

БПОУ ВО «Грязовецкий политехнический техникум»

Утверждаю

Директор БПОУ ВО
«Грязовецкий
политехнический техникум»
А.С.Маслов
«28» августа 2020г.



**Программа повышения квалификации
«Ветеринарно – санитарная экспертиза»
Мастерская «Ветеринария»**

Срок реализации: 2 недели

Количество часов: 72 часа

г.Грязовец

2020г.

1. Цель реализации программы. Задачи

Цель реализуемой программы – формирование теоретических знаний и практических умений ветеринарно-санитарного эксперта, способного организовать и проводить полную ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продукции животного происхождения, используя современные методы исследований поднадзорных ветеринарно-санитарной службе объектов.

Задачи программы включают:

Изучение:

- теоретических основ методов диагностики болезней, применяемых в ветеринарно-санитарной экспертизе (предубойной, послеубойной диагностики);
- особенностей боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
- теоретических основ исследований (биохимических, микробиологических, гельминтологических, токсикологических, радиологических), применяемых при ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продукции животного и растительного происхождения.

Овладение практическими навыками:

- освоение современных методов предубойной диагностики болезней животных;
- освоение современных методов послеубойной диагностики болезней животных;
- освоение современных лабораторных (гельминтологических, биохимических, микробиологических, токсикологических, радиологических) методов ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- приобретение навыков самостоятельного решения основных вопросов, связанных с организацией и проведением ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения с комплексным применением различных методов исследований.

2 Планируемые результаты обучения

После изучения дисциплины у слушателя программы должны быть сформированы следующие профессиональные (ПК) компетенции:

- Способность организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции;
- Способность выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- Способность организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;
- Готовность собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок;
- Способность усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии;
- Способность проводить исследования с использованием современных методов диагностики.

3 Учебный план

3.1. Учебный план программы профессионального обучения «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения»

УТВЕРЖДАЮ
Директор БПОУ ВО "Грязовецкий
политехнический техникум"
_____ А.С. Маслов
«_____» _____ 2020г

Категория слушателей: ветеринарные специалисты с высшим и среднепрофессиональным образованием.

Срок обучения: 72 часа.

Форма обучения: очная

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего, часов	В том числе	
			лекции	лабораторно-практические занятия
1	Организация предубойного осмотра, убоя животных и ветсанконтроля на холодильниках	16	7	9
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного происхождения при болезнях различной этиологии	16	14	2
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, яиц, меда, рыбы, жиров и растительных продуктов	18	-	18
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки сырья животного происхождения	8	3	5
5	Ветеринарное делопроизводство и документооборот	8	-	8
Итоговая аттестация		66+6 экзамен=72 часа		

3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего, часов	В том числе	
			лекции	лабораторно- практические занятия
1	Организация предубойного осмотра, убоя животных, методы ветсанэкспертизы и ветсанконтроль на холодильниках	16	7	9
1.1	Организация и методика предубойного осмотра животных. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза голов, органов и туш убойных животных. Особенности осмотра голов, органов, туш крупного рогатого скота, свиней, лошадей, мелких животных, птицы	2	2	-
1.2	Организация рабочего места ветсанэксперта, наглядные пособия. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы рынка. Требования к лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы мясоперерабатывающих предприятий, ветучастков, ветпунктов	3	-	3
1.3	Технология и гигиена убоя и первичной переработки скота. Убой животных на убойных пунктах	2	2	-
1.4	Методики определения степени свежести мяса и мяса, полученного при убое больных животных (органолептическое, микроскопическое, биохимические исследования)	4	-	4
1.5	Порядок ввоза, требования к хранению, переработке и реализации импортного мяса и мясопродуктов	2	2	-
1.6	Инструкции по ветеринарному клеймению и товароведческой маркировке мяса	2	-	2
1.7	Ветсанконтроль мяса и мясных продуктов на холодильниках	1	1	-
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного происхождения при болезнях различной этиологии	16	14	2
2.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях (сальмонеллы и условно патогенная микрофлора) и токсикозах (стафилококки, стрептококки, клостридии)	2	2	-
2.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое, незаразных болезнях (бронхит, цирроз, нефриты, гастриты, опухоли, гнойные воспаления, стрессы, обморожение, перегревание)	2	2	-
2.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, лейкоз, бешенство, лептоспироз, АЧС)	3	3	-
2.4	Методы санитарной обработки условно годного мяса. Порядок переработки мяса и мясопродук-	1	1	-

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего, часов	В том числе	
			лекции	лабораторно- практические занятия
	тов, подлежащих обеззараживанию			
2.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях (цистицеркоз, эхинококкоз, фасциолез, аскаридоз, диктиокаулёз, ценуроз, трихинеллез)	2	2	-
2.6	Исследование мяса на трихинеллёз	2	-	2
2.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных и ветеринарно-санитарная оценка мяса, полученного от животных, обработанных фармпрепаратами	2	2	-
2.8	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов животноводства при микотоксикозах	2	2	-
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, яиц, меда, рыбы, жиров и растительных продуктов	18	-	18
3.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	5	-	5
3.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц	2	-	2
3.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	3	-	3
3.4	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы. Диагностика наиболее часто встречающихся инвазионных и инфекционных болезней рыб	2	-	2
3.5	Определение доброкачественности рыбы. Методика исследования рыбы на описторхоз	2	-	2
3.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза топленых животных жиров	2	-	2
3.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов	2	-	2
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки сырья животного происхождения	8	3	5
4.1	Технология и гигиена производства колбасных изделий	3	3	-
4.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и мясных полуфабрикатов	3	-	3
4.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов	2	-	2
5	Ветеринарное делопроизводство и документооборот	8	-	8
5.1	Отчетность по форме 5-вет	2	-	2
5.2	Инструкция о порядке выдачи ветеринарного сопроводительного документа	2	-	2
5.3	Документы первичного учета при ветеринарно-санитарной экспертизе	2	-	2
5.4	Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде	2	-	2

3.3. Календарный график

Недели обучения	1	2	3	4	5	6	7	8
Теоретический и практический материал	10	10	10	10	10	10	6	
Промежуточная аттестация								6

4. Содержание программы

Раздел 1. Организация предубойного осмотра, убоя животных, методы ветсанэкспертизы и ветсанконтроль на холодильниках

Тема 1.1. Организация и методика предубойного осмотра животных. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза голов, органов и туш убойных животных. Особенности осмотра голов, органов, туш крупного рогатого скота, свиней, лошадей, мелких животных, птицы

Вопросы, раскрывающие содержание темы: осуществление организации предубойного осмотра животных, изучение методик предубойного осмотра, проведение послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы голов, органов и туш убойных животных, изучение особенностей осмотра голов, органов, туш крупного рогатого скота, свиней, лошадей, мелких животных, птицы

Тема 1.2. Организация рабочего места ветсанэксперта, наглядные пособия. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы рынка. Требования к лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы мясоперерабатывающих предприятий, ветучастков, ветпунктов.

Вопросы, раскрывающие содержание темы: лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы рынка, организация рабочего места ветсанэксперта, требования к лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы мясоперерабатывающих предприятий, ветучастков, ветпунктов.

Тема 1.3. Технология и гигиена убоя и первичной переработки скота. Убой животных на убойных пунктах

Вопросы, раскрывающие содержание темы: Технология убоя, гигиена убоя, первичная переработка скота.

Тема 1.4. Методики определения степени свежести мяса и мяса, полученного при убое больных животных (органолептическое, микроскопическое, биохимические исследования).

Вопросы, раскрывающие содержание темы: органолептическое, микроскопическое и биохимические исследования степени свежести мяса и мяса, полученного при убое больных животных.

Тема 1.5. Порядок ввоза, требования к хранению, переработке и реализации импортного мяса и мясопродуктов

Вопросы, раскрывающие содержание темы: порядок ввоза, требования к хранению, переработке и реализации импортного мяса; порядок ввоза, требования к хранению, переработке и реализации импортных мясопродуктов

Тема 1.6. Инструкции по ветеринарному клеймению и товароведческой маркировке мяса

Вопросы, раскрывающие содержание темы: ветеринарное клеймение, товароведческая маркировка мяса

Тема 1.7. Ветсанконтроль мяса и мясных продуктов на холодильниках

Вопросы, раскрывающие содержание темы: ветсанконтроль мяса и мясных продуктов на холодильниках

Перечень лекций

Номер темы	Тема лекции
1.1	Организация и методика предубойного осмотра животных. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза голов, органов и туш убойных животных. Особенности осмотра голов, органов, туш крупного рогатого скота, свиней, лошадей, мелких животных, птицы
1.3	Технология и гигиена убоя и первичной переработки скота. Убой животных на убойных пунктах
1.5	Порядок ввоза, требования к хранению, переработке и реализации импортного мяса и мясопродуктов
1.7	Ветсанконтроль мяса и мясных продуктов на холодильниках

Перечень лабораторно-практических работ

Номер темы	Перечень лабораторно-практических работ
1.2	Организация рабочего места ветсанэксперта, наглядные пособия. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы рынка. Требования к лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы мясоперерабатывающих предприятий, ветучастков, ветпунктов
1.4	Методики определения степени свежести мяса и мяса, полученного при убое больных животных (органолептическое, микроскопическое, биохимические исследования)
1.6	Инструкции по ветеринарному клеймению и товароведческой маркировке мяса

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного происхождения при болезнях различной этиологии

Тема 2.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях (сальмонеллы и условно патогенная микрофлора) и токсикозах (стафилококки, стрептококки, клостридии)

Вопросы, раскрывающие содержание темы: изучение основных видов токсикозов и токсикоинфекций, на примере сальмонелл и условно патогенной микрофлоры, стафилококков, стрептококков, клостридий.

Тема 2.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое, незаразных болезнях (бронхит, цирроз, нефриты, гастриты, опухоли, гнойные воспаления, стрессы, обморожение, перегревание)

Вопросы, раскрывающие содержание темы: изучение ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов при вынужденном убое, незаразных болезнях на примере следующих болезней: бронхит, цирроз, нефриты, гастриты, опухоли, гнойные воспаления, стрессы, обморожение, перегревание.

Тема 2.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, лейкоз, бешенство, лептоспироз, атипичная чума свиней).

Вопросы, раскрывающие содержание темы: изучение особенностей ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лейкозе, бешенстве, лептоспирозе, атипичной чуме свиней.

Тема 2.4. Методы санитарной обработки условно годного мяса. Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию

Вопросы, раскрывающие содержание темы: порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию, изучение методов санитарной обработки условно годного мяса.

Тема 2.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях (цистицеркоз, эхинококкоз, фасциолез, аскаридоз, диктиокаулёз, ценуроз, трихинеллез)

Вопросы, раскрывающие содержание темы: изучение особенностей ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя при цистицеркозе, эхинококкозе, фасциолезе, аскаридозе, диктиокаулёзе, ценурозе, трихинеллезе.

Тема 2.6. Исследование мяса на трихинеллёз.

Вопросы, раскрывающие содержание темы: трихинеллоскопия мяса, изучение методов диагностики трихинеллеза.

Тема 2.7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных и ветеринарно-санитарная оценка мяса, полученного от животных, обработанных фармпрепаратами.

Вопросы, раскрывающие содержание темы: особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя при отравлениях животных, ветеринарно-санитарная оценка мяса, полученного от животных, обработанных фармпрепаратами.

Тема 2.8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов животноводства при микотоксикозах.

Вопросы, раскрывающие содержание темы: Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и оценка продуктов животноводства при микотоксикозах.

Перечень лекций

Номер темы	Тема лекции
2.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях (сальмонеллы и условно патогенная микрофлора) и токсикозах (стафилококки, стрептококки, клостридии)
2.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое, незаразных болезнях (бронхит, цирроз, нефриты, гастриты, опухоли, гнойные воспаления, стрессы, обморожение, перегревание)
2.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, лейкоз, бешенство, лептоспироз, АЧС)
2.4	Методы санитарной обработки условно годного мяса. Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию
2.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях (цистицеркоз, эхинококкоз, фасциолез, аскаридоз, диктиокаулёз, ценуроз, трихинеллез)
2.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных и ветеринарно-санитарная оценка мяса, полученного от животных, обработанных фармпрепаратами
2.8	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов животноводства при микотоксикозах

Перечень лабораторно-практических работ

Номер темы	Перечень лабораторно-практических работ
2.6	Исследование мяса на трихинеллёз

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, яиц, меда, рыбы, жиров и растительных продуктов

Тема 3.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока

Вопросы, раскрывающие содержание темы: органолептические, физико-химические, санитарные исследования молока.

Тема 3.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц

Вопросы, раскрывающие содержание темы: органолептические, физико-химические исследования пищевых яиц.

Тема 3.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда

Вопросы, раскрывающие содержание темы: отбор проб, органолептические исследования, лабораторные исследования, ветсаноценка.

Тема 3.4. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы. Диагностика наиболее часто встречающихся инвазионных и инфекционных болезней рыб

Вопросы, раскрывающие содержание темы: правила ветеринарно-санитарной экспертизы свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы, диагностика инвазионных и инфекционных болезней рыб

Тема 3.5. Определение доброкачественности рыбы. Методика исследования рыбы на описторхоз

Вопросы, раскрывающие содержание темы: особенности ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, описторхоз.

Тема 3.6. Ветеринарно-санитарная экспертиза топленых животных жиров

Вопросы, раскрывающие содержание темы: отбор проб, органолептические исследования, лабораторные исследования, ветсаноценка.

Тема 3.7. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов

Вопросы, раскрывающие содержание темы: отбор проб, органолептические исследования, лабораторные исследования, ветсаноценка.

Перечень лабораторно-практических работ

Номер темы	Перечень лабораторно-практических работ
3.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока
3.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц
3.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда
3.4	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы. Диагностика наиболее часто встречающихся инвазионных и инфекционных болезней рыб
3.5	Определение доброкачественности рыбы. Методика исследования рыбы на описторхоз
3.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза топленых животных жиров
3.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов

4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки сырья животного происхождения

Тема 4.1 Технология и гигиена производства колбасных изделий

Вопросы, раскрывающие содержание темы: технология вареных колбас, копченых колбас, дезинфекция на производстве

Тема 4.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и мясных полуфабрикатов

Вопросы, раскрывающие содержание темы: отбор проб, органолептические исследования, лабораторные исследования, ветсаноценка

Тема 4.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов

Вопросы, раскрывающие содержание темы: отбор проб, органолептические исследования, лабораторные исследования, ветсаноценка.

Перечень лекций

Номер темы	Тема лекции
4.1	Технология и гигиена производства колбасных изделий

Перечень лабораторно-практических работ

Номер темы	Перечень лабораторно-практических работ
4.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и мясных полуфабрикатов
4.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов

5. Ветеринарное делопроизводство и документооборот

Тема 5.1 Отчетность по форме 5-вет

Вопросы, раскрывающие содержание темы: изучение ветеринарного делопроизводства на примере отчетности по форме 5-вет.

Тема 5.2 Инструкция о порядке выдачи ветеринарного сопроводительного документа

Вопросы, раскрывающие содержание темы: изучение ветеринарного делопроизводства на примере инструкции о порядке выдачи ветеринарного сопроводительного документа

Тема 5.3. Документы первичного учета при ветеринарно-санитарной экспертизе.

Вопросы, раскрывающие содержание темы: изучение делопроизводства ветсанэксперта на примере документов первичного учета.

Тема 5.4. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде

Вопросы, раскрывающие содержание темы: изучение ведения ветеринарного электронного документооборота на примере оформления ветеринарных сопроводительных документов.

Перечень лабораторно-практических работ

Номер темы	Перечень лабораторно-практических работ
5.1	Отчетность по форме 5-вет
5.2	Инструкция о порядке выдачи ветеринарного сопроводительного документа
5.3	Документы первичного учета при ветеринарно-санитарной экспертизе
5.4	Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде

5. Форма обучения: Очная

Документ, выдаваемый по результатам обучения: Сертификат

Форма аттестации: зачет

6. Условия реализации программы

6.1. Материально-технические условия реализации программы

Программа профессионального обучения реализуется в соответствии с расписанием, формируемым Ресурсным центром техникума. Занятия проводятся после 17.00 (по окончании занятий по основному расписанию техникума). Допускается проведение не более 4-х часов учебных занятий в день. Теоретические занятия проводятся на территории мастерской «Ветеринария».

К проведению занятий привлекаются штатные преподаватели техникума, а также работники сторонних организаций на основании заключаемых гражданско-правовых договоров. Работники сторонних организаций, привлекаемые к преподаванию программы профессионального обучения, должны иметь среднее или высшее профессиональное образование по профилю программы.

Для успешного освоения программы используются:

- Мастерская «Ветеринария»
- библиотечный фонд
- компьютерный класс с выходом в Интернет;
- видеокласс
- мультимедийное оборудование для чтения лекций-презентаций;

приборы и лабораторное оборудование:

- рН-метры лабораторные;
- анализатор молока «Лактан»;
- нитратомер;
- аппарат сушильный АПС-2;
- рефрактометр;
- шкафы сушильные;
- шкафы вытяжные;
- бани водяные;
- плитки электрические;
- весы электронные;
- микроскопы;
- лабораторная посуда, реактивы.

6.2. Учебно-методическое обеспечение программы

По каждой теме программы разработаны и используются печатные раздаточные материалы.

В качестве **основного учебного пособия** используется:

1. Лабораторный практикум по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»: учеб. пособие / ФГБОУ ВПО «Урал. гос. акад. вет. медицины»; [И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская [и др.]. – Троицк, 2017. – 226 с.

Профильная литература:

2. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. – Санкт-Петербург: Лань, 2016. – 239 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3738; (дата обращения: 21.10.2015).

3. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / сост. В. Г. Урбан, под ред. Е. С. Воронина. – Санкт-Петербург: Лань, 2010. – 384 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=395; (дата обращения: 21.10.2018).

4. Ветеринарная токсикология с основами экологии : учеб. пособие / под ред. М. Н. Аргунова. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 416 с.

5. Волкова, Е. С. Методы научных исследований в ветеринарии : учеб. пособие / Е. С. Волкова, В. Н. Байматов. – Москва: КолосС, 2019. – 183 с.

6. Никифорова, Т. Е. Биологическая безопасность продуктов питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т. Е. Никифорова; ГОУ ВПО Иван. гос. хим.-технол. ун-т. – Иваново, 2019. – 179 с. – Режим доступа: http://main.isuct.ru/files/publ/PUBL_ALL/tppibt/tppibt_28042009.pdf; (дата обращения: 21.10.2015).

7. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник / В. М. Позняковский. – 5-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2017. – 455 с.

8. Рогов, И. А. Химия пищи: учебник / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. – Москва: КолосС, 2017. – 853 с.

Интернет-ресурсы:

1. База данных «Ветеринарное законодательство» [Электронный ресурс] // Agrozoо: базы данных по теме сельского. – Режим доступа: http://agrozoо.ru/base_gvc/vetzac/start.html; (дата обращения: 21.10.2019).

2. База знаний всех отраслей ветеринарии [Электронный ресурс] // Ветеринарная медицина: сайт. – 2004-2015. – Режим доступа: http://www.allvet.ru/knowledge_base/; (дата обращения: 21.10.2019).

3. Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]: информационно-аналитический портал. – 2000-2015. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>; (дата обращения: 21.10.2019).

4. Общероссийский классификатор стандартов [Электронный ресурс] // Complexdoc : база нормативной технической документации. – 2014.

– Режим доступа: <http://www.complexdoc.ru/norms/oks/>; (дата обращения: 21.10.2019).

5. Россельхознадзор (Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору) [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – 2007-2015. – Режим доступа: <http://www.fsvps.ru/fsvps/>; (дата обращения: 21.10.2019).

6. ФГБУ «Центр ветеринарии» [Электронный ресурс]: офиц. интернет-портал. – Режим доступа: <http://www.vet-center.ru/>; (дата обращения: 21.10.2019).

7. Требования к результатам обучения

Итоговая аттестация по программе осуществляется в виде экзамена.

Экзамен проводится в устной форме по билетам. Вопросы в билетах охватывают весь изученный по дисциплине материал (в соответствии с рабочей программой). Содержание вопросов в экзаменационных билетах направлено на всестороннюю проверку уровня знаний, умений и навыков, которыми должен овладеть слушатель по программе повышения квалификации.

В каждом билете – по 3 вопроса. Билеты перед экзаменом рассматриваются и утверждаются на заседании цикловой комиссии. Перечень экзаменационных вопросов доводится до сведения студентов перед началом экзамена.

На подготовку ответов слушателям дается 40 минут. Замена экзаменационных билетов не допускается. Ответы студентов выслушиваются экзаменатором до конца. Во время ответа студентов не перебивают, дополнительные вопросы не задают, это делается после ответа на все вопросы. Исключения могут составлять случаи, когда студент отвечает не по существу, не по билету и пр. Экзаменатор имеет право задавать студенту дополнительные (не касающиеся билета) вопросы с целью подтверждения знаний программы дисциплины в полном объеме.

Оценка «отлично» выставляется слушателю, прочно усвоившему программный материал, последовательно, грамотно и логически стройно его излагающему, в ответе которого четко увязывается теория с практикой и прослеживается знание дополнительного материала по дисциплине.

Оценка «хорошо» выставляется слушателю, который имеет знания только основного материала программы, грамотно и по существу его излагает, не допускает существенных неточностей в ответе на вопросы экзаменационного билета.

Оценка «удовлетворительно» выставляется слушателю, который имеет знания только основного материала программы, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно точные формулировки, нарушения последовательности в изложении программного материала и испытывает затруднения при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, отвечает неуверенно и

допускает существенные ошибки при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы.

Оценки заносятся в экзаменационную ведомость. Неявка на экзамен отмечается в экзаменационной ведомости словом «не явился».

8.Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации

Вопросы для экзамена

1. Технология и гигиена убоя и первичной переработки скота. Убой животных на убойных пунктах.
2. Организация и оснащение рабочего места ветсанэксперта.
3. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов в лаборатории ВСЭ рынка.
4. Требования к лабораториям ВСЭ мясоперерабатывающих предприятий, ветучастков, ветпунктов.
5. Порядок предубойного осмотра животных. Методика послеубойной экспертизы продуктов убоя животных и птицы.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при определении степени свежести (отбор проб, органолептическое, микроскопическое, биохимические исследования).
7. Методики определения мяса, полученного при убое больных животных (органолептическое, микроскопическое, биохимические исследования).
8. Ветсанконтроль мяса и мясопродуктов на холодильниках.
9. Пищевые токсикоинфекции (общая характеристика, характеристика возбудителей, эпидемиология, санитарная оценка продуктов, меры профилактики).
10. Пищевые токсикозы (общая характеристика, характеристика возбудителей, эпидемиология, санитарная оценка продуктов, меры профилактики).
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов животноводства при микотоксикозах.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бруцеллезе.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лейкозе.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бешенстве.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лептоспирозе.

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

38. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока (определение санитарных показателей). Оценка продукта в зависимости от результатов исследований.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов (отбор проб, органолептическое, лабораторные исследования). Оценка продуктов в зависимости от результатов исследований.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза топленых животных жиров (отбор проб, органолептическое, лабораторные исследования). Оценка продуктов в зависимости от результатов исследований.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда (отбор проб, органолептическое, лабораторные исследования). Оценка продукта в зависимости от результатов исследований.
42. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых яиц. Оценка продуктов в зависимости от результатов исследований.
43. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов. Оценка продуктов в зависимости от результатов исследований.
44. Документы первичного учета при ветеринарно-санитарной экспертизе.
45. Порядок ввоза, требования к хранению, переработке и реализации импортного мяса и мясопродуктов.
46. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса.
47. Инструкция по товароведческой маркировке мяса.
48. Инструкция о порядке выдачи ветеринарного сопроводительного документа.
49. Ветеринарная отчетность по форме 5-вет.
50. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде