

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

**ИНСТИТУТ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ И ПЕРЕПОДГОТОВКИ КАДРОВ**

Утверждаю:  
Проректор по заочному и  
дополнительному образованию  
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ  
А.Н. Беляев  
« 03 » « 03 » 2017 г.



**Дополнительная профессиональная программа  
повышения квалификации**

**«Организация ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой  
продукции и порядок отбора проб при её проведении»**

Форма обучения	Всего часов	Лекции, часов	Практические занятия, часов	Итоговая аттестация, часов
Очная	72	10	60	2

**Разработчики:**

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

кандидат ветеринарных наук, начальник отдела государственного ветеринарного контроля  
Управления ветеринарии Липецкой области  
Андреев М.М. \_\_\_\_\_

Воронеж  
2017 г

стр. 2 из 17 ДПП ПК «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции и порядок отбора проб при её проведении»

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации рассмотрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы (протокол № 7 «10» февраля 2017 г.)

Заведующий кафедрой  П.А. Паршин

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией управления дополнительного образования (протокол № 1 «03» 03 2017 г.)

Председатель методической комиссии  А.Н. Беляев

## **1. Общая характеристика программы**

### **1.1. Нормативно-правовые основания 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.);

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;

Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

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

Приказ Минтруда России от 04.08.2014 г. № 540 н (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;

Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач», профессионального образования и дополнительного профессионального образования» от «20» августа 2014 г. №33672;

Профессиональный стандарт «Ветеринарный фельдшер», приказ от 21.12.2015 г., № 1079н.

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ:

1. П ВГАУ 1.4.02 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении рабочей программы учебной дисциплины и практики профессиональной переподготовки и повышения квалификации от 07.03.2017 г.;

П ВГАУ 1.4.02 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации и осуществления дополнительного образования от 12.10.2016 г.;

П ВГАУ 1.4.04 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об итоговой аттестации выпускников программ дополнительного профессионального образования от 07.03.2017 г.;

П ВГАУ 1.4.01 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам от 28.04.2016 г.;

П ВГАУ 1.4.04 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о дополнительном профессиональном образовании от 21.11.2016 г.;

П ВГАУ 1.4.05 - 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения практики, обучающихся по программам дополнительного профессионального образования от 07.03.2017 г.;

П ВГАУ 1.4.07 - 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между Университетом и обучающимися по программам дополнительного образования от 07.03.2017 г.;

П ВГАУ 1.4.08 - 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке и основании перевода, отчисления и восстановления, обучающихся по программам дополнительного образования от 07.03.2017 г.;

П ВГАУ 1.4.09 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об организации обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренного обучения от 07.03.2017 г.;

ПСП ВГАУ 7.3.013.2000-2015 ПОЛОЖЕНИЕ об управлении дополнительного образования от 03.02.2016 г.

## **1.2. Требования к слушателям**

Высшее или среднее профессиональное образование.

## **1.3. Форма освоения программы**

Очная.

## **1.4. Цели и планируемые результаты обучения**

**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. Разработанный курс может рассматриваться как развивающий и углубляющий подготовку ветеринарно-санитарных экспертов с навыками владения современными методиками, используемыми при органолептическом и лабораторном контроле продукции животного происхождения.

В результате изучения курса **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.

**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 основных 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.

стр. 5 из 17 ДПП ПК «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции и порядок отбора проб при её проведении»

По окончании изучения курсов 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.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции и порядок отбора проб при её проведении» направлена на освоение следующих профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности:

Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции	Осваиваемые профессиональные компетенции	Владеть	Уметь	Знать
Организация проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	Проведение консультативной деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы, судебно-ветеринарной экспертизы и организации ветеринарного дела	Получение всеобъемлющей информации из различных документальных источников и нормативно-правовых актов по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы	Программами электронного документооборота, принятыми в ветеринарии	Организовывать и проводить ветеринарно-санитарную экспертизу надзорной продукции	Нормы отбора проб животноводческой продукции необходимых для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы
Порядок отбора проб при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	Правила ведения отчетной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе надзорной продукции	Применение методов визуального и технического контроля при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	Методами и правилами отбора проб при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы надзорной продукции	Проводить отбор проб и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции	Порядок организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения



### 3. Учебный (тематический) план

Цель: повышение квалификации

Категория слушателей: лица, имеющие (получающие) высшее или среднее профессиональное образование

Срок обучения (час.; нед.): 72; 2

Форма обучения: очная

Режим занятий (час в день): 6-8

Таблица 1 – Учебный план

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	В том числе			Преподаватель
			лекции	семинары и практические занятия	выездные занятия	
1	Организация ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения	22	4	18	-	Семёнов С.Н. - к.в.н., доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного происхождения	25	4	9	12	
3	Организация и порядок отбора проб надзорной продукции животного происхождения при проведении ветеринарно-санитарного контроля	23	2	9	12	Андреев М.М. - к.в.н., начальник отдела государственного ветеринарного контроля Управления ветеринарии Липецкой области
4	Экзамен	2	-	-	-	Семёнов С.Н. - к.в.н., доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы
5	Итого	72	10	36	24	

### 4. Содержание дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции и порядок отбора проб при её проведении»

#### 4.1. Содержание разделов ДПП

##### Раздел 4.1.1. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения.

Нормативно-правовое и методическое обеспечение проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения. Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя при инфекционных и инвазионных заболеваниях, незаразных патологиях, отравлениях и загрязнениях радионуклидами. Особенности лабораторного контроля и ветеринарно-санитарной оценке безопасности продуктов убоя сельскохозяйственной птицы, кроликов, промысловых животных и

стр. 9 из 17 ДПП ПК «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции и порядок отбора проб при её проведении» пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов, вынужденно убитых животных и способы обеззараживания мяса и мясопродуктов.

**Раздел 4.1.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного происхождения.**

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

**Раздел 4.1.3. Организация и порядок отбора проб надзорной продукции животного 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.

**4.2. Перечень тем лекций**

Таблица 2 – Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч
1	Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы с учётом мировых и российских правовых документов	2
2	Нормативная и техническая документация, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP в работе ветеринарно-санитарных экспертов	4
3	Методика отбора проб, и их подготовка при проведении органолептических и лабораторных исследований	4
4	Всего	10

**4.3. Перечень тем практических занятий**

Таблица 3 – Перечень тем практических занятий

№ п/п	Тема практических занятий	Объём, ч
1	Организация и методика проведения утилизации продуктов убоя животных. Технология получения и контроль качества кормов животного происхождения.	6
2	Показатели качества молока и молочной продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Идентификация молока и молочной продукции.	4
3	Требования ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».	2
4	Электронный документооборот в ветеринарно-санитарной экспертизе.	6
5	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов.	6
6	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продукции промысла и охоты	4
7	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушениях технологии переработки продукции животного происхождения	6
8	Нормативное и правовое сопровождение спорных и арбитражных вопросов при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	6
9	Методика отбора проб, и их подготовка при проведении сенсорных исследований	6
10	Методика отбора проб, и их подготовка при проведении лабораторных исследований	6
11	Методика отбора проб, и их подготовка при приборном и инструментальном обеспечении	8
12	Всего	60

## 5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

### 5.1. Формы аттестации

Промежуточная аттестация знаний слушателей проводится в виде электронного тестирования и путем индивидуального опроса по результатам выполнения индивидуальных заданий на практических занятиях. Цель теста – дифференцировать уровень подготовки слушателей по отдельным разделам изучаемого материала.

Для допуска к экзамену (итоговой аттестации) необходимо:

1. Посещение занятий.
2. Выполнение контрольной работы.
3. Активное участие в работе на занятиях.
4. Текущее тестирование.

На сдачу экзамена отводится два часа.

Экзамен принимают преподаватели в форме индивидуальной беседы с каждым слушателем в присутствии остальных экзаменуемых. Общая оценка устного ответа складывается из оценок по каждому из заданных вопросов.

На экзамене проставляется:

- оценка **«отлично»**, если слушатель обладает полными и глубокими знаниями программного материала, показавший полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). При ответе продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросу; использовал примеры из дополнительной литературы и практики; сделал вывод по излагаемому материалу; правильно ответил на дополнительные вопросы; решил практические задачи;

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

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

оценка **«неудовлетворительно»**, если слушатель не знает значительную часть программного материала, не показавший освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). Допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ввиду незнания отказался отвечать на экзаменационные вопросы; не решил практические задачи.

Слушателям, успешно прошедшим итоговую аттестацию выдаются удостоверения о повышении квалификации установленного образца и сертификаты специалистов.

Слушатели, не прошедшие итоговую аттестацию или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, вправе пройти повторную итоговую аттестацию в установленные сроки. Слушателям, повторно не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на повторной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, выдается справка об обучении установленного образца.

### 5.2. Критерии оценки на экзамене

Таблица 4 – Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Слушатель показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи. Свободно использовать справочную литературу. Делать обоснованные выводы по дисциплине.
«хорошо», повышенный уровень	Слушатель показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи. Ориентируется в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Слушатель показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из рабочей программы учебной дисциплины, знакомство с рекомендованной справочной
«неудовлетворительно»	При ответе слушателя выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из рабочей программы учебной дисциплины

### 5.3. Критерии оценки устного опроса

Таблица 5 – Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется слушателю, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется слушателю, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется слушателю, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется слушателю, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

#### 5.4. Критерии оценки тестов

Таблица 6 – Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Слушатель воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Слушатель выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Слушатель анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована	Слушатель показывает низкое знание терминов и основных понятий учебной дисциплины.	Менее 55 % баллов за задания теста.

#### 5.5. Перечень экзаменационных вопросов

1. Организация и методика проведения утилизации продуктов убоя животных. Технология получения и контроль качества кормов животного происхождения.
2. Показатели качества молока и молочной продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Идентификация молока и молочной продукции.
3. Требования ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
4. Электронный документооборот в ветеринарно-санитарной экспертизе.
5. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов.
6. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продукции промысла и охоты.
7. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушениях технологии переработки продукции животного происхождения.
8. Нормативное и правовое сопровождение спорных и арбитражных вопросов при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.
9. Методика отбора проб, и их подготовка при проведении сенсорных исследований.
10. Методика отбора проб, и их подготовка при проведении лабораторных исследований.
11. Методика отбора проб, и их подготовка при приборном и инструментальном обеспечении.
12. Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы с учётом мировых и российских правовых документов.
13. Нормативная и техническая документация, регламенты, СанПиН, HACCP, GMP в работе ветеринарно-санитарных экспертов.
14. Методика отбора проб, и их подготовка при проведении органолептических и лабораторных исследований.
15. Предубойное содержание животных и его влияние на убойный выход, качество продукции и её санитарно-гигиеническое состояние.
16. Сырьё для мясной промышленности. Порядок сдачи и приёма животных по живой массе, упитанности и выходу мяса.
17. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке животных.
18. Типы мясоперерабатывающих предприятий.
19. Технология убоя крупного рогатого скота.
20. Особенности конвейерной переработки свиней.

стр. 13 из 17 ДПП ПК «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции и порядок отбора проб при её проведении»

21. Клейма и штампы для мяса, и порядок их применения.
22. Мероприятия на конвейере при обнаружении сибирской язвы.
23. Меры личной профилактики рабочих боен и сырьевых предприятий. Профессиональные антропозоонозные болезни.
24. Цели и методика исследования внутренних органов убитых животных.
25. Лимфатическая система животных и ее значение при ветеринарно-санитарной экспертизе.
26. Лимфатические узлы головы и ливера.
27. Лимфатические узлы передней половины туши крупного рогатого скота и свиней.
28. Лимфатические узлы задней половины туши крупного рогатого скота.
29. Ветеринарно-санитарная оценка молока при различных инфекционных заболеваниях (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, ящур).
30. Перечень и краткая характеристика инфекционных заболеваний, при которых убой животных запрещен.

### **5.6. Тестовые задания промежуточной аттестации знаний слушателей**

**Тест 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

**Тест 2.** Свинина имеет ромбовидное клеймо. Что оно обозначает:

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

**Тест 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.

**Тест 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.

**Тест 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.

**Тест 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;

стр. 14 из 17 ДПП ПК «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции и порядок отбора проб при её проведении»

Г. Мясо, оттаявшее свежее

**Тест 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.

**Тест 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

**Тест 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

**Тест 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.

**Тест 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.

**Тест 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.

**Тест 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.

**Тест 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

**Тест 15.** Кто подписывает декларацию о соответствии?

А. Главный государственный санитарный врач территориального отдела Роспотребнадзора;

Б. Изготовитель;

стр. 15 из 17 ДПП ПК «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции и порядок отбора проб при её проведении»

В. Главный ветеринарный врач района;

Г. Руководитель Органа сертификации и заявитель.

**Тест 16.** 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

**Тест 17.** Что в основном способствует накоплению летучих жирных кислот в мясе при его порче?

А. Гидролиз жира;

Б. Окисление жира;

В. Реакция дезаминирования аминокислот;

Г. Реакция декарбоксилирования аминокислот.

**Тест 18.** 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.

**Тест 19.** При приёмке свежего замороженного мяса, температура в его толще минус 2°C, 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°C;

В. Могут развиваться патогенные микроорганизмы;

Г. Снижаются потребительские свойства мяса.

**Тест 20.** Каковы признаки свинины PSE?

А. Низкое значение pH (5,0-5,3), мясо водянистое, светлое;

Б. Высокое значение pH (6,2 – 6,6), мясо тёмное, сухое, клейкое;

В. Величина pH 5,6-5,8, мясо от светло-розового до красного цвета;

Г. pH мяса 6,5-6,8, при варке бульона много мелких коричневых хлопьев.

**Тест 21.** Каковы признаки говядины DFD?

А. Низкое значение pH (5,0-5,3), мясо водянистое, светлое;

Б. Высокое значение pH (6,2 – 6,6), мясо тёмное, клейкое;

В. Величина pH 5,6-5,8, мясо от светло- до тёмно-красного цвета;

Г. pH мяса 6,5-6,8, при варке бульона много мелких коричневых хлопьев.

**Тест 22.** Мясо животного, убитого молнией:

А. Направляется в проварку;

Б. Утилизируется;

В. Выпускается без ограничений;

Г. Используется в зависимости от результатов бактериологического исследования.

**Тест 23.** Какой из перечисленных случаев классифицируется как вынужденный убой:

А. Перелом;

Б. Бесплодие;

В. Утопление;

Г. Угроза стихийного бедствия.

**Тест 24.** 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;

стр. 16 из 17 ДПП ПК «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции и порядок отбора проб при её проведении»

Г. не более 2 кг.

**Тест 25.** 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.

## **6. Организационно-педагогические условия реализации программы**

### **6.1. Требования к квалификации педагогических работников, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию ДПП ПК**

Преподаватель программы повышения квалификации «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции и порядок отбора проб при её проведении» должен иметь высшее профессиональное образование по специальности (направлению) «Ветеринария», «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и стаж научно-педагогической или практической работы по данному профилю не менее 3 лет, а при наличии послевузовского профессионального образования (аспирантура) и ученой степени кандидата (доктора) ветеринарных (сельскохозяйственных) наук - стаж научно-педагогической или практической работы в области ветеринарии не менее 1 года.

### **6.2. Требования к материально-техническим условиям**

Компьютерный класс на 20 рабочих мест.

Мультимедийный комплекс с презентационным оборудованием.

### **6.3. Требования к информационным и учебно-методическим условиям**

#### **6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы**

Не предусмотрены.

#### **6.3.2. Основная литература**

Таблица 7 – Основная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Гриф издания	Изд-во	Год издания	Кол-во экз. в библиот.
1	М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко	ВСЭ с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	Рекомендовано УМО в качестве учебника	Лань	2009	68
2	В.В. Пронин, С.П. Фисенко	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум	Допущено УМО вузов РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебного пособия для студентов вузов	Лань	2012	52

#### **6.3.3. Дополнительная литература**

Таблица 8 – Дополнительная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Издательство	Год издания
1	И.Г. Серёгин,	Ветеринарно-санитарный надзор при им-	МГУПБ	2006

	Б.В. Уша	порте-экспорте сырья и продукции животного происхождения		
2	В.Г. Урбан	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов	Лань	2010
3	Ю.Ф. Мишанин	Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	Лань	2012
4	С.Н. Семёнов, О.М. Мармурова, Т.Н. Слащилина, А.В. Аристов	Биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза молока различных видов сельскохозяйственных животных (допущено УМО высших учебных заведений РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебно-методического пособия)	ВГАУ	2014

#### 6.4. Общие требования к организации учебного процесса

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с ДПП и расписаниями занятий, созданы выездные занятия.

Промежуточная аттестация слушателей проводится в виде тестирования и путем индивидуального опроса по результатам выполнения индивидуальных заданий на практических занятиях. Учебный процесс дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «**Организация ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции и порядок отбора проб при её проведении**» в достаточной степени обеспечен актуальной основной учебной литературой, имеющейся в научной библиотеке и в читальных залах ВГАУ. Программа повышения квалификации в полной мере обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения в соответствии с потребностью. Данный комплект ежегодно обновляется.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает круглосуточный доступ.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в программе повышения квалификации.

В Университете сформирована электронная информационно-образовательная среда, которая обеспечивает доступ к учебным планам, к дополнительным образовательным программам повышения квалификации и переподготовки кадров, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам.

ВГАУ имеет достаточно развитую и современную материально-техническую базу, что позволяет преподавателям проводить учебные занятия на достаточно высоком уровне: имеет специальные помещения, представляющие собой учебные аудитории с презентационным оборудованием для проведения занятий лекционного типа, учебные аудитории для проведения практических занятий с достаточным количеством рабочих мест на ПК с необходимым программным обеспечением и выходом в сеть «Интернет», помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Преподавательский состав дополнительной профессиональной программы повышения квалификации полностью соответствует квалификационным требованиям, предъявляемым к ним.