рефератов

1. Цель, задачи и функции ВСЭ на рынках.
2. Методы дезинфекции на колхозных рынках при инфекционных заболеваниях.
3. Значение лимфатической системы при ВСЭ. Видовые особенности топографии лимфатических узлов туш животных.
4. Правила отбора проб и оформление сопроводительного документа для бактериологического исследования мяса.
5. Трихинеллез. Отбор проб, проведение экспертизы и саноченка.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.
7. Экспертиза сушеных корнеклубнеплодов и овощей.

8. Экспертиза растительных масел.
9. Экспертиза свежих, сушеных и вяленых фруктов и ягод.
10. Экспертиза свежих, сушеных и вяленых грибов и орехов.
11. ВСЭ соленой, вяленой, копченой рыбы и раков.
12. Нормы отбора проб для ВСЭ и лабораторного исследования, порядок их утилизации.
13. Порядок переработки мяса и субпродуктов, подлежащих обезвреживанию.
14. Клеймение мяса и продуктов убоя.
15. Структура, задачи и функции производственных лабораторий на предприятиях молочной промышленности.
16. Структура, задачи и функции государственной лаборатории ветсанэкспертизы на розничных и оптовых рынках.
17. Структура, задачи и функции ветеринарной службы на предприятиях мясной промышленности.
18. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки эндокринно-ферментного сырья.
19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах изготовления продуктов сублимационной сушки и желатина.
20. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях малой мощности.
21. Основные требования Правил ветеринарного осмотра животных и ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов.
22. Требования санитарных правил для предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности
23. Требования санитарных правил для холодильников.
24. Требования санитарных правил для розничных и оптовых рынков.
25. Требования санитарных правил для предприятий торговли.
26. Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных и продукции автомобильным, железнодорожным, водным и воздушным транспортом.
27. Лабораторный анализ мяса вынужденного убоя.
28. Требования стандартов на мясо убойных животных и птицы.
29. Процессы созревания и порчи мяса.
30. Пороки и фальсификация молока и молочных продуктов.

Критерии оценки

Оценка	Критерии оценки
«Отлично»	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
«Хорошо»	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
«Удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.
«Неудовлетворительно»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

КОМПЛЕКТ ТЕСТОВ
по дополнительной профессиональной программе
повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевой продукции
животного и растительного происхождения» для итоговой аттестации

Итоговая аттестация проводится в виде теста. Для выполнения теста отводится 45 минут. Каждому обучающемуся при тестировании по дисциплине в распечатанном виде предоставляется ряд тестовых заданий (может использоваться специализированное программное обеспечение для тестирования). На каждый из них даны варианты ответов (один правильный ответ, два или три неправильных ответа). Обучающемуся необходимо выбрать правильный ответ из предложенных ему вариантов ответов.

По данной программе для сдачи теста необходимо дать правильных ответов не менее 60%.

Для прохождения промежуточной аттестации необходимо получить правильных ответов не менее 60%, т.е. нужно правильно ответить не менее чем на 11 вопросов. Установлены следующие критерии оценки уровня знаний обучающихся:

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Выполнение тестов (правильных ответов из 20 вопросов)	11 и менее	12-13	14-17	18 и более

Примерные задания итогового теста

Выберите правильные ответы:

1. Каких животных относят к продуктивным животным?

- а) животных, за исключением рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, целенаправленно используемые для получения от них пищевой продукции
- б) рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, целенаправленно используемые для получения от них пищевой продукции
- в) животных, за исключением рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, целенаправленно используемые для получения от них пищевой продукции и сырья животного происхождения
- г) рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, целенаправленно используемые для получения от них пищевой продукции и сырья

2. Что такое скоропортящаяся пищевая продукция?

Что такое скоропортящаяся пищевая продукция?

- а) пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 3 дней, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования)
- б) пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования)
- в) пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 7 дней, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования)
- г) пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 14 дней, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования)

3. Что такое срок годности пищевой продукции?

- а) период времени, в течение которого пищевая продукция должна только сохранять свои потребительские свойства
- б) период времени, в течение которого пищевая продукция должна только полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности
- в) период времени, по истечении которого пищевая продукция только не пригодна для использования по назначению
- г) период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, а также сохранять свои потребительские свойства, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению

4. Что такое утилизация пищевой продукции?

- а) использование не соответствующей требованиям пищевой продукции в целях, отличных от целей, для которых она предназначена, либо приведение не соответствующей требованиям пищевой продукции в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду
- б) использование не соответствующей требованиям пищевой продукции только в целях, отличных от целей, для которых пищевая продукция предназначена
- в) приведение не соответствующей требованиям пищевой продукции только в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения
- г) приведение не соответствующей требованиям пищевой продукции только в состояние, исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду

5. Какими методами проводится идентификация пищевой продукции?

- а) только по наименованию и визуальным методом
- б) по наименованию, визуальным методом, органолептическим методом, аналитическим методом
- в) только органолептическим и аналитическим методами
- г) только визуальным методом и аналитическим методами

6. Какая пищевая продукция подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение?

- а) только переработанная пищевая продукция животного происхождения
- б) только пищевая продукция животного происхождения непромышленного изготовления
- в) переработанная пищевая продукция и пищевая продукция животного происхождения непромышленного изготовления
- г) только пищевая продукция животного происхождения домашней выработки

7. Какие показатели идентификации сырого молока коровьего по кислотности, °Т ?

- а) 16-19
- б) 19-21
- в) 17-19
- г) 16-21

8. Какие показатели идентификации сырого молока коровьего по плотности, (кг/ м), не менее?

- а) 1027
- б) 1021
- в) 1019
- г) 1025

9. Какие показатели идентификации сырого молока коровьего по массовой доли жира, не менее, %?

- а) 3,6
- б) 2,8
- в) 3,2
- г) 4,2

10. Кто оформляет ветеринарные свидетельства форм N N 1, 2, 3 и ветеринарные справки формы N 4 на бумажном носителе?

- а) учреждения, подведомственные федеральным органам исполнительной власти в области ветеринарии
- б) уполномоченные органы
- в) учреждения, подведомственные органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии
- г) уполномоченные лица организаций и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями и (или) участниками оборота подконтрольных товаров

11. В каких случаях оформляют ветеринарные свидетельства форм N N 1, 2, 3?

- а) при производстве, обороте, а также перевозке подконтрольных товаров в пределах района (города)
- б) при производстве, обороте, а также перевозке подконтрольных товаров только в пределах субъекта Российской Федерации
- в) только при перевозке подконтрольных товаров за пределы района (города) по территории Российской Федерации
- г) при производстве, обороте, а также перевозке подконтрольных товаров за пределы района (города) по территории Российской Федерации

12. Как поступают, если партия подконтрольного товара поступила на холодильник без ветеринарных сопроводительных документов (ВСД)?

- а) партия не подлежит приему для переработки и реализации, но принимается для изолированного хранения до предъявления ВСД
- б) партия не подлежит приему и должна быть возвращена поставщику
- в) партия подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе, по результатам которой принимается решение о ее использовании
- г) партия подлежит лабораторным исследованиям, по результатам которых принимается решение о ее использовании

13. Кто осуществляет назначение лабораторных исследований подконтрольных товаров при оформлении ветеринарных сопроводительных документов?

- а) аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений Государственной ветеринарной службы
- б) уполномоченные лица органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации
- в) должностные лица юридического лица
- г) представители индивидуального предпринимателя

14. Что включают ветеринарные сопроводительные документы?

- а) фито-санитарные сертификаты, ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства
- б) фито-санитарные сертификаты, ветеринарные сертификаты, санитарно-эпидемиологические сертификаты
- в) ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки
- г) фито-санитарные сертификаты, ветеринарные сертификаты, гигиенические сертификаты

15. Что такое «молоко»?

- а) коллоидная система белков молока, молочного сахара (лактозы), минеральных веществ, ферментов и витаминов в водной фазе
- б) пищевой продукт, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов
- в) молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, в котором массовая доля жира составляет от 3,6 до 49 процентов включительно и который произведен из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока
- г) продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доения, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него

16. До какой температуры и в течение какого времени сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть охлаждено?

- а) до температуры $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ в течение не более 2 часов
- б) до температуры $6^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ в течение не более 4 часов
- в) до температуры $8^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ в течение не более 2 часов
- г) до температуры $10^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ в течение не более 1 часа

17. Какая температура охлажденного сырого молока должна быть во время перевозки к месту переработки и на момент начала переработки?

- а) не должна превышать 6°C
- б) не должна превышать 10°C
- в) не должна превышать 8°C
- г) не должна превышать 4°C

18. Что такое «охлажденное мясо»?

- а) парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус $1,0^{\circ}\text{C}$ до плюс 6°C в любой точке измерения
- б) парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус $0,5^{\circ}\text{C}$ до плюс 4°C в любой точке измерения
- в) парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус $1,5^{\circ}\text{C}$ до плюс 4°C в любой точке измерения
- г) парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от 0°C до плюс 4°C в любой точке измерения

19. Что такое «замороженное мясо»?

- а) парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 6°C в любой точке измерения
- б) парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 12°C в любой точке измерения
- в) парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 4°C в любой точке измерения
- г) парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8°C в любой точке измерения

20. Что такое «парное мясо»?

- а) мясо, полученное непосредственно после убоя, имеющее температуру не ниже плюс 35°C в любой точке измерения
- б) мясо, полученное непосредственно после убоя, имеющее температуру не ниже плюс 37°C в любой точке измерения

в) мясо, полученное непосредственно после убоя, имеющее температуру не ниже плюс 36°С в любой точке измерения

г) мясо, полученное непосредственно после убоя, имеющее температуру не ниже плюс 38°С в любой точке измерения

Ключ к тесту

	А	Б	В	Г
1	+			
2		+		
3				+
4	+			
5		+		
6			+	
7				+
8	+			
9		+		
10			+	
11				+
12	+			
13		+		
14			+	
15				+
16	+			
17		+		
18			+	
19				+
20	+			

Сведения о ППС
дополнительной профессиональной программе
повышения квалификации
«Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевой продукции
животного и растительного происхождения»

Ф.И.О.	Должность по штатному расписанию	Должность по основному месту работы (для совместителей)	Стаж работы на производстве по специальности (лет)	Ученая степень	Ученое звание.	Условия привлечения к трудовой деятельности
Кашко Л.С.	доцент	доцент	20	к.вет.н.	доцент	договор
Кугелев И.М.	доцент	доцент	20	к.с-х.н.		договор
Гарганчук А.А.	ст. препод.	областное государственное казенное учреждение ветеринарии «Смоленская областная станция по борьбе с болезнями животных» начальник	18			договор