

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

«Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя животных,
пищевого мясного сырья и мясной продукции»

Цель: повышение профессионального уровня ветеринарных специалистов в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя животных в целях обеспечения безопасности пищевого мясного сырья и мясной продукции.

Категория слушателей: заведующие (начальники), ветеринарные врачи, ветеринарно-санитарные врачи, ветеринарно-санитарные эксперты подразделений государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства и лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на сельскохозяйственных рынках.

Продолжительность обучения: 72 часа.

Форма обучения: очная, с полным или частичным отрывом от работы.

Режим занятий: 6-8 часов.

Вид учебной работы	Количество часов
Всего по программе	72
Аудиторная работа, всего, в т.ч.:	36
Лекции	14
Занятия семинарского типа	22
Самостоятельная работа слушателей	34
Итоговая аттестация (экзамен)	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,
кандидат экономических наук, доцент

С.С. Харитонов

Смоленск 2020

Оглавление

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	3
1.1 Цель реализации программы	3
1.2 Нормативные правовые документы, используемые для разработки программы	3
1.3 Планируемые результаты обучения	4
1.4 Требования к уровню подготовки поступающего на обучение	7
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	9
2.1 Учебный план	9
2.2 Учебно-тематический план	11
2.3 Календарный учебный график	13
2.4 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	15
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	38
3.1 Материально-технические условия	38
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	38
3.3 Кадровые условия	39
4. Оценка качества освоения программы (формы аттестации, оценочные и методические материалы)	39
4.1 Методы проведения текущего контроля	39
4.2 Методы проведения промежуточной аттестации	42
4.3 Методы проведения итоговой аттестации	44
4.5 Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации	45

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Целью реализации программы является повышение профессионального уровня ветеринарных специалистов в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя животных в целях обеспечения безопасности пищевого мясного сырья и мясной продукции.

1.2 Нормативные правовые документы, используемые для разработки программы

Нормативно-методические основы разработки дополнительной профессиональной программы повышения квалификации:

Закон Российской Федерации от 14 мая 1993 года № 4979-1 «О ветеринарии».

Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

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

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

Приказ Минтруда России от 12.04.2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов».

Приказ Минтруда России от 29.04.2013 г. № 170н «Об утверждении методических рекомендаций по разработке профессиональных стандартов».

Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» (с изм. от 15 ноября 2013 г. № 1244).

Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Приказ Минобрнауки России от 03.09.2015 № 962 (ред. от 13.07.2017) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень специалитета)».

Приказ Минобрнауки России от 01.12.2016 № 1516 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата)».

Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 г. № 816 «Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».

Приказ Минпросвещения России от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты России от 23.08.2018 г. № 547н.

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов (письмо Минобрнауки РФ от 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05).

Методические рекомендации-разъяснения по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов (письмо Минобрнауки РФ от 22.04.2015 г. № ВК-1030/06, № ВК-1031/06, № ВК-1032/06).

Методические рекомендации по разработке профессиональных образовательных программ с учетом требований профессиональных стандартов (письмо Минобрнауки РФ от 24.09.2014 № АК-3126-06).

1.3 Планируемые результаты обучения

Слушатель, освоивший программу повышения квалификации, должен обладать следующими компетенциями, подлежащими совершенствованию:

- законодательство и делопроизводство в области ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности пищевых продуктов;
- ведение учета, отчетности и делопроизводства в области ветеринарно-санитарной экспертизы;
- организация заготовки, транспортировки и переработки животных на мясо;
- организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя на боенских предприятиях и ветеринарное клеймение мяса;
- проведение предубойного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя;
- осуществление ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях и в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков;
- проведение ветеринарно-санитарных мероприятий на мясоперерабатывающих предприятиях;
- проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения для пищевых целей в соответствии с законодательством в сфере ветеринарии, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, системы безопасности пищевых продуктов;
- охрана окружающей среды и территории Российской Федерации от загрязнения и заноса заразных болезней из других государств;
- охрана населения от болезней, общих для человека и животных;
- осуществление контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения для пищевых целей.

По итогам освоения программы слушатель должен:

Знать:

- порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;
- требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;
- формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;
- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;
- признаки патоморфологических (анато-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;
- внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных;
- требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;
- методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;
- стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических,

радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

- методики определения свежести мяса и мясопродуктов;
- методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя;
- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;
- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;
- формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении;
- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;
- порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;
- порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;
- требования охраны труда в сельском хозяйстве.

Уметь:

- определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;
- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;
- проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных;
- проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения;
- проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;
- проводить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию;
- проводить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;
- выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические)

изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;

- осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве;

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра;

- пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожению;

- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Владеть:

- готовностью определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;

- умением оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;

- готовностью проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных;

- готовностью проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения;

- готовностью проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;

- готовностью проводить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих

организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию;

- готовностью проводить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;

- умением выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;

- умением осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве;

- готовностью определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра;

- умением пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- умением определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

- готовностью оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожению;

- готовностью оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- готовностью определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- готовностью осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

1.4 Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

Слушатели курсов повышения квалификации перед началом обучения должны владеть следующими минимальными практическими навыками:

- предубойный ветеринарный осмотр животных;
- ветеринарно-санитарный осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

- физико-химические исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;


- подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов;

- ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов специальными клеймами и штампами;
- обезвреживание, утилизация и уничтожение мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ
 Ректор ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА
 _____ А.В. Кучумов
 _____ 2020 г.



2.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**«Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя животных,
 пищевого мясного сырья и мясной продукции»**

Требования к уровню образования слушателей	- лица, имеющие высшее ветеринарное образование; - лица, получающие высшее ветеринарное образование
Категория слушателей	заведующие (начальники), ветеринарные врачи, ветеринарно-санитарные врачи, ветеринарно-санитарные эксперты подразделений государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства и лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на сельскохозяйственных рынках
Срок обучения	2 недели
Трудоёмкость программы	72 часа
Форма обучения	очно-заочная
Режим занятий	6-8 часов в день

№ п/п	Наименование тем	Всего часов трудоемкости	В том числе				Самостоятельная работа	Форма контроля
			Аудиторные занятия					
			Всего, часов	из них				
		Лекции		Практические занятия				
1	2	3	4	5	6	7	8	
1	Модуль 1 Законодательство и делопроизводство в области ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности пищевых продуктов	16	8	4	4	8	Подготовка реферата	
2	Модуль 2. Требования к заготовке, транспортировке и переработка животных на мясо, организация предубойного ветеринарного осмотра животных и организации ветеринарно-санитарной экспертизы, в том числе послеубойного ветеринарного осмотра мяса и других продуктов убоя	16	8	4	4	8	Подготовка реферата	
3	Модуль 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и требования к безопасности мяса и других продуктов убоя животных	38	20	6	14	18	Подготовка реферата	
	Всего:	70	36	14	22	34		
	Итоговая аттестация					2	экзамен в форме тестирования	
	Общая трудоемкость программы:	72	36	14	22	36		

Программа разработана доцентом кафедры биотехнологии и ветеринарной медицины ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА, кандидатом ветеринарных наук, доцентом Л.С. Кашко.

Занятия по программе повышения квалификации проводят ведущие преподаватели Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Смоленская государственная сельскохозяйственная академия», других высших учебных заведений и приглашенные квалифицированные ветеринарные специалисты.

И.о. декана ФПК и ППК, к.т.н., доцент



А.В. Вернигор

«__» _____ 2020 г.

**2.2 УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя животных,
пищевого мясного сырья и мясной продукции»**

№ п/п	Наименование дисциплины, модуля	Всего часов трудоемкости	В том числе				Самостоятельная работа	Форма контроля
			Аудиторные занятия					
			Всего, часов	из них				
				Лекции	Практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8	
1.	Модуль 1 Законодательство и делопроизводство в области ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности пищевых продуктов						Подготов ка реферата	
1.1	Законодательство в области ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности пищевых продуктов	6	2	2		4	Устный опрос	
1.2	Учет, отчетность и делопроизводство по ветеринарно-санитарной экспертизе	10	6	2	4	4	Устный опрос	
	Общая трудоемкость модуля 1	16	8	4	4	8		
2.	Модуль 2. Требования к заготовке, транспортировке и переработка животных на мясо, организация предубойного ветеринарного осмотра животных и организации ветеринарно-санитарной экспертизы, в том числе послеубойного ветеринарного осмотра мяса и других продуктов убоя						Подготов ка реферата	
2.1	Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо	4	2	2		2	Устный опрос	
2.2	Химический состав и товароведческая оценка мяса	4	2	2		2	Устный опрос	
2.3	Ветеринарно-санитарные требования по организации и порядку проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя на боенских предприятиях и ветеринарное клеймение мяса	8	4		4	4	Устный опрос	
	Общая трудоемкость модуля 2	16	8	4	4	8		

	Модуль 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и требования к безопасности мяса и других продуктов убоя животных						Подготов ка реферат
3.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза и требования к безопасности мяса и других продуктов убоя животных при выявлении инфекционных, инвазионных и незаразных болезней убойных животных (промысла)	22	12	2	10	10	Устный опрос
3.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса	6	2	2		4	Устный опрос
3.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза и требования к безопасности мяса и других продуктов убоя животных на холодильниках и продовольственных рынках	10	6	2	4	4	Устный опрос
	Общая трудоемкость модуля 3	38	20	6	14	18	

И.о. декана ФПК и ППК, к.т.н., доцент

« » _____ 2020 г.



А.В. Вернигор

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

2.3 Календарный учебный график

**ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ
КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя животных,
пищевого мясного сырья и мясной продукции»**

Объем программы: 72 часа.

Продолжительность обучения: 2 недели.

Форма обучения: очно–заочная.

Наименование дисциплины, модуля	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	КР	СР	ПА	ИА	Итого
Модуль 1. Законодательство и делопроизводство в области ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности пищевых продуктов	8					8					8	8	1		
Модуль 2. Требования к заготовке, транспортировке и переработка животных на мясо, организация предубойного ветеринарного осмотра животных и организации ветеринарно-санитарной экспертизы, в том числе послеубойного ветеринарного осмотра мяса и других продуктов убоя		8					8				8	8	1		
Модуль 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и требования к безопасности мяса и других продуктов убоя животных			8	8	4			8	8	2	20	18	1		
Итоговая аттестация										2				2	2
Всего	4	8	8	8	8	8	8	8	8	4	36	34		2	72

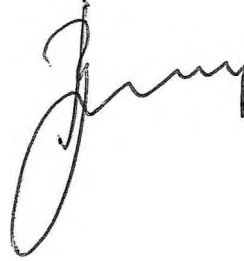
Условные обозначения:

КР	Контактная работа
СР	Самостоятельная работа
ПА	Промежуточная аттестация
ИА	Итоговая аттестация

20 и 14

И.о. декана ФПК и ППК, к.т.н., доцент

«__» _____ 2020 г.



А.В. Вернигор

2.4 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) программы

Курс программы состоит из 3 учебных модулей:

Модуль 1. Законодательство и делопроизводство в области ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности пищевых продуктов.

Модуль 2. Требования к заготовке, транспортировке и переработка животных на мясо, организация предубойного ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы, в том числе послеубойного ветеринарного осмотра мяса и других продуктов убоя.

Модуль 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и требования к безопасности мяса и других продуктов убоя животных

Рабочая программа модуля 1.

Законодательство и делопроизводство в области ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности пищевых продуктов

Цель освоения модуля 1: повышение профессионального уровня ветеринарных специалистов в области законодательства и делопроизводства по ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности пищевых продуктов.

Профессиональные компетенции, совершенствуемые слушателями в процессе изучения модуля:

- законодательство и делопроизводство в области ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности пищевых продуктов;
- ведение учета, отчетности и делопроизводства в области ветеринарно-санитарной экспертизы;
- охрана населения от болезней, общих для человека и животных;
- осуществление контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения для пищевых целей.

По итогам освоения программы слушатель должен:

Знать:

- требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;
- формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;
- требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;
- формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении;
- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;
- требования охраны труда в сельском хозяйстве.

Уметь:

- определять допустимость убоя животных на мясо в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;
- оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их

обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- выполнять требования охраны труда в сельском хозяйстве.

Владеть:

- готовностью определять допустимость убоя животных на мясо в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

- умением оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;

- готовностью оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

- готовностью оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- готовностью осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- готовностью выполнять требования охраны труда в сельском хозяйстве.

Учебно-тематический план модуля 1.

№ п/п	Наименование дисциплины, модуля	Всего часов трудоемкости	В том числе				Форма контроля
			Аудиторные занятия			Самостоятельная работа	
			Всего, часов	из них			
		Лекции		Практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Модуль 1. Законодательство и делопроизводство в области ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности пищевых продуктов						
1.1	Законодательство в области ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности пищевых продуктов	6	2	2		4	Устный опрос
1.2	Учет, отчетность и делопроизводство по ветеринарно-санитарной экспертизе	10	6	2	4	4	Устный опрос

1	2	3	4	5	6	7	8
	Промежуточная аттестация						Подготовка реферата
	Общая трудоемкость модуля 1	16	8	4	4	8	

Содержание модуля 1

Тема 1.1 Законодательство в области ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности пищевых продуктов. Закон Российской Федерации «О ветеринарии» от 14.05.1993 N 4979-1. Положение о государственном ветеринарном надзоре от 05.06.2013 г. № 476.

Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) от 18.06. 2010 г. N 317. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 N 880. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013 N 68.

Ветеринарные правила перемещения (перевозки) автомобильным транспортом свиней и кормов для них от 06.07.2017 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 14.12.2015 г. N 634. Правила в области ветеринарии при убойе 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 1.2 Учет, отчетность и делопроизводство по ветеринарно-санитарной экспертизе. Журналы учета результатов ветсанэкспертизы мяса и других продуктов убоя на мясоперерабатывающих предприятиях, холодильниках, лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.

Порядок представления сведений о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного происхождения в системе государственного информационного обеспечения в сфере сельского хозяйства.

Представление и получение информации о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров в системе ВетИС.

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.

Содержание практических занятий

№ темы	Наименование темы, по которой предусмотрено занятие семинарского типа	Формы и методы проведения
1.1	Учет, отчетность и делопроизводство по ветеринарно-санитарной экспертизе	устный опрос, выполнение практических заданий, обмен опытом

Содержание самостоятельной работы слушателей

Самостоятельная работа слушателей в процессе освоения программы (модуля) состоит из изучения основной и дополнительной литературы по программе, ознакомления с видео лекциями, конспектами лекций, решения практических задач, подготовки к итоговой аттестации. Для подготовки и выполнения заданий для самостоятельной работы слушатели используют книжный фонд академии и Интернет-ресурсы.

В процессе обучения слушатели обеспечиваются необходимыми учебно-методическими материалами и информационными ресурсами в объеме изучаемого курса.

Слушателям предоставляются: программа курса, список рекомендованной литературы и пособий, видео лекции, разработанные профессорско-преподавательским составом конспекты лекций, контрольные и тестовые задания для практических занятий.

После самостоятельного изучения материала проводятся консультации для дополнительного пояснения вопросов, вызвавших затруднения у слушателей. Преподаватель проводит устный опрос слушателей для оценивания полноты и уровня самостоятельного освоения материала.

Индивидуальная консультативная работа преподавателей со слушателями осуществляется весь период обучения.

Индивидуальные консультации в межсессионный период проводятся по электронной почте.

№ темы	Наименование темы, по которой предусмотрена самостоятельная работа	Формы и методы проведения
1.	Законодательство в области ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности пищевых продуктов	изучение основной и дополнительной литературы по программе; выполнение практических заданий
2.	Учет, отчетность и делопроизводство по ветеринарно-санитарной экспертизе	изучение основной и дополнительной литературы по программе; выполнение практических заданий

Рекомендуемый перечень вопросов для отработки в часы самостоятельной работы, подготовки к итоговой аттестации

1. Законодательство в области ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности пищевых продуктов.

2. Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору).

3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

4. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

5. Ветеринарные правила перемещения (перевозки) автомобильным транспортом свиней и кормов для них.

6. Порядок назначения лабораторных исследований подконтрольных товаров в целях оформления ветеринарных сопроводительных документов.

7. Правила в области ветеринарии при убойе животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убойе непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности.

8. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

9. Журналы учета результатов ветсанэкспертизы мяса и других продуктов убойа на мясоперерабатывающих предприятиях.

10. Журналы учета результатов ветсанэкспертизы мяса и других продуктов убойа на холодильниках.

11. Журналы учета результатов ветсанэкспертизы мяса и других продуктов убойа в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.

12. Порядок представления сведений о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного происхождения в системе государственного информационного обеспечения в сфере сельского хозяйства.

13. Представление и получение информации о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров в системе ВетИС.

14. Ветеринарная электронная сертификация в ФГИС «Меркурий».

15. Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.

16. Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных.

17. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

18. Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении.

19. Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

20. Требования охраны труда в сельском хозяйстве.

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения модуля 1.

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.

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. Беспанев. - 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.

Интернет ресурсы

«Гарант-аналитик» <http://www.garant.ru>

«КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>

Информационные системы Минсельхоза России <http://opendata.mcx.ru/opendata/>

Россельхознадзор Официальный сайт: <https://www.fsvps.ru/>

Рабочая программа модуля 2.

Требования к заготовке, транспортировке и переработка животных на мясо, организация предубойного ветеринарного осмотра животных и организации ветеринарно-санитарной экспертизы, в том числе послеубойного ветеринарного осмотра мяса и других продуктов убоя

Цель освоения модуля 2: повышение профессионального уровня ветеринарных специалистов в области заготовки, транспортировки и переработки животных на мясо, организации предубойного ветеринарного осмотра животных и организации ветеринарно-санитарной экспертизы, в том числе послеубойного ветеринарного осмотра мяса и других продуктов убоя.

Профессиональные компетенции, совершенствуемые слушателями в процессе изучения модуля 2:

- организация заготовки, транспортировки и переработки животных на мясо;
- организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя на боенских предприятиях и ветеринарное клеймение мяса;
- проведение предубойного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя;
- осуществление ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях и в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков;
- проведение ветеринарно-санитарных мероприятий на мясоперерабатывающих предприятиях.

Планируемые результаты обучения по модулю 2.

По итогам освоения модуля 2 слушатели должны:

Знать:

- правила заготовки, транспортировки и переработки животных на мясо;
- требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;
- порядок организации ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

Уметь:

- использовать правила заготовки, транспортировки и переработки животных на мясо;

- проводить предубойный ветеринарный осмотр животных;
- организовывать ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

Владеть:

- использовать правила заготовки, транспортировки и переработки животных на мясо;
- готовностью определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;
- готовностью проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.

Учебно-тематический план модуля 2.

№ п/п	Наименование дисциплины, модуля	Всего часов трудоемкости	В том числе				Форма контроля
			Аудиторные занятия			Самостоятельная работа	
			Всего, часов	из них			
				Лекции	Практические занятия		
2.	Модуль 2. Требования к заготовке, транспортировке и переработка животных на мясо, организация предубойного ветеринарного осмотра животных и организации ветеринарно-санитарной экспертизы, в том числе послеубойного ветеринарного осмотра мяса и других продуктов убоя						
2.1	Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо	4	2	2		2	Устный опрос
2.2	Химический состав и товароведческая оценка мяса	4	2	2		2	Устный опрос
2.3	Ветеринарно-санитарные требования по организации и порядку проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя на боенских предприятиях и ветеринарное клеймение мяса	8	4		4	4	Устный опрос
	Промежуточная аттестация						реферат
	Общая трудоемкость модуля 2	16	8	4	4	8	

Содержание модуля 2

Тема 2.1 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 2.2 Химический состав и товароведческая оценка мяса. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению, ГОСТы. 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 2.3 Ветеринарно-санитарные требования по организации и порядку проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя на боенских предприятиях и ветеринарное клеймение мяса.

Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по убою животных. 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 предубойного осмотра животных. Организация послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. 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 разных видов животных. Оснащение рабочего места ветсанэксперта. Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра.

Ветеринарное клеймение мяса. Порядок клеймения мяса и субпродуктов. Ветеринарные клейма и штампы.

Содержание практических занятий

№ темы	Наименование темы, по которой предусмотрено занятие семинарского типа	Формы и методы проведения
2.1	Ветеринарно-санитарные требования по организации и порядку проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя на боенских предприятиях и ветеринарное клеймение мяса	устный опрос, выполнение практических заданий

Содержание самостоятельной работы слушателей

Самостоятельная работа слушателей в процессе освоения программы (модуля) состоит из изучения основной и дополнительной литературы по программе, ознакомления с видео лекциями, конспектами лекций, решения практических задач, подготовки к итоговой аттестации. Для подготовки и выполнения заданий для самостоятельной работы слушатели используют книжный фонд академии и Интернет-ресурсы.

В процессе обучения слушатели обеспечиваются необходимыми учебно-методическими материалами и информационными ресурсами в объеме изучаемого курса.

Слушателям предоставляются: программа курса, список рекомендованной литературы и пособий, видео лекции, разработанные профессорско-преподавательским составом конспекты лекций, контрольные и тестовые задания для практических занятий.

После самостоятельного изучения материала проводятся консультации для дополнительного пояснения вопросов, вызвавших затруднения у слушателей.

Преподаватель проводит устный опрос слушателей для оценивания полноты и уровня самостоятельного освоения материала.

Индивидуальная консультативная работа преподавателей со слушателями осуществляется весь период обучения.

Индивидуальные консультации в межсессионный период проводятся по электронной почте.

№ темы	Наименование темы, по которой предусмотрена самостоятельная работа	Формы и методы проведения
1.	Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо	изучение основной и дополнительной литературы по программе; выполнение практических заданий
2.	Химический состав и товароведческая оценка мяса	изучение основной и дополнительной литературы по программе; выполнение практических заданий
3.	Ветеринарно-санитарные требования по организации и порядку проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя на боенских предприятиях и ветеринарное клеймение мяса	изучение основной и дополнительной литературы по программе; выполнение практических заданий

Рекомендуемый перечень вопросов для отработки в часы самостоятельной работы, подготовки к итоговой аттестации

1. Правила заготовки, транспортировки и переработки животных на мясо.
2. Категории убойных животных.
3. Определение упитанности.
4. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.
5. Требования к постройке и производственным цехам.
6. 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).
7. Химический состав и товароведческая оценка мяса.
8. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
9. Изменения в мясе после убоя.

10. Созревание (ферментация) мяса и его сущность.
11. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса.
12. Особенности созревания мяса больных и утомлённых животных.
13. Ветеринарно-санитарное значение созревания мяса.
14. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.
15. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по убою животных.
16. Прием животных и ветеринарный осмотр.
17. Подготовка животных к убою.
18. Убой животных. Разделка и обработка туш крупного рогатого скота и свиней.
19. Организация предубойного осмотра животных.
20. Организация послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.
21. Порядок ветеринарного осмотра туш и внутренних органов разных видов животных.
22. Оснащение рабочего места ветсанэксперта.
23. Ветеринарное клеймение мяса.
24. Порядок клеймения мяса и субпродуктов.
25. Ветеринарные клейма и штампы.
26. Правила заготовки, транспортировки и переработки животных на мясо.
27. Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.
28. Порядок организации ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.

**Перечень основной и дополнительной учебной литературы,
необходимой для освоения модуля 2.**

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 клейменю 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.

а) основная литература

5. 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.

6. Костенко Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: Ветеринарные методические указания /Ю.Г. Костенко. – М.: Гном и Д, 2003.- 108с.

7. 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.

8. 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

10. 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.

11. 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.

12. 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.

13. Волков А. Х. Стандартизация и управление качеством продукции животноводства: Метод. пособ./А.Х. Волков – Казань, 2000. - 20 с.

14. Житенко П. В., Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник /П.В. Житенко, М.Ф. Боровков – М.: Агропромиздат, 2000. - 335 с.

15. Костенко Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: Ветеринарные методические указания /Ю.Г. Костенко – М., 2003. – 112 с.

16. 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.

17. 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. Бесланеев. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2013. - 416 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5857>. - Загл. с экрана.

18. 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.

Интернет ресурсы

«Гарант-аналитик» <http://www.garant.ru>
 «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>

Информационные системы Минсельхоза России <http://opendata.mcx.ru/opendata/>
 Россельхознадзор Официальный сайт: <https://www.fsvps.ru/>

Рабочая программа модуля 3.

Ветеринарно-санитарная экспертиза и требования к безопасности мяса и других продуктов убоя животных

Цель освоения модуля 3: повышение профессионального уровня ветеринарных специалистов в области ветеринарно-санитарной экспертизы и требований к безопасности мяса и других продуктов убоя животных.

Профессиональные компетенции, совершенствуемые слушателями в процессе изучения модуля 2:

- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя;
- осуществление ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях и в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков;
- проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения для пищевых целей в соответствии с законодательством в сфере ветеринарии, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, системы безопасности пищевых продуктов;
- охрана окружающей среды и территории Российской Федерации от загрязнения и заноса заразных болезней из других государств;
- охрана населения от болезней, общих для человека и животных;
- осуществление контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения для пищевых целей.

Планируемые результаты обучения по модулю 3.

По итогам освоения модуля 2 слушатели должны:

Знать:

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;
- признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;
- внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных;
- требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;
- методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;
- стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих

опасность для здоровья человека и животных;

- методики определения свежести мяса и мясопродуктов;
- методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя;
- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;
- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;
- порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

Уметь:

- проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных;
- проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения;
- проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;
- проводить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию;
- проводить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;
- выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;
- осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве;
- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра;
- пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;
- определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного

сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Владеть:

- готовностью проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных;

- готовностью проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения;

- готовностью проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;

- готовностью проводить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию;

- готовностью проводить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;

- умением выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомио-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;

- умением осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве;

- готовностью определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра;

- умением пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- умением определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

- готовностью определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса,

продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- готовностью осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Учебно-тематический план модуля 3.

№ п/п	Наименование дисциплины, модуля	Всего часов трудоемкости	В том числе				Форма контроля
			Аудиторные занятия			Самостоятельная работа	
			Всего, часов	из них			
				Лекции	Практические занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
3.	Модуль 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и требования к безопасности мяса и других продуктов убоя животных						
3.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза и требования к безопасности мяса и других продуктов убоя животных при выявлении инфекционных, инвазионных и незаразных болезней убойных животных (промысла)	22	12	2	10	10	Устный опрос
3.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса	6	2	2		4	Устный опрос
3.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза и требования к безопасности мяса и других продуктов убоя животных на холодильниках и продовольственных рынках	10	6	2	4	4	Устный опрос
	Промежуточная аттестация						Подготовка реферата
	Общая трудоемкость модуля 3	38	20	6	14	18	

Содержание модуля 3

Тема 3.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза и требования к безопасности мяса и других продуктов убоя животных при выявлении инфекционных, инвазионных и незаразных болезней убойных животных (промысла). Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при выявлении инфекционных болезней убойных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при

выявлении инвазионных болезней убойных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при выявлении незаразных болезней убойных животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое животных. Требования ветеринарно-санитарной экспертизы при лабораторных исследованиях мяса и других продуктов убоя животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных и ветеринарно-санитарная оценка мяса, полученного от животных, обработанных фармпрепаратами. Профилактика пищевых токсикоинфекций.

Требования ветеринарно-санитарной экспертизы (оценки) к обезвреживанию, утилизации и уничтожению мяса и других продуктов убоя или промысла, мясных и других продуктов убоя или промысла животных промышленного и непромышленного производства (изготовления).

Тема 3.2 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 (фосфоросценция) 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.

Методы определения свежести мяса по ГОСТ.. Изменение цвета мяса. Липохроматоз. Меланоз. Мясо незрелых животных.

Тема 3.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и требования к безопасности мяса и других продуктов убоя животных на холодильниках и продовольственных рынках.

Ветеринарно - санитарный контроль и осмотр мяса и других продуктов убоя, иного мясного сырья при временном хранении их на холодильниках.

Требования при убое или промысле диких животных (пернатой дичи) и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясного сырья охотничьего промысла. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках.

Требования ветеринарно-санитарной экспертизы при определении видовой принадлежности мяса и других продуктов убоя или промысла.

Содержание практических занятий

№ темы	Наименование темы, по которой предусмотрено занятие семинарского типа	Формы и методы проведения
3.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза и требования к безопасности мяса и других продуктов убоя животных при выявлении инфекционных, инвазионных и незаразных болезней убойных животных (промысла)	устный опрос, выполнение практических заданий
3.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза и требования к безопасности мяса и других продуктов убоя животных на холодильниках и продовольственных рынках	устный опрос, выполнение практических заданий

Содержание самостоятельной работы слушателей

Самостоятельная работа слушателей в процессе освоения программы (модуля) состоит из изучения основной и дополнительной литературы по программе, ознакомления с видео лекциями, конспектами лекций, решения практических задач, подготовки к итоговой аттестации. Для подготовки и выполнения заданий для самостоятельной работы слушатели используют книжный фонд академии и Интернет-ресурсы.

В процессе обучения слушатели обеспечиваются необходимыми учебно-

методическими материалами и информационными ресурсами в объеме изучаемого курса.

Слушателям предоставляются: программа курса, список рекомендованной литературы и пособий, видео лекции, разработанные профессорско-преподавательским составом конспекты лекций, контрольные и тестовые задания для практических занятий.

После самостоятельного изучения материала проводятся консультации для дополнительного пояснения вопросов, вызвавших затруднения у слушателей. Преподаватель проводит устный опрос слушателей для оценивания полноты и уровня самостоятельного освоения материала.

Индивидуальная консультативная работа преподавателей со слушателями осуществляется весь период обучения. Индивидуальные консультации в межсессионный период проводятся по электронной почте.

№ темы	Наименование темы, по которой предусмотрена самостоятельная работа	Формы и методы проведения
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и требования к безопасности мяса и других продуктов убоя животных при выявлении инфекционных, инвазионных и незаразных болезней убойных животных (промысла)	изучение основной и дополнительной литературы по программе; выполнение практических заданий
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса	изучение основной и дополнительной литературы по программе; выполнение практических заданий
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и требования к безопасности мяса и других продуктов убоя животных на холодильниках и продовольственных рынках	изучение основной и дополнительной литературы по программе; выполнение практических заданий

Рекомендуемый перечень вопросов для отработки в часы самостоятельной работы, подготовки к итоговой аттестации

1. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.

2. Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.

3. Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных.

4. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

5. Методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

6. Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

7. Методики определения свежести мяса и мясопродуктов.

8. Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой

принадлежности мяса и продуктов убоя.

9. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

10. Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

12. Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

13. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при выявлении инфекционных болезней убойных животных.

14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при выявлении инвазионных болезней убойных животных.

15. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при выявлении незаразных болезней убойных животных.

16. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое животных.

17. Требования ветеринарно-санитарной экспертизы при лабораторных исследованиях мяса и других продуктов убоя животных.

18. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных и ветеринарно-санитарная оценка мяса, полученного от животных, обработанных фармпрепаратами.

19. Профилактика пищевых токсикоинфекций.

20. Требования ветеринарно-санитарной экспертизы (оценки) к обезвреживанию, утилизации и уничтожению мяса и других продуктов убоя или промысла, мясных и других продуктов убоя или промысла животных промышленного и непромышленного производства (изготовления).

21. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса.

22. Изменения мяса при хранении. Загар мяса. Гниение мяса. Плесневение мяса. Ослизнение мяса и образование сухого налета. Свечение (фосфоросценция) 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.

23. Методы определения свежести мяса по ГОСТ.. Изменение цвета мяса. Липохроматоз. Меланоз. Мясо незрелых животных.

24. Ветеринарно - санитарный контроль и осмотр мяса и других продуктов убоя, иного мясного сырья при временном хранении их на холодильниках.

25. Требования при убое или промысле диких животных (пернатой дичи) и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясного сырья охотничьего промысла.

26. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках.

27. Требования ветеринарно-санитарной экспертизы при определении видовой принадлежности мяса и других продуктов убоя или промысла.

Перечень основной и дополнительной учебной литературы,

необходимой для освоения модуля 3.

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.

а) основная литература

9. 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.

10. Костенко Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: Ветеринарные методические указания /Ю.Г. Костенко. – М.: Гном и Д, 2003.- 108с.

11. 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.

12. 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

19. 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.

20. 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.

21. 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.
22. Волков А. Х. Стандартизация и управление качеством продукции животноводства: Метод. пособ./А.Х. Волков – Казань, 2000. - 20 с.
23. Житенко П. В., Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник /П.В. Житенко, М.Ф. Боровков – М.: Агропромиздат, 2000. - 335 с.
24. Костенко Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: Ветеринарные методические указания /Ю.Г. Костенко – М., 2003. – 112 с.
25. 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.
26. 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. Бесланеев. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2013. - 416 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5857>. - Загл. с экрана.
27. 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.

Интернет ресурсы

«Гарант-аналитик» <http://www.garant.ru>
 «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>
 Информационные системы Минсельхоза России <http://opendata.mcx.ru/opendata/>
 Россельхознадзор Официальный сайт: <https://www.fsvps.ru/>

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: аудитории, оборудованные видеопроекционным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном и имеющие выход в сеть Интернет.

Материально-технические условия должны соответствовать действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В случае проведения учебных занятий с применением электронного и онлайн-обучения в удаленном доступе у слушателя должен быть персональный компьютер, оснащенный аудиокolonками, с доступом в сеть Интернет и установленным видеоплеером, способным воспроизводить видеофайлы.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Программа рассчитана на 72 академических часа обучения и включает темы и виды занятий, предназначенные для приобретения слушателями компетенций, знаний, умений и навыков, необходимых для решения поставленных целей.

Образовательная деятельность слушателей предусматривает следующие виды учебных занятий: лекции и практические занятия.

Лекционный курс направлен на систематизирование основ теоретических знаний

слушателей. Лекции проводятся с использованием мультимедийных средств обучения.

Практические занятия проводятся в интерактивной форме. На практических занятиях организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются деловые игры (моделирование профессиональной деятельности), выполнение практических заданий, обмен опытом, осуществляется работа с документами и различными источниками информации.

В процессе обучения слушатели обеспечиваются необходимыми для эффективного прохождения обучения тематической литературой, комплектом учебно-методических материалов и пособий, иными информационными ресурсами в объеме изучаемого курса и раздаточными материалами по каждой теме.

Основная цель самостоятельной работы слушателей – закрепление знаний, полученных в ходе лекционных и практических занятий. Самостоятельная работа слушателей в процессе освоения дисциплины состоит из изучения основной и дополнительной литературы по программе, выполнения практических заданий, подготовки презентации, решения практических задач, подготовки к итоговой аттестации. Для подготовки и выполнения заданий для самостоятельной работы слушатели используют книжный фонд библиотеки академии и Интернет-ресурсы.

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса.

В случае обучения слушателей с применением дистанционных образовательных технологий организуется проведение занятий в режиме вебинаров. Слушателю направляются презентации преподавателей, содержащие материалы лекционных занятий. Также может осуществляться рассылка видеоматериалов и электронных учебных материалов для освоения материалов учебного курса. В соответствии с учебным графиком слушатель должен просмотреть видеоматериалы до начала практических занятий.

3.3 Кадровые условия

Занятия по программе проводят ведущие профессора, доценты и преподаватели Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Смоленская государственная сельскохозяйственная академия», других высших учебных заведений и приглашенные квалифицированные специалисты.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

В систему оценки качества освоения программы «Правовые аспекты фармацевтической деятельности, осуществляемой организациями в сфере обращения лекарственных средств, предназначенных для животных» входят:

- текущий контроль по каждой теме, где предусмотрены практические занятия;
- промежуточная аттестация по каждому модулю;
- итоговая аттестация.

4.1 Методы проведения текущего контроля

Текущий контроль освоения программы проводится на практических занятиях в форме устного опроса (в соответствии с учебным планом).

Порядок проведения: Устный опрос слушателей (вопросно-ответный метод) проводится в ходе повседневных учебных занятий с целью проверки знаний, а также их расширения и совершенствования. Проверка знаний слушателей проводится в форме индивидуального, фронтального и уплотненного опросов.

Преподаватель расчленяет изученный материал на отдельные части и по каждой из них задает слушателям по 1-2 вопроса, при этом опрос сопровождается решением примеров

и задач с целью проверки практических умений и навыков. Продолжительность устного опроса на одного отвечающего составляет 5-7 минут.

Критерии оценивания: Оценку выставляет преподаватель в процессе опроса по 100-бальной шкале. При этом учитывается активность участия на занятиях, самостоятельность анализа и суждений, уровень владения материалом, аргументированность ответов на вопросы, качество знания лекционного материала, основной и дополнительной литературы. Оценка менее 67 баллов соответствует оценке «не зачтено».

Примерные вопросы для устного опроса:

Модуль 1

1. Законодательство в области ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности пищевых продуктов.
2. Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору).
3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».
4. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».
5. Ветеринарные правила перемещения (перевозки) автомобильным транспортом свиней и кормов для них.
6. Порядок назначения лабораторных исследований подконтрольных товаров в целях оформления ветеринарных сопроводительных документов.
7. Правила в области ветеринарии при убойе животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности.
8. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.
9. Журналы учета результатов ветсанэкспертизы мяса и других продуктов убоя на мясоперерабатывающих предприятиях.
10. Журналы учета результатов ветсанэкспертизы мяса и других продуктов убоя на холодильниках.
11. Журналы учета результатов ветсанэкспертизы мяса и других продуктов убоя в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
12. Порядок представления сведений о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного происхождения в системе государственного информационного обеспечения в сфере сельского хозяйства.
13. Представление и получение информации о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров в системе ВетИС.
14. Ветеринарная электронная сертификация в ФГИС «Меркурий».
15. Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.
16. Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных.
17. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
18. Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении.
19. Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

20. Требования охраны труда в сельском хозяйстве.

Модуль 2

1. Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции.
2. Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов.
3. Порядок приема и осмотра животных перед въездом на предприятие.
4. Требования к сопроводительной документации.
5. Прием, размещение и подготовка животных к убою.
6. Контроль животных перед убоем.
7. Карантин и изолятор.
8. Санбойня.
9. Ветеринарно-санитарные мероприятия на скотобазе, санбойне, в карантине и изоляторе.
10. Производственный ветеринарный контроль в цехе первичной переработки скота.
11. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.
12. Ветсанэкспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота.
13. Технологическая схема переработки мелкого рогатого скота.
14. Ветсанэкспертиза продуктов убоя мелкого рогатого скота.
15. Технологическая схема переработки свиней.
16. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней.
17. Ветеринарно-санитарные мероприятия в цехе переработки животных.
18. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии мясокомбината.
19. Методика ветеринарно-санитарного осмотра голов.
20. Методика ветеринарно-санитарного осмотра внутренних органов.
21. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш.
22. Ветеринарное клеймение.
23. Товароведческая маркировка мяса.
24. Производственный ветеринарный контроль в кишечном цехе.
25. Производственный ветеринарный контроль в жировом цехе.
26. Производственный ветеринарный контроль на холодильнике.
27. Производственный ветеринарный контроль в колбасном цехе.
28. Производственный ветеринарный контроль в консервном цехе.
29. Производственный ветеринарный контроль в шкуроконсервирочном цехе.
30. Производственная лаборатория ветсанэкспертизы.

Модуль 3.

1. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов в лаборатории ВСЭ рынка.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при определении степени свежести (отбор проб, органолептическое, микроскопическое, биохимические исследования).
3. Методики определения мяса, полученного при убое больных животных (органолептическое, микроскопическое, биохимические исследования).
4. Ветсанконтроль мяса и мясопродуктов на холодильниках.
5. Пищевые токсикоинфекции (общая характеристика, характеристика возбудителей, эпидемиология, санитарная оценка продуктов, меры профилактики).
6. Пищевые токсикозы (общая характеристика, характеристика возбудителей, эпидемиология, санитарная оценка продуктов, меры профилактики).
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов животноводства при микотоксикозах.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве.

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бруцеллезе.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лейкозе.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бешенстве.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лептоспирозе.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при африканской чуме свиней.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эхинококкозе.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при фасциолезе.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при диктиокаулезе жвачных.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при аскаридозе свиней.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ценурозе.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при трихинеллезе.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при незаразных болезнях (болезни легких, печени, желудка, кишечника, почек).
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при незаразных болезнях (опухоли, гнойные воспаления, стрессы).
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных и ветеринарно-санитарная оценка мяса, полученного от животных, обработанных фармакологическими препаратами.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при вынужденном убое животных.
26. Методы санитарной обработки условно годного мяса. Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию.
27. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы свежемороженой, солёной, копченой, вяленой и сушеной рыбы.
28. Определение доброкачественности (степени свежести) рыбы (отбор проб, органолептическое, микроскопическое, биохимические исследования). Оценка рыбы в зависимости от результатов исследований.
29. Диагностика наиболее часто встречающихся инвазионных и инфекционных болезней рыб. Методика исследования рыбы на описторхоз.
30. Технология и гигиена производства колбасных изделий.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий (отбор проб, органолептическое, микроскопическое, физико-химические исследования). Оценка продуктов в зависимости от результатов исследований.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных полуфабрикатов (отбор проб, органолептическое, микроскопическое, физико-химические исследования). Оценка продуктов в зависимости от результатов исследований.

4.2 Методы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится по каждому модулю в форме подготовки реферата (в соответствии с учебным планом).

Порядок проведения: Промежуточная аттестация слушателей осуществляется в форме подготовки реферата после прохождения каждого модуля программы.

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.

Критерии оценивания:

Оценка	Критерии оценки
«Зачтено»	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.
«Не зачтено»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Примерные темы рефератов:

Модуль 1

1. Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.

2. Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных.

3. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

4. Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении.

5. Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.

6. Требования охраны труда в сельском хозяйстве.

Модуль 2

1. Правила заготовки, транспортировки и переработки животных на мясо.
2. Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;
3. Порядок организации ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

Модуль 3

1. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.
2. Признаки патоморфологических (анатомио-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.
3. Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных.
4. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
5. Методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.
6. Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.
7. Методики определения свежести мяса и мясопродуктов.
8. Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя;
9. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.
10. Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
11. Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

4.3 Методы проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация слушателей проводится в форме экзамена методом тестирования. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по программе.

Порядок проведения:

Экзамен проводится в виде итогового теста. Для выполнения теста отводится 45 минут. Для прохождения промежуточной аттестации необходимо получить правильных ответов не менее 60%, т.е. нужно правильно ответить не менее чем на 9 вопросов.

Критерии оценки:

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Выполнение тестов (правильных ответов из 15 вопросов)	8 и менее	9-11	12-13	14 и более

4.4 Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации:

Вариант 1.

1. От каких животных мясо выпускается без расчленения на полутуши:

- А. Баранина независимо от возраста и телятина;
- Б. Свинина пятой категории;
- В. Свинина от подсвинков массой 12-38 кг в шкуре или 10-33 кг без шкуры;
- Г. Все перечисленные

2. Свинина имеет ромбовидное клеймо. Что оно обозначает:

- А. Первая категория;
- Б. Тошяя;
- В. Четвертая категория (промпереработочная);
- Г. Вторая категория от подсвинков.

3. Места наложения ветеринарных клейм на туше баранины:

- А. В области каждой лопатки и бедра (всего 4);
- Б. В области одной из лопаток и одного бедра (всего 2);
- В. Одно клеймо на лопатке;
- Г. Одно клеймо на бедре.

4. Места наложения товароведных клейм на полутушах говядины первой и второй категорий упитанности:

- А. Рядом с ветеринарным клеймом или на лопатке и бедре;
- Б. На полутушах говядины первой категории – два клейма, второй категории – 1 клеймо – на лопатке;
- В. На полутушах говядины первой и второй категорий одно клеймо на лопатке;
- Г. На полутушах говядины первой и второй категорий одно клеймо на бедре.

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

- А. Слабогнилостный запах;
- Б. Слабый кислый запах;
- В. Выраженный кислый запах;
- Г. Запах окисленного жира.

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

- А. Начало микробной порчи;
- Б. Начало порчи в результате автолиза;
- В. Мясо повторно замороженное, свежее;
- Г. Мясо, оттаявшее свежее

7. Свежая охлажденная говядина с темным цветом мышечной ткани; бульон с обилием мелких коричневых хлопьев. Какова причина указанных признаков:

- А. Мясо от старого животного;
- Б. Плохо обескровленное мясо;
- В. Заветренное мясо;

Г. Темная, клейкая, сухая говядина DFD.

8. Через 24 часа после убоя животного говядина имеет величину рН 5,5. Какова характеристика мяса:

- А. Мясо получено от здорового, неустожденного животного;
- Б. Говядина DFD;
- В. Мясо получено от истощенного животного;
- Г. Мясо получено от больного животного

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

- А. Круглое;
- Б. Квадратное;
- В. Треугольное;
- Г. Ромбовидное

10. Как целесообразнее использовать охлажденную говядину DFD?

- А. Хранение в камере охлаждения для созревания в течение 7-10 суток;
- Б. Направить в цех производства сырокопченых колбас;
- В. Направить в цех производства вареных колбас;
- Г. Направить в мясной цех супермаркета для производства порционных полуфабрикатов.

11. Масса свиной туши в шкуре 99 кг. Толщина шпика – 3,7 см. Укажите форму товароведного клейма

- А. Круглое;
- Б. Квадратное;
- В. Овальное;
- Г. Треугольное.

12. Из свежей говядины при нарезке полуфабрикатов, выделяется слабо окрашенный мясной сок. Какова причина?

- А. Мясо молодого животного;
- Б. Мясо DFD;
- В. Мясо плохо обескровлено;
- Г. Мясо или в состоянии посмертного окоченения или мясо PSE.

13. При приёмке мяса крупного рогатого скота в виде «компенсированных четвертин», что необходимо дополнительно контролировать?

- А. Качество обработки;
- Б. Показатели доброкачественности;
- В. Количество передних и задних четвертин;
- Г. Границы расчленения полутуш на четвертины.

14. Мясо подворного убоя из Ульяновской области вывозится на рынок в г. Москву. Должно ли такое мясо клеймиться на месте убоя?

- А. Только лабораторией рынка;
- Б. На месте клеймится прямоугольным ветеринарным клеймом;
- В. Не клеймится на месте, но выписывается ветеринарная справка;
- Г. Не клеймится на месте, но выписывается ветеринарное свидетельство

15. Кто подписывает декларацию о соответствии?

- А. Главный государственный санитарный врач территориального отдела Роспотребнадзора;
- Б. Изготовитель;
- В. Главный ветеринарный врач района;
- Г. Руководитель Органа сертификации и заявитель.

Вариант 2

1. При варке мяса по стандартной методике бульон оказался мутный, без хлопьев белка. На что это может указывать?

- А. Мясо DFD;
- Б. Плохо обескровленное мясо;
- В. Окислительные процессы в жире;
- Г. Кислотное брожение в мясе

2. Что в основном способствует накоплению летучих жирных кислот в мяса при его порче?

- А. Гидролиз жира;
- Б. Окисление жира;
- В. Реакция дезаминирования аминокислот;
- Г. Реакция декарбоксилирования аминокислот.

3. Мясо неестественно тёмного цвета. При варке бульон мутный серого цвета после оседания мелких хлопьев. Какова характеристика мяса?

- А. Мясо старого животного;
- Б. Плохо обескровленное, хранившееся длительно в замороженном состоянии;
- В. Мясо диких (промысловых) животных;
- Г. Мясо, повторно замороженное.

4. При приёмке свежего замороженного мяса, температура в его толще минус 2°С, мясо свежее. Почему необходимо документальное оформление факта несоответствия температуры?

- А. Мясо нельзя назвать замороженным;
- Б. Дополнительная усушка мяса в камере хранения при температуре минус 18°С;
- В. Могут развиваться патогенные микроорганизмы;
- Г. Снижаются потребительские свойства мяса.

5. Каковы признаки свинины PSE?

- А. Низкое значение рН (5,0-5,3), мясо водянистое, светлое;
- Б. Высокое значение рН (6,2 – 6,6), мясо тёмное, сухое, клейкое;
- В. Величина рН 5,6-5,8, мясо от светло-розового до красного цвета; Г. рН мяса 6,5-6,8, при варке бульона много мелких коричневых хлопьев.

6. Каковы признаки говядины DFD?

- А. Низкое значение рН (5,0-5,3), мясо водянистое, светлое;
- Б. Высокое значение рН (6,2 – 6,6), мясо тёмное, клейкое;
- В. Величина рН 5,6-5,8, мясо от светло- до тёмно-красного цвета;
- Г. рН мяса 6,5-6,8, при варке бульона много мелких коричневых хлопьев.

7. Мясо животного, убитого молнией:

- А. Направляется в проварку;
- Б. Утилизируется;
- В. Выпускается без ограничений;
- Г. Используется в зависимости от результатов бактериологического исследования.

8. Какой из перечисленных случаев классифицируется как вынужденный убой:

- А. Перелом;
- Б. Бесплодие;
- В. Утопление;
- Г. Угроза стихийного бедствия.

9. Для обезвреживания условно годного мяса готовят куски массой:

- А. не более 0,5 кг;
- Б. не более 1 кг;
- В. не более 1,5 кг; Г. не более 2 кг.

10. Созревшее мясо здоровых животных имеет рН?:

- А. 6,2 – 5,6;
- Б. 7,2 – 6,6;
- В. 6,6 – 6,2;
- Г. 5,6 – 5,2.

11. Какие животные не относятся к категории убойных домашних животных?

- А. пони
- Б. ослы
- В. мулы
- Г. лошаки

12. Какие животные не допускаются к убою на мясо?

- А. моложе 14 дней
- Б. моложе 15 дней
- В. моложе 30 дней
- Г. моложе 45 дней

13. Какие птицы не допускаются к убою на мясо?

- А. моложе 30 дней
- Б. моложе 60 дней
- В. моложе 90 дней
- Г. моложе 15 дней

14. Каких животных запрещается убой на мясо?

А. больных и подозрительных по заболеванию сибирской язвой, эмфизематозным карбункулом и другими инфекционными болезнями согласно перечню

Б. больных и подозрительных по заболеванию сибирской язвой, классической чумой свиней и другими инфекционными болезнями согласно перечню

В. больных и подозрительных по заболеванию сибирской язвой, оспой крупного рогатого скота и другими инфекционными болезнями согласно перечню

Г. больных и подозрительных по заболеванию сибирской язвой, лептоспирозом животных и другими инфекционными болезнями согласно перечню

15. Каких животных запрещается убой на мясо?

А. животных, находящихся в состоянии агонии, которое устанавливает только ветеринарный врач (фельдшер)

Б. животных, находящихся в состоянии алкогольного воздействия, которое устанавливает только ветеринарный врач (фельдшер)

В. животных, находящихся в состоянии наркотического воздействия, которое устанавливает только ветеринарный врач (фельдшер)

Г. животных, находящихся в состоянии психотропного воздействия, которое устанавливает только ветеринарный врач (фельдшер)

Составитель: доцент кафедры биотехнологии
и ветеринарной медицины, кандидат
ветеринарных наук, доцент

Л.С. Кашко