



Программа дополнительного профессионального обучения
«Организация ветеринарно – санитарной экспертизы продукции
животноводства и растениеводства и правила отбора проб при её проведении»
Мастерская «Ветеринария»

Количество часов: 252 часа

г.Грязовец
2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Нормативно-правовые основы разработки программы
2. Цель реализации программы
3. Характеристика профессиональной деятельности
4. Требования к результатам освоения программы
5. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы
6. Структура и содержание обучения
7. Информационное обеспечение программы
8. Кадровое обеспечение программы
9. Оценка качества освоения программы
10. Итоговая аттестация программы

1. Нормативно-правовые основы разработки программы

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

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (с изм. и доп.);
- ФГОС по профессии 36.02.01. Ветеринария от 12.05.2014г. № 504(утверждён приказом Минобрнауки РФ к результатам освоения образовательных программ).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 1 июля 2013 г. № 499г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным профессиональным программам»
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по специальности 36.05.01 «Ветеринария», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «3» сентября 2015 г. № 962;
- Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 года № 197-ФЗ;
- Приказ Минтруда России от 04.08.2014г. № 540н (ред. 12.12.2016) «Об утверждении профессионального стандарта «Ветеринарный врач» (Зарегистрирован в Минюсте России 20.08.2014 г. № 33672);
- Письмо Минобрнауки России от 30.03.2015 № АК-821/06 «О направлении методических рекомендаций по итоговой аттестации слушателей»;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05 вн;

2. Цель реализации программы:

Дополнительная профессиональная программа направлена на обучение лиц, имеющих СПО, ВО и специалистов отрасли сельского хозяйства, совершенствования и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации по компетенции «Ветеринария».

Цель изучения – обучить слушателей актуальным организационным подходам, инструментальным и экспресс-методикам, принятым в ветеринарно-санитарной экспертизе животноводческой продукции. Систематизировать теоретическую и практическую подготовку слушателей по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы, обучить самостоятельному принятию решений по основным производственным вопросам, повысить квалификацию путём приобретения новых компетенций.

Планируемые результаты обучения: использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности. Научить слушателей современной

организации процесса контроля качества и безопасности животноводческой продукции, освоить порядок отбора проб при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, обеспечить всестороннюю консультативную связь. Разработанная программа может рассматриваться как развивающий и углубляющий подготовку ветеринарно-санитарных экспертов с навыками владения современными методиками, используемыми при органолептическом и лабораторном контроле продукции животного происхождения.

3. Характеристика профессиональной деятельности

Результатом освоения дополнительной профессиональной программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно – санитарных мероприятий, обеспечивать оптимальные зоогигиенические условия содержания, кормления и ухода за с/х животными, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) носителями.

Код	Наименование результатов обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных
ПК 3.2	Организовывать и проводить послеубойный осмотр голов, туш (тушек) и внутренних органов сельскохозяйственных животных
ПК 3.3	Проводить предубойную и послеубойную диагностику инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных, организовывать и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия при их обнаружении
ПК 3.4	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
ПК 3.5	Проводить обеззараживание несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов
ПК 3.6	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.
ПК 3.7	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.
ПК 3.8	Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести

	за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

4. Требования к результатам освоения программы:

В результате изучения дополнительной профессиональной программы «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства и растениеводства и правила отбора проб при её проведении» **слушатель должен знать:**

- актуальные задачи ветеринарно-санитарной экспертизы;
- организацию ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных;
- организацию ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов;
- организацию ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и продуктов рыбоводства;
- организацию ветеринарно-санитарной экспертизы птицеводческой продукции;
- методику лабораторных исследований и экспресс - исследований в условиях перерабатывающих производств, продовольственных рынков, ветеринарных лабораторий различного уровня;
- порядок отбора проб животноводческой продукции с учётом предстоящих исследований.
- нормативные и правовые документы, ГОСТы, положения, приказы, методические указания по отбору проб пищевой продукции животного и растительного происхождения, порядок при взаимодействии с Управлением ветеринарного надзора Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору

Слушатель должен уметь:

- самостоятельно выбирать справочную литературу, необходимые отечественные и зарубежные источники, в том числе электронные ресурсы;
- использовать отечественные и зарубежные программы электронного документооборота;
- самостоятельно проводить отбор проб основные видов продукции животного происхождения;
- оформлять сопроводительную документацию на поднадзорную продукцию;
- знать организационную составляющую проведения ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции.

Слушатель должен владеть:

- методами отбора проб продукции животного происхождения с целью последующего проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;
 - методикой проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, включая органолептические и лабораторные исследования животноводческой продукции.
- По окончании изучения дополнительной профессиональной программы слушатель должен обладать следующими компетенциями:
- способностью к использованию организационных подходов с целью установления качества и безопасности животноводческой продукции;
 - умению подготовки объектов ветеринарно-санитарной экспертизы к органолептическому и лабораторному исследованию;
 - организацию работы ветеринарно-санитарных экспертов при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства.
 - техникой проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и хранения отобранных проб продукции при проведении государственного ветеринарного контроля (надзора).

5. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы
 Программа для лиц, имеющих среднее профессиональное образование или высшее образование предусматривающая использование электронного обучения
по профессии 36.02.01. Ветеринария.

Форма обучения – очная, ***электронная**, т.е. образовательная деятельность будет организована посредством применения содержащейся в базах данных информации, обработки её с помощью информационных технологий, а также взаимодействие обучающихся и педагогических работников, используя информационно - телекоммуникационные сети. К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование или высшее образование без предъявления требований к опыту практической работы.

6.Содержание и структура обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	370
Самостоятельная работа	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	250
В том числе лабораторные работы и практические занятия	134

Тематический план

№	Наименование модулей	Всего часов	В том числе			Форма контроля
			лекции	практические, лабораторные занятия	промеж., итоговый контроль	
1	Раздел 1. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения	86	40	44	2	
1.1	Нормативно-правовое и методическое обеспечение проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения.	24	24			
1.2	ПЗ. Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя при инфекционных и инвазионных заболеваниях, незаразных патологиях, отравлениях и загрязнениях радионуклидами.	24		24		
1.3	Особенности лабораторного контроля и ветеринарно - санитарной оценке безопасности продуктов убоя с/х птицы, кроликов, промысловых животных и пернатой дичи.	10	10			
1.4	ПЗ. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов, вынужденно убитых животных и способы обеззараживания мяса и мясопродуктов.	20		20		
Промежуточный контроль		2			2	зачёт

2	<u>Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного и растительного происхождения</u>	88	40	44	2	
2.1	Организационные, правовые и методические особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства и растениеводства	20	20			
2.2	Нормативное сопровождение спорных и арбитражных вопросов при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.	22	20			
2.3	ПЗ. Методики выявления фальсификации продукции животноводства и растениеводства	44		44		
Промежуточный контроль		2			2	зачёт
3	<u>Раздел 3. Организация и порядок отбора проб надзорной продукции животного и растительного происхождения при проведении ветеринарно-санитарного контроля.</u>	74	34	38	2	
3.1	Методика отбора проб, и их подготовка при проведении сенсорных исследований.	24	14	10		
3.2	Методика отбора проб, и их подготовка при проведении лабораторных исследований.	24	10	14		
3.3	Методика отбора проб, и их подготовка при использовании экспресс-методов.	24	10	14		
Промежуточный контроль		2			2	зачёт
	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (экзамен)	10	2	8		Тест Э
	Итого:	252	110	134	6	

Тематика самостоятельной работы по дополнительной профессиональной программе «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства и растениеводства и правила отбора проб при её проведении» профессии **36.02.01. Ветеринария.**

- Техника безопасности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.
- Меры личной гигиены.
- Техника отбора проб пищевой продукции на рынках.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса разных видов животных и птицы, порядок отбора проб, методы гистологического исследования мяса в соответствии с ГОСТ.
- Определение вида мяса по анатомическому строению.
- Определение вида мяса по температуре плавления жира.
- Качественная реакция на гликоген.
- Исследование мяса при инфекционных заболеваниях.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы, отбор проб, упаковка, транспортировка.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза яйца и яичной продукции.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза молочной продукции.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции.
- Убойные животные и факторы определяющие категории их упитанности.
- Предубойное содержание и убой
- Дезинсекция, требования к дезинсектирующим веществам, применяемым на мясоперерабатывающих предприятиях.
- Дератизация, требования к дератизационным веществам, применяемым на мясоперерабатывающих предприятиях
- Особенности технологии переработки туш однокопытных животных и их ветеринарно - санитарный осмотр.
- Особенности технологии переработки туш мелких животных и их ветеринарно-санитарный осмотр.
- *Составить презентацию на тему «Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных (птицы) при отравлениях» с использованием Интернет-ресурсов на электронном носителе.
- *Составить презентацию на тему «Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных (птицы) при радиационном загрязнении» с использованием Интернет-ресурсов на электронном носителе.
- Составить таблицу «Товароведческая оценка куриных яиц» с указанием их пороков.

Содержание учебной программы

Раздел 1. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения.

Нормативно-правовое и методическое обеспечение проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения. Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя при инфекционных и инвазионных заболеваниях, незаразных патологиях, отравлениях и загрязнении радионуклидами. *Особенности лабораторного контроля и ветеринарно -санитарной оценке безопасности продуктов убоя сельскохозяйственной птицы, кроликов, промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов, вынужденно убитых животных и способы обеззараживания мяса и мясопродуктов.

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного и растительного происхождения.

*Организационные, правовые и методические особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства и растениеводства. Нормативное сопровождение спорных и арбитражных вопросов при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. *Методики выявления фальсификации животноводческой и растениеводческой продукции.

Раздел 3. Организация и порядок отбора проб надзорной продукции животного и растительного происхождения при проведении ветеринарно-санитарного контроля.

*Методика отбора проб, и их подготовка при проведении сенсорных исследований.

Методика отбора проб, и их подготовка при проведении лабораторных исследований.

Методика отбора проб, и их подготовка при использовании экспресс-методов.

7. Условия реализации программы

Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебный кабинет	Теоретические занятия, электронное обучение	<ul style="list-style-type: none">- рабочее место преподавателя;- посадочных мест – по количеству обучающихся;- доска классная;- учебные наглядные пособия (стенды, установки, плакаты);- мультимедийная система;- обучающий материал на электронных носителях
Мастерская	Лабораторные и практические занятия, тестирование, экзамен	<ul style="list-style-type: none">- Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы – в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции Ворлдскиллс;- рефрактометр; рН-метр; Люминоскоп; трихинеллоскопы; микроскопы, центрифуга; водяная баня, термостаты; сушильный шкаф; весы; электрические плитки; овоскопы; прибор «Клевер»; лабораторная посуда и инструменты; обучающие стенды

использованием закупленного оборудования:

1. Тренажёр «Отработка ветеринарно-хирургических навыков»;
2. Овоскоп
3. Анализатор качества молока «Лактан 1-4М»
4. Рефрактометр для мёда портативный
5. Электрифицированный стенд «Кровеносная система сельскохозяйственных животных» со сменными фольями.
6. Холодильник

Основные источники:

1. Кунаков А.А., Уша Б.В. Ветеринарно - санитарная экспертиза - Санкт-Петербург Москва Краснодар ООО «Лань Трейд», 2020
2. Сон К.Н., Родин В.И., Бесланев Э.В. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения - Санкт-Петербург Москва Краснодар ООО «Лань Трейд», 2020

Дополнительная учебная литература

1. Макаров В.А., Боровков М.Ф., Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства, М. Колос, 1987.
2. Макаров В.А., Боровков М.Ф., Ермолаев А.П. и др. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: Уч. пособие - М.: Агропромиздат, 1987.
3. Коряжнов В.П., Макаров В.А. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе молока и молочных продуктов: Уч. пособие - М.: Колос, 1981.
4. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов: Ветеринарное законодательство. Т.4 - М.: Агропромиздат, 1988. С 157-198.
4. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы (Утв. Главным управлением ветеринарии МСХ СССР 1.06.1981). - М.: Колос, 1982.
5. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы мёда и на мясомолочных пищевых контрольных станциях и в ветеринарных лабораториях: Ветеринарное законодательство. Т.3- М.: Колос, 1981. С.387-403.
6. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков: Ветеринарное законодательство. Т.4 - М.: Агропромиздат, 1988. С 226-245.
7. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков. - М.: Агропромиздат, 1989.
8. Мясо и мясные продукты: Государственные стандарты СССР. Ч.1 и 2. Изд. офиц.-М.: Издательство стандартов, 1980.
9. ГОСТ 13264-88. Молоко коровье. Требования при закупках.

10. ГОСТ 27583-88. Яйца куриные пищевые. Технические условия.
11. ГОСТ 19792-87. Мёд натуральный. Технические условия.
12. Сборник правил ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства / Законодательные и нормативные акты - М.,1998.
13. Житенко П.В., Боровков М.Ф., Макаров В.А. и др. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства / Справочник, М., Агропромиздат,1989.
14. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства, СПб: Издат. «Лань», 2007. -448с.
15. Дячук Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов, «КолосС», 2008, -365 с.
16. Соторов П.П., Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животноводства, растениеводства и рыбоводства на рынках и в хозяйствах, Ростов на Дону, изд. «Логос», 2008 - 295 с.
17. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов (Под. ред. М.П. Бутко и Ю.Г. Костенко) - М.: РИФ «Антиква», 1994.
18. Житенко П.В. Технология продуктов убоя животных. - М.: Колос,1984.
19. Сборник технологических инструкций по предубойной подготовке, переработке скота, обработке продуктов и производству технической продукции. - М.: Пищевая промышленность, 1979.
20. Ахмедов А.М. Сальмонеллезы молодняка. - М.: Колос,1983.
21. Загаевский И.С., Жорницкий А.Л. Сальмонеллезы животных. - Киев: Урожай, 1977.
22. Загаевский И.С. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы. - Киев: УСХА, 1979.
23. Макаров В.А. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы. - М.: МВА,1981.
24. ЖитенкоП.В., Осетров В.С. Транспортировка скота, птицы и продуктов животноводства. - М.: Россельхозиздат,1981.

Ресурсы сети «Интернет»

1. Информационно-правовой портал «Гарант» [электронный ресурс]: база нормативно-правовых документов – Режим доступа: www.garant.ru.
2. Официальный сайт компании КонсультантПлюс [электронный ресурс]: справочная правовая система КонсультантПлюс – Режим доступа: www.consultant.ru.
3. Официальный интернет-портал Министерство сельского хозяйства Российской Федерации [электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://mcsx.ru>.
4. Россельхознадзор / Официальный сайт: федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору [электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.fsvps.ru>.

5. International Society for Infectious Diseases ProMed [электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.promedmail.org>.
6. Контрольный убой, нагул и откорм убойных животных. Материал из – yunc.org. Юнциклопедия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: – https://yunc.org/Откорм_и_нагул_животных
7. Зачистка туш и ее гигиеническое значение. Понятие об убойном выходе продукции. Нормативы выхода массы мяса, жир-сырца, субпродуктов. Материал из – vuzlit.ru. Vuzlit.ru [Электронный ресурс]. – Режим доступа: – https://vuzlit.ru/85946/zachistka_gigienicheskoe_znachenie_ponyatie_uboynom_vyhode_produktsii_normativy_vyhoda_massy_myasa_syrtsa
8. Жировое сырьё, его пищевое значение, сбор и переработка. Материал из – medportal.com. ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ: Морфология и химия жирового сырья [Электронный ресурс]. – Режим доступа: – https://medportal.com/veterinariya_727/pischevyie-jiryi.html
9. Методики и правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения. Материал из – www.veterinarka.ru. ВЕТЕРИНАРКА.РУ Портал для ветеринарных врачей и владельцев животных – Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: – <http://www.veterinarka.ru/vetzakon/veterinarno-sanitarnye-pravila-sbora-utilizacii-i-unichtozheniya-biologicheskikh-othodov.html>
10. Транспортирование трупа к месту вскрытия и ветеринарно-санитарные требования при перевозке трупов. Материал из – www.kgau.ru. Электронный учебно-методический комплекс – Патологическая анатомия, секционный курс, судебно-ветеринарная экспертиза [Электронный ресурс]. – Режим доступа: – http://www.kgau.ru/distance/vet_03/patanatomia/03_01.html
11. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса. Правила ветеринарного осмотра убойных животных. Форма доступа: http://vetbarnaul.ru/?id_razd=31
12. Жаров А.Н. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных. М.: Колосс, 2007 – 304 с. Форма доступа: <http://book.tr200.net/v.php?id=47886>
13. Патологическая физиология. (Ветеринарная онлайн библиотека). Форма доступа: <http://www.vetlib.ru/pathologie/64-patologicheskayafiziologiya.html>
14. Интернет ресурс. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Форма доступа: <http://www.booksmed.com/infekcionnye-bolezni/561-infekcionnye-boleznizhivotnykh-voronin.html>

8. Кадровое обеспечение программы

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование или высшее специальное образование соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в год. Для организации практического обучения в качестве наставников привлекаются специалисты базовых предприятий из числа квалифицированных и опытных работников.

9. Оценка качества освоения программы.

Оценка качества освоения программы включают текущую, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения в форме тестирования, выполнения практических заданий, контрольных, самостоятельных, лабораторных работ. Для проведения промежуточной аттестации создаются фонды контрольно-оценочных средств (КОС).

Для текущей и промежуточной аттестации обучающихся задания создаются преподавателем самостоятельно, а для итоговой аттестации - тесты разрабатываются и утверждаются на заседании ЦК.

10. Итоговая аттестация программы:

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачётов и (или) экзаменов.

По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»)) или четырёх балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация включает в себя написание квалификационной работы. По окончании обучения выдаётся диплом о дополнительном профессиональном образовании.

Комплект контрольно-оценочных средств по дополнительной профессиональной программе «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства и растениеводства и правила отбора проб при её проведении» по профессии 36.02.01. Ветеринария

Вариант 1.

Задание. На городской продовольственный рынок завезено мясо свинина в количестве 3 туш (в полутушах).

Требуется:

1. Проверить ветеринарно-санитарные документы (товарно-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство или справка о предварительном ветеринарном осмотре).
2. Провести ветеринарный осмотр туши.
3. Отобрать пробы для дополнительного исследования.
4. Провести трихинеллоскопию мяса.
5. Дать заключение о годности мяса в пищу.
6. Какое оборудование используется для трихинеллоскопии.

Вариант 2.

Задание. На городской продовольственный рынок завезено мясо говядина в количестве 2 туш (в полутушах) сомнительной свежести.

Требуется:

1. Проверить ветеринарно-санитарные документы (товарно-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство или справка о предварительном ветеринарном осмотре).
2. Провести ветеринарный осмотр туши.
3. Отобрать пробы для дополнительного исследования.
4. Провести бактериоскопическое исследование мяса.
5. Дать заключение о годности мяса в пищу.
6. Какое оборудование используется для окраски мазков по Грамму.
7. Показания для проведения дополнительного бактериоскопического исследования.

Вариант 3.

Задание. На городской продовольственный рынок завезено мясо говядина в количестве 2 туш (в полутушах) со штампом «Предварительный осмотр».

Требуется:

1. Проверить ветеринарно-санитарные документы (товарно-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство или справка о предварительном ветеринарном осмотре).
2. Провести ветеринарный осмотр туши и внутренних органов.
3. Определить категорию упитанности.
4. Произвести клеймение туш мяса говядины.

5. Дать заключение о годности мяса в пищу.
6. Опишите устройство и оборудование ветеринарно-санитарной лаборатории на рынке.
7. Каковы правила доставки на рынок пищевых продуктов?

Вариант 4.

Задание. Крупный рогатый скот (коровы) в количестве 6 голов по 500кг каждая. Животные подвергнуты исследованию на лейкоз, бруцеллёз – октябрь 2014, рез. - отр; туберкулёз – сентябрь, 2014, рез - отр. Хозяйство благополучно по инфекционным заболеваниям животных и птицы. Марка автомобиля ГАЗ – САЗ – 3507 А 862 НА.

Требуется:

1. Заполнить ветеринарную справку по форме № 4.
2. Заполнить товарно-транспортную накладную.
3. Назовите правила транспортировки убойных животных.
4. Произведите подготовку скота к убою.
5. Проведите предубойный осмотр животных.
6. Определите категории упитанности.
7. Назовите показатели для определения упитанности.

Вариант 5.

Задание. Вы являетесь лаборантом молочной лаборатории в хозяйстве. В соответствии с требованиями хозяйства необходимо производить определение качества молока в условиях прифермской молочной.

Требуется:

1. Отобрать пробы молока.
2. Провести исследование молока с помощью прибора «Рекорд».
3. Дать заключение о группе чистоты молока.
4. Провести органолептическую оценку молока.
5. Сделайте заключение по органолептике.
6. Заполните ветеринарное свидетельство по форме №3.
7. Заполните товарно-транспортную накладную на продукцию животноводства.

Вариант 6.

Задание. На пастбище в летнее время произошел падеж скота. При внешнем осмотре трупов вы обратили внимание на отсутствие трупного окоченения, вздутие трупов, кровянистые истечения из естественных отверстий.

Требуется:

1. Установить предположительный диагноз.
2. Дать дополнительные сведения о данном заболевании.
3. Отобрать пробы патологического материала для отправки в ветеринарную лабораторию.
4. Заполнить сопроводительную документацию.
5. Провести дифференциальную диагностику подозреваемых заболеваний.
6. Проведите утилизацию трупов павших животных.

7. Каковы могут быть дальнейшие действия ветеринарной службы хозяйства, в зависимости от результатов лабораторных исследований?

Вариант 7.

Задание. После проведения туберкулинизации в хозяйстве положительно отреагировало 3 головы КРС. Было принято решение о выбраковке. Сдать скот на вынужденный забой в условиях мясоперерабатывающего предприятия.

Требуется:

1. Расскажите об организации работы на санитарной бойне.
2. Проведите ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при подозрении на туберкулез.
3. Проведите дифференциальную диагностику.
4. Опишите патологоанатомические изменения.
5. Дайте санитарную оценку продуктам убоя.
6. Утилизируйте конфискаты.

Вариант 8.

Задание. *В жаркое время года на пастбище при внешнем осмотре трупа коровы вы обратили внимание на резкое вздутие газами брюшной полости. При внутреннем осмотре трупа было обнаружено: отек головного мозга, органы грудной полости и печень застойно полнокровны, органы брюшной полости – бледнее обычного.*

Требуется:

1. Провести дифференциальную диагностику прижизненных изменений от посмертных (трупной тимпанией).
2. Заполнить акт на вскрытие трупа животного.
3. Поставить патологоанатомические диагнозы.
4. Дать заключение о причине смерти животного.
5. Отобрать пробы пат, материала для дополнительного исследования.
6. Как профилактировать данное заболевание?
7. Дать санитарную оценку продуктам убоя при обнаружении подобных изменений при вынужденном забое.

Вариант 9.

Задание. При внешнем осмотре трупа лошади ветеринарный врач обнаружил резкую втянутость брюшной стенки – «запальный желоб».

Требуется:

1. Поставить предварительный патологоанатомический диагноз по данным изменениям.
2. Дать дополнительные сведения о разновидности данного заболевания.
3. Описать методику вскрытия трупа лошади.
4. Заполнить акт на вскрытие трупа животного.
5. Провести пробу Галлена и дать ей оценку.
6. Дать рекомендации по профилактике данного заболевания.

7. Дать санитарную оценку продуктам убоя при обнаружении подобных изменений при вынужденном забое.

Вариант 10.

Задание. При вынужденном забое в условиях мясокомбината коровы были обнаружены язвы, эрозии, пустулы на слизистой оболочке носового зеркала, ротовой полости, в межкопытной щели, очаги некроза в печени, селезенке, почках. Изменения в сердце носили характер чередующихся полос бледно-серого, серо-желтого и красно-коричневого цвета – «тигровое сердце».

Требуется:

1. Определите вирусное заболевание по имеющимся признакам.
2. Дайте дополнительные сведения о заболевании.
3. Назначьте дополнительное исследование мяса.
4. Дайте санитарную оценку продуктов убоя.
5. Назовите методы обеззараживания продуктов убоя.
6. Как поступают с эндокринным сырьем?
7. Как поступают с продуктами убоя при осложненном течении заболевания?

Вопросы для экзамена

1. Технология и гигиена убоя и первичной переработки скота. Убой животных на убойных пунктах.
2. Организация и оснащение рабочего места ветсанинспектора.
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 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. ВСЭ меда и других продуктов пчеловодства. Методы определения натуральности меда
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных полуфабрикатов (отбор проб, органолептическое, микроскопическое, физико-химические исследования). Оценка продуктов в зависимости от результатов исследований.
38. ВСЭ квашений и солений.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока (отбор проб, определение органолептических, физико-химических показателей). Оценка продукта в зависимости от результатов исследований.
40. Методика определения нитратов в растительных продуктах.

41. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока (определение санитарных показателей). Оценка продукта в зависимости от результатов исследований.
42. ВСЭ молока и молочных продуктов.
43. Методики определения класса чистоты и плотности молока.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов (отбор проб, органолептическое, лабораторные исследования). Оценка продуктов в зависимости от результатов исследований.
45. ВСЭ растительных масел.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза топленых животных жиров (отбор проб, органолептическое, лабораторные исследования). Оценка продуктов в зависимости от результатов исследований.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда (отбор проб, органолептическое, лабораторные исследования). Оценка продукта в зависимости от результатов исследований.
48. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых яиц. Оценка продуктов в зависимости от результатов исследований.
49. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов. Оценка продуктов в зависимости от результатов исследований.
50. Документы первичного учета при ветеринарно-санитарной экспертизе.
51. Порядок ввоза, требования к хранению, переработке и реализации импортного мяса и мясопродуктов.
52. Методика определения массовой доли жира молока
53. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса.
54. Инструкция по товароведческой маркировке мяса.
55. Инструкция о порядке выдачи ветеринарного сопроводительного документа.
56. ВСЭ овощей, фруктов и зелени.
57. Ветеринарная отчетность по форме 5-вет.
58. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде.