

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бэликто Батоевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.04.2021 14:49:45
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae/b757ae8

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»

ИНСТИТУТ НЕПРЕРЫВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по ДПО - директор ИНО
С.Ж. Доржиев
«15» _____ 2020г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Целью реализации программы является повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации по направлению «Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственных животных. Правила отбора проб объектов ветеринарного надзора».

В результате освоения программы слушатель совершенствуется и приобретает знания по следующим компетенциям:

1. способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе;

2. способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных;

3. способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;

4. способностью и готовностью осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств;

В результате освоения программы слушатель совершенствуется и приобретает знания по следующим компетенциям:

Профессионального стандарта «Ветеринарный врач»

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения (ТФ, код С / 01.7)

Организация и проведение контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения (ТФ, код С/02.7)

ФГОС 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

ПК-2 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

ПК-12 способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования.

1.2. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания и умения, необходимые для качественного изменения компетенций, указанных в п.1:

Знать:

ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях

значение и задачи общей диагностики и общего исследования;

и постоянно обновлять знания о технологии и препаратах в области определения состояния здоровья животного и лечения животных.

современное состояние этологии и физиологии, исторические корни для последующего использования в научных целях и лечебно-профилактической деятельности;

схему клинического исследования животного;

технику безопасности при работе с животными;

технику безопасности при работе с медико-технической, ветеринарной аппаратурой и инструментарием, используемых в лабораториях и непосредственно применяемых на животных;

устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов;

эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;

Уметь:

выявлять врожденные и приобретенные патологические формы поведения животных и приемами купирования патологических поведенческих стереотипов

готовить мазки-отпечатки из проб, присланных для исследования и окрашивать их различными методами;

логически интерпретировать заключение специалистов по инструментально-лабораторным исследованиям;

назначать необходимое лечение в соответствии с поставленным диагнозом;

определять основные клинические формы и течения болезней с помощью современных диагностических технологий;

правильно оформлять клиническую документацию;

применять в теории и интерпретировать результаты клинического исследования животных с использованием современных знаний и техник;

проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;

проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения и мёда;

проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии;

проводить комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний;

проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;

проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц;

проводить радиометрический контроль продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении

1.3. Категория слушателей

Специалисты в области ветеринарии с высшим и (или) средним профессиональным образованием.

1.4. Трудоемкость обучения.

Трудоемкость обучения по данной программе – 72 часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя, практики и время, отводимое на контроль на контроль качества освоения слушателями программы.

1.5. Форма обучения

Форма обучения – очная.

По запросу Заказчика обучение может проводиться по очно-заочной форме, в форме стажировки, и с использованием дистанционных образовательных технологий.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

№	Наименование разделов, дисциплин	Общая трудоемкость, ч	Всего ауд., ч	Аудиторные занятия, ч			СРС ¹ , в т.ч. КСР ² , ч	Форма контроля
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Раздел 1 Совершенствование госветнадзора в свете Закона «О ветеринарии» и других нормативных документов	16	16	8		8		Опрос
2.	Раздел 2. Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения	12	12	6		6		Опрос
3	Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных, инфекционных и инвазионных болезнях	24	24	16		8		Опрос
4	Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и продуктов растительного происхождения	10	10	4		6		Опрос
5	Раздел 5. Судебно-ветеринарная экспертиза	8	8	4		4		Опрос
	Итоговый контроль	2	2	2				Тест
	Итого	72	72	40		32		

¹ СРС – Самостоятельная работа слушателя

²КСР –Контрольно-самостоятельная работа слушателя

2.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	Аудиторные занятия, ч			СРС, в т.ч. КСР, ч	Форма контроля
			Аудиторная работа (час.)	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		
1.	Совершенствование госветнадзора в свете Закона «О ветеринарии» и других нормативных документов	16	8		8		опрос
1.1	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).	4	2		2		
1.2	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).	4	2		2		
1.3	Обзор нормативной документации, применяемой при ветеринарно-санитарной экспертизе и лабораторных исследований рыбы, яйца и меда	4	2		2		
1.4	Определение степени свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими Правилами	4	2		2		
2.	Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения	12	6		6		опрос
2.1	Биобезопасность и биологические риски	4	2		2		
2.2	Классификация пищевых токсикоинфекций	4	2		2		
2.3	Условно-патогенные микроорганизмы в формировании санитарного неблагополучия	4	2		2		
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных, инфекционных и инвазионных болезнях	24	16		8		опрос
3.1	Микрофлора рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.	4	2		2		

3.2	Организация и методика предубойного осмотра животных и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	4	2		2		
3.3	Распознавание мяса больных и здоровых животных	4	2		2		
3.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	4	2		2		
3.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов при вирусных болезнях животных	4	4				
3.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях	2	2				
3.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях и ионизирующей радиации	2	2				
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и продуктов растительного происхождения	10	4		6		опрос
4.1.	Экспертиза и гигиена зерновых и комбинированных кормов.	4	2		2		
4.2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения	6	2		4		
5.	Судебно-ветеринарная экспертиза	8	4		4		опрос
5.1	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза трупов животных	4	2		2		
5.2	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при возникновении очагов заразных болезней животных	4	2		2		
	Итоговый контроль	2	2				тест
	Итого	72	40		32		

2.3. Рабочая учебная программа разделов

Раздел 1 Совершенствование госветнадзора в свете Закона «О ветеринарии» и других нормативных документов.

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

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

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

Обзор нормативной документации, применяемой при ветеринарно-санитарной экспертизе и лабораторных исследований рыбы, яйца и меда. Определение степени свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими Правилами.

Раздел 2. Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения

Биобезопасность и биологические риски. Классификация пищевых токсикоинфекций. Условно-патогенные микроорганизмы в формировании санитарного неблагополучия.

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных, инфекционных и инвазионных болезнях

Микрофлора рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.

Организация и методика предубойного осмотра животных и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя. Распознавание мяса больных и здоровых животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов при вирусных болезнях животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях и ионизирующей радиации.

Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и продуктов растительного происхождения.

Экспертиза и гигиена зерновых и комбинированных кормов.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения.

Раздел 5. Судебно-ветеринарная экспертиза

Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза трупов животных

Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при возникновении очагов заразных болезней животных

Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория 633, 643, 664, 600-компьютерный класс	Лекции, ПЗ	компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска

Учебно-методическое обеспечение программы

1. Алексеева С.М. «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птиц». Учебно-методическое пособие для лабораторных занятий и самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и по специальности 36.05.01 Ветеринария /С.М.Алексеева, О.С.Дансарунова - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА им.В.Р.Филиппова, 2018.-97с.

2. Боровков М.Ф. ВСЭ с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: рек. УМО РФ в качестве учебника для студ вузов по спец. «Ветеринария»/ М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А.Серко-3-еизд.доп и перераб-СПб: Лань,2010г.

3. Галсанова Г.Ц. Санитарно-микробиологическая характеристика молока и молочно-кислых продуктов / Г.Ц.Галсанова, Ю.Ж.Будаев, В.Ц.Цыдыпов.- изд-во Бурятской государственной сельскохозяйственной академии, 2009.-33с.

4. Галсанова Г.Ц. Патогенные микроорганизмы как возбудители пищевых и инфекционных заболеваний: учебн-методическое пособие /Г.Ц.Галсанова, В.Ц.Цыдыпов, С.М.Алексеева, Ю.Ж.Будаев, О.Б.Будаева, изд-во Бурятской государственной сельскохозяйственной академии, 2014, 67с.

5. Госманов Р.Г. Санитарная микробиология /Под.ред. Р.Г.Госманов, А.Х.Волков, А.К.Галиуллин, А.И.Ибрагимова. – Санкт-Петербург – Москва- Краснодар 2010.

6. Смирнов А.В. ВСЭ с основами технологии молока и молочных продуктов : доп МСХ РФ в качестве учебного пособия для студентов по спец. 110501, 111201 /А.В.Смирнов.- СПб.: ГИОРД, 2009.

7. Коряжнов В.П., Макаров В.А. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе молока и молочных продуктов. М., Колос,1981.

8. Макаров В.А, Фролов В.П, Шуклин Н.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник, М., ВО Агропромиздат, 1991.

9. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса мясных продуктов.
10. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса мясных продуктов. (Т.4).
11. ГОСТы: мед натуральный, молоко коровье, яйца куриные и др.

3. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы осуществляется в виде тестирования в письменной форме по основным разделам программы. Слушатель считается аттестованным, если по итогу тестирования он набрал не менее 90 % правильных ответов.

1. Объектами технического регулирования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) являются:

- а) продукты убоя и мясная продукция.
- б) процессы производства, хранения, перевозки, реализации молочной продукции.
- в) процесс утилизации продуктов растительного происхождения.
- г) А и Б варианты.

2. Какой стандарт распространяется на пищевые куриные яйца - диетические и столовые (далее - яйца), предназначенные для реализации

- а) ГОСТ 7631-2008
- б) ГОСТ 31654-2012
- в) ГОСТ 31654-2012
- г) ГОСТ 19792-2017

3. Пищевая продукция непромышленного изготовления – это

а) пищевая продукция, полученная гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и иными видами деятельности

б) специализированная пищевая продукция заданного химического состава, повышенной пищевой ценности и (или) направленной эффективности, состоящая из комплекса продуктов или представленная их отдельными видами, которая оказывает специфическое влияние на повышение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-эмоциональным нагрузкам

в) специализированная пищевая продукция, предназначенная для детского питания для детей (для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста

4. Допускается хранить подготовленные пробы молока для определения наличия антибиотиков в холодильнике при температуре $(5 \pm 1)^\circ\text{C}$ не более:

- а) 2 ч.
- б) 12 ч.
- в) 18 ч.
- г) 24 ч.
- д) 48 ч.

5. Какой стандарт распространяется на рыбу, нерыбные объекты и продукцию из них (далее - продукция) и устанавливает методы определения органолептических и физических показателей.

- а) ГОСТ 7631-2008
- б) ГОСТ 7269-2015
- в) ГОСТ 31654-2012
- г) ГОСТ 19792-2017

6. Вызывают пищевые токсикоинфекции:
- а) возбудитель сибирской язвы
 - б возбудитель стафилококковой инфекции
 - в) возбудитель рожи свиней
 - г) возбудитель туберкулеза

7. Возбудитель ботулизма:
- а) иерсиния
 - б сальмонелла
 - в) листерии
 - г) клостридии

8. Микотоксикозы – болезни, возникающие у сельскохозяйственных животных после поедания кормов загрязненных:

- а) микроорганизмами
- б микроскопическими грибами
- в) токсинами
- г) спорами

9. Факторы передачи при ботулизме:

- а) молоко
- б икра кабачковая
- в) сыр
- г) рыба копченая

10. На конвейере по убою и разделке свиней располагаются рабочие места для проведения ветсанэкспертизы:

- а) ВСЭ голов, внутренних органов, туш и финальная точка.
- б ВСЭ внутренних органов, туш и финальная точка.
- в) ВСЭ голов, подчелюстных лимфоузлов, внутренних органов, туш и финальная точка
- г) ВСЭ голов, внутренних органов.

11. Ветеринарное клеймо овальной формы показывает:

- а) проведен предварительный осмотр
- б вид обеззараживания
- в) вид животного
- г) проведена ВСЭ в полном объеме

12. Голову какого животного, отделяют от туши и после извлечения языка, выпиливают и извлекают носовую перегородку для исследования на сап

- а) КРС
- б) свиньи
- в) МРС
- г) лошади

13. рН мяса здорового животного:

- а) 6,3 – 6,5
- б 5,6 – 5,8
- в) 6,3 – 6,5
- г) 5,7 – 6,2

14. Физико-химические свойства молока – это:

- а) консистенция, цвет, запах, КМАФАнМ, БГКП.

б) плотность, кислотность, вязкость, поверхностное натяжение, оптические свойства молока (показатель преломления), осмотическое давление, температура замерзания и кипения, электропроводность

в) термоустойчивость, сычужная свертываемость г) антибактериальные свойства молока.

15. В соответствии с требованиями межгосударственного стандарта ГОСТ 31449 – 2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия» плотность молока не менее:

а) 1026,0 кг/м³

б) 1027,0 кг/м³

в) 1028,0 кг/м³

г) 1029,0 кг/м³.

16. Какому исследованию подвергают мясо животных при обнаружении болезней ЖКТ, при тяжело протекающих воспалительных процессах в легких, при дегенеративных изменениях в печени, почках, при признаках нарушения общего состояния организма:

А. Бактериологическому исследованию

Б. Гистологическому исследованию;

В. Патологоанатомическому;

Г. Анатомическому.

17. При беломышечной болезни поражается:

А. Скелетная мускулатура;

Б. Сердечная мышца;

В. Печень, почки и селезенка;

Г. Скелетная и сердечная мышцы.

18. Вылов рыбы из загрязненных водоемов при температуре воды 15 С и выше необходимо проводить после:

А. пробного лова и отрицательных результатов бактериологического исследования;

Б. пробного лова и отрицательных результатов бактериологического и токсикологического исследований;

В. пробного лова и отрицательных результатов токсикологического исследования;

19. К санитарно-показательным микроорганизмам относятся:

А. стафилококки, БГКП, стрептококки, микобактерии;

Б. стафилококки, сульфитредуцирующие клостридии, стрептококки, микобактерии;

В. стафилококки, сульфитредуцирующие клостридии, стрептококки, энтерококки;

Г. сульфитредуцирующие клостридии, стрептококки, бациллы, термотолерантные колиформные бактерии.

20. Амбарным вредителям зерна относятся:

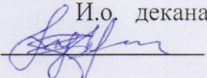
А — долгоносики, хрущаки отряда жесткокрылых, клещи отряда паукообразных, бабочки;

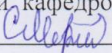
Б - долгоносики, хрущаки отряда жесткокрылых, клещи отряда паукообразных, бабочки, а также грызуны — мыши;

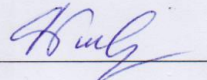
В - долгоносики, хрущаки отряда жесткокрылых, клещи отряда паукообразных, бабочки, а также грызуны — мыши, крысы;

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

4. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

И.о. декана факультета ветеринарной медицины д.б.н, профессор М.Ц. Гармаев


Заведующий кафедрой «ВСЭ, микробиологии и патоморфологии», к.вет.н., доцент
 С.М. Алексеева 

Начальник ОТР ИНО  С.Б. Раднабазарова