

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по

организационным и общим

вопросам

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ Н.А. Юрченко

Дерисев 2022г.

дополнительная профессиональная ПРОГРАММА

повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

1. Общая характеристика программы

- 1.1 Нормативно-правовые основания разработки программы Нормативно-правовую основу составления программы составляют:
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач» Утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 540н от 04.08.2014 г.

1.2. Область применения

Настоящая программа предназначена для совершенствования профессиональных компетенций и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации. Основная цель данного курса это: обеспечение здоровья населения и животных; защита окружающей среды; повышение достоверности результатов исследований путем снижения расхождений от использования различных подходов к выборочному контролю и интерпретации результатов; исключение при проведении лабораторных исследований контакта владельцев, производителей продукции и специалистов лабораторий, а также снижения возможности влияния на результаты лабораторных исследований владельцами продукции и другими заинтересованными лицами.

1.3. Требования к слушателям (категории слушателей)

Ветеринарные специалисты государственных ветеринарных лабораторий субъектов Российской Федерации, районных, зональных, межрайонных ветеринарных лабораторий, а также лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и других организаций, уполномоченных и (или) привлекаемых в установленном порядке государственными органами контроля и надзора к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы и для проведения лабораторных исследований продукции.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

Цель и планируемые результаты освоения программы

Цель: создать условия для использования добросовестных, единообразных, гармонизированных с международными требованиями, простых, правомерных процедур проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства на соответствие требованиям по их безопасности и качеству.

Описание перечня совершенствования общепрофессиональных и профессиональных компетенций и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации:

ОПК-1 -способность и готовность использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации;

- ПК-1 способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе;
- ПК-2 способность и готовность организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных;
- ПК-3 способность и готовность к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

В результате освоения программы курса слушатель должен:

Знать: 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.

Уметь: компетентно интерпретировать данные, полученные при проведении исследований по ветеринарно-санитарной экспертизе



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

Владеть: техникой проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и хранения отобранных проб продукции при проведении государственного ветеринарного контроля (надзора)

1.4. Форма обучения, режим занятий и общая трудоемкость

Форма обучения - очная, с отрывом от работы.

Режим занятий: 10 дней по 6-8 академических часов (академический час – 45 минут)

Продолжительность обучения: 72 академических часа.

Контроль компетенций, а также знаний и навыков, приобретенных слушателями, осуществляется посредством проверки правильности выполнения тестов и заданий, имеющих практическую направленность.

1.5. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Слушатели, успешно окончившие программу дополнительного профессионального образования — программу повышения квалификации и прошедшие итоговую аттестацию по результатам обучения получают удостоверение о повышении квалификации установленного образца.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

«Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Цель: создать условия для использования добросовестных, единообразных, гармонизированных с международными требованиями, простых, правомерных процедур проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства на соответствие требованиям по их безопасности и качеству.

Описание перечня совершенствования общепрофессиональных и профессиональных компетенций и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации:

ОПК-1 -способность и готовность использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении, законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации;

- ПК-1 способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе;
- ПК-2 способность и готовность организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных;
- ПК-3 способность и готовность к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

В результате освоения программы курса слушатель должен:

Знать: 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.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

Уметь: компетентно интерпретировать данные, полученные при проведении исследований по ветеринарно-санитарной экспертизе

Владеть: техникой проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и хранения отобранных проб продукции при проведении государственного ветеринарного контроля (надзора)

2 Этапы формирования компетенций

Траектория формирования компетенций выделяет этапы формирования в соответствии с календарным графиком учебного процесса, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение слушателями необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

Этапы формирования компетенций

| 1 этап | 2 этап | | | |
|--|---|--|--|--|
| ОПК-1 - способность и готовность использова | ать нормативную документацию, принятую | | | |
| в ветеринарии и здравоохранении, законы Российской Федерации, технические | | | | |
| регламенты, международные и национа | альные стандарты, приказы, правила, | | | |
| рекомендации, указания, терминологию, дей | ствующие международные классификации | | | |
| УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ І | УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ II | | | |
| ПК-1 - способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль | | | | |
| производства безопасной продукции жи | вотноводства, пчеловодства и водного | | | |
| промысла, знанием правил перевозки грузо | в, подконтрольных ветеринарной службе | | | |
| УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ І | УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ II | | | |
| ПК-2 - способность и готовность о | рганизовывать и проводить экспертную | | | |
| оценку и контроль технологических проце | ессов и операций по переработке сырья | | | |
| животного и растительного происхождени | я, зданий и сооружений для содержания | | | |
| живот | ных | | | |
| | УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ II | | | |
| ПК-3 - способность и готовность к организаци | ии и контролю транспортировки животных, | | | |
| сырья, продукции животного происхожден | ния, продукции пчеловодства и водного | | | |
| промь | ісла | | | |
| УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ І | | | | |

3 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 72 академически часа

| Вид учебной работы | Всего часов |
|--------------------|-------------|



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

| | Очное |
|---|------------------------------|
| Аудиторные занятия (всего) | 44 |
| В том числе: | |
| Лекции | 20 |
| Практические занятия (ПЗ) | 24 |
| Самостоятельная работа (всего) | 28 |
| В том числе: | |
| Подготовка к экзамену | 6 |
| Проработка учебного материала по | |
| конспектам, учебной и научной литературе, | 22 |
| самостоятельное изучение учебного материала | |
| Вид итоговой аттестации | Экзамен в форме тестирования |
| Контактная работа обучающихся с преп.* | 50 |
| Общая трудоёмкость, час | 72 |

^{*}Трудоемкость контактной работы включает трудоемкость аудиторных занятий и консультации, трудоемкость которых составляет 10% от аудиторного времени.

4 Разделы дисциплин и виды занятий

| № | Наименование разделов и | Всег | | В том числ | ie |
|----------|---|-----------|--------|-------------------|---------------------------|
| п/п | дисциплин | о час. | Лекции | Практ. занятия | Самостоятельная работа |
| 1 | Входная диагностика слушателей по основным разделам программы по учебной дисциплине: | 2 | | 2 | |
| | ««Ветеринарно-санитарная | | | | |
| E 40.6 | экспертиза продуктов питания» | | | | |
| | ВАЯ ЧАСТЬ | | | | |
| 2 | УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ І | D | | n | |
| № п/п | Наименование разделов | Всег | | В том числ | |
| 11/11 | | 0 | лекции | Практ. | Самостоятельная |
| 2 | T | час. | | занятия | работа |
| 2 | Техника безопасности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Меры личной гигиены. | 4 | 2 | | 2 |
| 3 | Техника отбора проб пищевой продукции на рынках | 6 | 2 | 2 | 2 |
| 4 | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса разных видов животных и птицы, порядок отбора проб, методы гистологического исследования мяса в соответствии с ГОСТ. | 6 | 2 | 2 | 2 |
| 5 | Ветеринарно-санитарная экспертиза на границе | 4 | 2 | | 2 |
| 6 | Определение вида мяса по анатомическому строению | 4 | 2 | | 2 |
| 7 | Определение вида мяса по температуре плавления жира. | 4 | | 2 | 2 |



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

| 8 | Качественная реакция на гликоген | 4 | | 2 | 2 |
|------|--|----|----|----------|----|
| 9 | Исследование мяса при | 2 | | 2 | |
| | инфекционных заболеваниях | 2 | | <u> </u> | |
| | Итого по разделу | 34 | 10 | 10 | 14 |
| ПРО4 | РИЛЬНАЯ ЧАСТЬ | | | | |
| 3 | УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ ІІ | | | | |
| 10 | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы, отбор проб, упаковка транспортировка | 4 | 2 | | 2 |
| | Ветеринарно-санитарная экспертиза яйца и яичной продукции | 4 | 2 | | 2 |
| 12 | Ветеринарно-санитарная экспертиза молочной продукции, | 6 | 2 | 2 | 2 |
| | Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов | 6 | 2 | 2 | 2 |
| | Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий | 6 | 2 | 2 | 2 |
| 15 | Ветеринарно-санитарная экспертиза меда | 4 | | 2 | 2 |
| | Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции | 4 | | 2 | 2 |
| | Итого по разделу | 34 | 10 | 10 | 14 |
| 17 | Итоговая аттестация | 2 | | 2 | |
| | итого: | 72 | 20 | 24 | 28 |



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

5 Содержание модулей (разделов) дисциплин

| № п.п | Наименование модуля (раздела) | Содержание модуля (раздела) | Трудое мкость (ауд. час.) | Формиру емые компетен ции (ОПК, ПК) | Формы контроля | Технолог ии интеракт ивного обучения |
|-----------------|----------------------------------|---|------------------------------------|--|-------------------|---|
| 1. | УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ І | 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. Ветеринарно-санитарная экспертиза на границе Определение вида мяса по анатомическому строению Определение вида мяса по температуре плавления жира. Качественная реакция на гликоген Исследование мяса при инфекционных заболеваниях | 34 | ОПК-1, ПК-1, ПК-3 | Собеседование | Решение ситуацио нных задач, дискусси и, круглый стол |
| 2. | УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ II | 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 | 34 | ОПК-1, ПК-1, ПК-2, | Собеседование | Решение ситуацио нных задач, дискусси и, круглый стол |



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

6. Детализация самостоятельной работы

| № п/п | Наименование модуля (раздела) дисциплины | Тематика самостоятельной работы | Формы самостоятельной работы* | Трудоемкость, часы |
|----------|--|---|---|-----------------------|
| 1. | УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ І | 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. Ветеринарно-санитарная экспертиза на границе Определение вида мяса по анатомическому строению Определение вида мяса по температуре плавления жира. Качественная реакция на гликоген Исследование мяса при инфекционных заболеваниях | Подготовка к лекционным и практическим занятиям, работа в библиотеке, подготовка к экзамену | 14 |
| 2. | УЧЕБНЫЙ РАЗДЕЛ II | 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 | Подготовка к лекционным и практическим занятиям, работа в библиотеке, подготовка к экзамену | 14 |
| ИТО | ГО, часов | l | | 28 |



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

7 Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, итоговой аттестации по итогам освоения дисциплины (ФОС)

Приложение к рабочей программе

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины:

- а) основная литература:
- 1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] : учеб. / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. Электрон. дан. СПб. : Лань, 2013. 480 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/45654 Загл. с экрана.
- 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.А. Лыкасова [и др.]. Электрон. дан. СПб. : Лань, 2015. 304 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/61365 Загл. с экрана.
 - б) дополнительная литература:
 - 1. Боровков, М.Ф. Ветеринарная и фитосанитарная экспертиза свежих овощей и фруктов непромышленного изготовления, реализуемых на продовольственных рынках, предприятиями торговли и общественного питания: Учебное пособие /М.Ф. Боровков, Ю.Г. Боев, А.Ф. Бессараб и др. М.: ФГОУ ВПО МГАВМиБ, 2007. 223с.
 - 2. Боровков, М.Ф. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе /М.Ф. Боровков, В.Г.Урбан Спб.: Лань, 2011 310 с.
 - 3. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть / А.В. Смирнов. СПб.: ГИОРД, 2011. 112 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

- 1) интернет-ресурсы библиотеки:
- электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),
- электронный каталог Web ИРБИС;
- электронные библиотечные системы: ЭБС «Лань» Режим доступа: http://e.lanbook.com., ЭБС «КнигаФонд» Режим доступа: http://www.knigafund.ru;
 - доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «УИС РОССИЯ» и «Polpred.com».
 - 2) Справочная правовая система «Консультант Плюс»
 - 3) научная поисковая система ScienceTehnology,
- 4) международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям AGRIS,
 - 5) информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке AGRO-PROM.RU



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

9 Методические указания преподавателю и слушателю

Методические рекомендации преподавателю

Последовательность и объем лекционных и практических занятий прилагаются и отражаются в календарно-тематическом плане, которым руководствуется преподаватель, ведущий дисциплину.

При проведении лекционных занятий по каждому разделу дисциплины необходимо:

- Сформулировать вопросы, раскрывая которые можно осветить содержание 1. темы. Эти вопросы включаются в перечень контрольных к зачету.
- Сделать ссылки на источники, которыми студенты могут воспользоваться при самостоятельной работе.
- Разъяснения по ключевым принципиальным вопросам, понимание которых связано с наглядностью, следует иллюстрировать на доске (схемы, трактовка понятий и др.)
- 4. По ходу лекции обучающиеся «вовлекаются» в тему событий путем постановки вопросов и ожидания на них ответов (мнений). По окончании лекции – ответы на возникшие вопросы.
- 5. В заключение – предложить обучающимся контрольные вопросы по разделу дисциплины для самостоятельной работы.

При проведении практических занятий необходимо:

- сформулировать тему и цель предстоящего задания;
- разъяснить процедуру его выполнения;
- по каждому заданию обсуждение как форма текущего контроля.

По самостоятельной работе обучающихся:

отчетности по самостоятельной работе является Формой письменный отчет студента, который сдается на проверку преподавателю. При наличии замечаний проводится собеседование с последующим их устранением.

Методические указания слушателю

Чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой в электронном варианте.

Успешное освоение дисциплины предполагает следующие действия:

- выяснение того, какая учебно-методическая литература имеется в библиотеке (получить её на руки), и в электронном варианте;
- сразу же после каждой лекции и практического занятия «просматривать» конспекты лекций и выполненные задания – это позволит закрепить и усвоить материал;
- не откладывать до последнего подготовку отчета о самостоятельной работе, имея в виду, что самостоятельная тематика войдет в число контрольных вопросов к аттестации.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

10 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для формирования основ профессиональных и универсальных компетенций у обучающихся в процессе обучения применяются традиционные (пассивные) и инновационные (активные) технологии обучения в зависимости от уровня учебных целей с учетом различного сочетания форм организации образовательной деятельности и методов ее активизации с приоритетом на самостоятельную работу обучающихся.

Для успешного овладения программы используются следующие информационные технологии обучения:

- При проведении лекции широко используются информационные технологии проведения занятия. Презентации в программе Microsoft Office (Power Point).
- Практические занятия, по программе проводятся в форме тестирования, деловых игр, решение практических задач.
- В процессе изучения программы учебными целями являются первичное восприятие учебной информации о теоретических основах и принципах работы с персоналом, ее усвоение, запоминание, а также структурирование полученных знаний и развитие интеллектуальных умений, ориентированных на способы деятельности репродуктивного характера. Посредством использования этих интеллектуальных умений достигаются узнавание ранее усвоенного материала в новых ситуациях, применение абстрактного знания в конкретных ситуациях.

Для достижения этих целей используются в основном традиционные информативно-развивающие технологии обучения с учетом различного сочетания пассивных форм (лекция, практическое занятие, консультация, самостоятельная работа) и репродуктивных методов обучения (повествовательное изложение учебной информации, объяснительно- иллюстративное изложение, чтение информативных текстов) и лабораторно- практических методов обучения (упражнение, инструктаж, проектно- организованная работа, организация профессионально-ориентированной учебной работы обучающегося).

Программное обеспечение:

- Базовый пакет для сертифицированной ОС ОС Windows XP Professional -Договор № 09921373/13 от 11 июня 2013 года. (лицензия бессрочная)
 - OC Windows Акт предоставления прав №Tr017610
- Лицензия Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition Договор № 34-ЕП на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ от 11 февраля 2016 года (лицензия бессрочная)

Информационные справочные системы:

- Информационно-правовой портал ΓΑΡΑΗΤ http://www.garant.ru/ Электронный периодический справочник «ГАРАНТ-Максимум» -Договор №47993 от 01 октября 2011 года (обновление еженедельно в течение действия договора)
- Справочная правовая система «Консультант Плюс» Договор №1/6-14-бн оказания информационных услуг с использованием экземпляра(ов) Специального(ых)



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

Выпуска(ов) Системы(м) КонсультантПлюс от 01 июня 2015 г. (Обновление по выходу новой версии в течение действия договора)

11 Организационно-педагогические условия Материально-техническое обеспечение дисциплины: Материально-техническая база, необходимая для осуществления

образовательного процесса по дисциплине

| Наименование | Перечень оборудования | Примечание |
|---------------------------------|--|---|
| специализированных | 1 177 | 1 |
| аудиторий | | |
| J/7 1 | Лекционные занятия | |
| N. 2004 H | стационарное | |
| № 2004 «Лекционная | мультимедийное | |
| аудитория» | оборудование. | |
| | Практические занятия | |
| № 2106 «Лабораторный практикум» | Доска – 1, стационарные стенды информационного | Занятия проводятся с использованием сырья и |
| | характера по тематике | продуктов животного и |
| | изучаемых дисциплин; | растительного |
| | плакаты по темам; | происхождения, |
| | наглядные стенды и | приобретаемых в свободной |
| | пособия; | реализации. |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| Помешение лля хранения и | профилактического обслужив | ния учебного оборулования |
| | | |
| | | |
| № 2106 A | лабораторная посуда, | Так же имеется холодильник |
| | набор химреактивов. | для хранения продуктов и |
| | | сырья, электроплита. |
| | Самостоятельная работа | |
| Читальный зал № 5104 | 10 оснащенных | |
| | компьютерами рабочих | |
| | мест с выходом в интернет | |
| Читальный зал № 5208 | 5 оснащенных | |
| | компьютерами рабочих | |
| | мест с выходом в интернет | |



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

12. Организация образовательного процесса

Данная программа предусматривает проведение традиционных аудиторных занятий, а также практических занятий. Предусмотрены лекции в форме презентаций и обсуждений.

Практические занятия в форме дискуссий, круглых столов, решение ситуативных задач.

13. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается руководящим и профессорскопреподавательским составом ФГБОУ ВО Уральский ГАУ на условиях гражданскоправового договора (Приложение 2).

Требования к квалификации: квалификация должна соответствовать квалификационным характеристикам, установленным приказом Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 № 1н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного образования».



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации

«Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

| Индекс | Фотпинительна | Разделы дис | сциплины |
|-------------|--|-------------|----------|
| компетенции | Формулировка | 1 | 2 |
| ОПК-1 | Способность и готовность использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении, законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации | + | + |
| ПК-1 | способность и готовность проводить ветеринарно- санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе; | + | + |
| ПК-2 | способность и готовность организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных | | + |
| ПК-3 | способность и готовность к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла | + | |

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Шкала академических оценок освоения дисциплины

| Виды оценок | | Оценки | | |
|---------------|---------------------|-------------------|--------|---------|
| Академическая | Неудовлетворительно | Удовлетворительно | Хорошо | Отлично |
| оценка по 4-х | | | | |
| бальной шкале | | | | |
| (экзамен) | | | | |



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

2.1 Текущий контроль

| | | | | | | № задания |] |
|--------|--|--|---|--------------------------------------|----------------------|--------------------|-----------------------|
| Индекс | Планируемые результаты | Содержание требования в разрезе разделов дисциплины | Технология формирования | Форма оценочного средства (контроля) | Пороговый уровень | Базовый уровень | Повышенный уровень |
| ОПК- | Способность и готовность использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении, законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации | Знание основной нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении. Умение применить нормативную документацию в производственных процессах. Владение навыками работы с нормативной документацией | Лекции в форме презентаций и обсуждений. Практические занятия в форме дискуссий, круглых столов, решение ситуативных задач. | Собеседование | 3.2 | 3.2 | 3.2 |
| ПК-1 | способность и готовность проводить ветеринарно- санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе; | Знание способов и методов ветеринарно-санитарной оценки при производстве продуктов животноводства, пчеловодства и правил перевозки подконтрольных грузов. Умение проводить ветеринарно-санитарную оценку продуктов животноводства, пчеловодства и применить | Лекции в форме презентаций и обсуждений. Практические занятия в форме дискуссий, круглых столов, решение ситуативных задач. | Собеседование | 3.2 | 3.2 | 3.2 |



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

| | | правила перевозки подконтрольных грузов. Владение навыками ветеринарно-санитарной | | | | | |
|------|---|---|---|---------------|-----|-----|-----|
| ПК-2 | способность и готовность организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных | экспертизы Знание основных аспектов контроля технологических процессов и операций при переработке продуктов животного и растительного происхождения. Умение организовать и провести экспертную оценку технологических процессов и животноводческих зданий и сооружений. Владение навыками экспертной оценки и контроля | Лекции в форме презентаций и обсуждений. Практические занятия в форме дискуссий, круглых столов, решение ситуативных задач. | Собеседование | 3.2 | 3.2 | 3.2 |
| ПК-3 | способность и готовность к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла | технологических процессов. Знание правил организации транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения. Умение применить правила организации транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения. Владение навыками организации транспортировки животных, сырья, продукции животных, сырья, продукции животных, сырья, продукции животного происхождения | Лекции в форме презентаций и обсуждений. Практические занятия в форме дискуссий, круглых столов, решение ситуативных задач. | Собеседование | 3.2 | 3.2 | 3.2 |



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

2. Итоговая аттестация

| Индекс | | Технология формирования | Форма оценочного средства (контроля) | № задания | | |
|-----------|--|--|--------------------------------------|--------------------------|--------------------|---------------------------|
| | Планируемые результаты | | | Порогов ый уровень | Базовый уровень | Повышен ный уровень |
| ОП К-1 | Знание основной нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении. Умение применить нормативную документацию в производственных процессах. Владение навыками работы с нормативной документацией | Лекции. Практические занятие Самостоятельн ая работа | Экзамен в форме тестирования | 3.1 | 3.1 | 3.1 |
| ПК- 1 | Знание способов и методов ветеринарно-санитарной оценки при производстве продуктов животноводства, пчеловодства и правил перевозки подконтрольных грузов. Умение проводить ветеринарно-санитарную оценку продуктов животноводства, пчеловодства и применить правила перевозки подконтрольных грузов. Владение навыками ветеринарно-санитарной экспертизы | Лекции. Практические занятие Самостоятельн ая работа | Экзамен в форме тестирования | 3.1 | 3.1 | 3.1 |



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

| ПК- 2 | Знание основных аспектов контроля технологических процессов и операций при переработке продуктов животного и растительного происхождения. Умение организовать и провести экспертную оценку технологических процессов и животноводческих зданий и сооружений. Владение навыками экспертной оценки и контроля технологических процессов. | Лекции. Практические занятие Самостоятельн ая работа | Экзамен в форме тестирования | 3.1 | 3.1 | 3.1 |
|----------|--|---|------------------------------|-----|-----|-----|
| ПК- 3 | Знание правил организации транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения. Умение применить правила организации транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения. Владение навыками организации транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения | Лекции. Практические занятие Самостоятельн ая работа | Экзамен в форме тестирования | 3.1 | 3.1 | 3.1 |



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

2.3 Критерии оценки на экзамене в форме тестирования

| Ступени уровней освоения компетенций | Отличительные признаки | Показатель оценки сформированности компетенции |
|--------------------------------------|---|--|
| Пороговый | Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства. | методы, процедуры, свойства - не менее |
| Базовый | Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует. | Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует- не менее 75% правильных ответов |
| Повышенный | Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует. | Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует- 90% и более правильных ответов |
| Компетенция не сформирована | | Обучающийся набрал менее 70% правильных ответов на задания |

2.4 Критерии оценки решения практических ситуаций

| Ступени уровней освоения компетенций | Отличительные признаки | Показатель оценки сформированности компетенции |
|--------------------------------------|--|--|
| Пороговый | Обучающийся использует профессиональные термины, выявлять проблему, способен называть методы, инструменты и процедуры ее решения | Анализ ситуации содержит ошибочные суждения, рекомендации так же содержат ошибочные суждения. Упражнение выполнено с большим числом ошибок |
| Базовый | Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует. | Анализ ситуации верный, рекомендации содержат незначительное число ошибочных суждений. Практическое упражнение выполнено с незначительным числом ошибок. |



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

| Повышенный | Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, применяет методики и инструменты. | Практическое упражнении выполнено без ошибок. Анализ ситуации верный, рекомендации соответствуют выводам анализа |
|-------------------------------|--|--|
| Компетенция н сформирована | e - | Практическое упражнение не выполнено, отсутствует анализ ситуации |

2.5 Критерии оценки участия, обучающегося в активных формах обучения

| Оценка | енка Критерии | | | |
|---|--|--|--|--|
| | 1) полное раскрытие вопроса; | | | |
| | 2) указание точных названий и определений; | | | |
| Повышенный | 3) правильная формулировка понятий и категорий; | | | |
| уровень | 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать | | | |
| уровень | собственные классификации и квалификации, анализировать и делать | | | |
| | собственные выводы по рассматриваемой теме; | | | |
| | 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др. | | | |
| | 1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; | | | |
| | 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., | | | |
| Базовый уровень | кардинально не меняющих суть изложения; | | | |
| вазовый уровень | 3) использование устаревшей учебной литературы и других | | | |
| | источников; | | | |
| | 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др. | | | |
| | 1) отражение лишь общего направления изложения лекционного | | | |
| | материала | | | |
| Пороговый | и материала современных учебников; | | | |
| уровень | 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух | | | |
| | существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; | | | |
| | 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др. | | | |
| *Примечание: активные формы обучения - выступления на семинарах, практическ | | | | |
| занятиях, круглых столах, решение задач и т.п. | | | | |

Перечень вопросов для входной диагностики слушателей по основным разделам программы.

- 1. Что понимают под органолептическими методами мяса, молока, меда?
- 2. Как определить натуральность меда под микроскопом?
- 3. Как определить диастазное число меда с помощью рефрактометра?
- 4. Методы определения кислотности меда?
- 5. Принципы определения падевого меда?
- 6. Какие Вы знаете фальсификации меда?
- 7. Какие фиксирующие жидкости для гистологического исследования Вы знаете?
- 8. Что такое овоскопия и как она производится?



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

- 9. Почему рыба относится к скоропортящимся продуктам?
- 10. Из каких участков отбираются пробы мяса для исследования?
- 11. Какие методы исследования молока Вы знаете?
- 12. Как послать материал для бактериологического, серологического, вирусологического, гистологического исследования?
- 13. Какие фальсификации колбас Вам известны, и как их выявляют?

2.6 Допуск к сдаче экзамена в форме тестирования

- 1. Посещение занятий.
- 2. Активное участие в работе на занятиях.

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И КЛЮЧИ (ОТВЕТЫ) К КОНТРОЛЬНЫМ ЗАДАНИЯМ, МАТЕРИАЛАМ, НЕОБХОДИМЫМ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ

3.1 Вопросы к экзамену в форме тестирования

- 1. С какой целью и в каких случаях определяют видовую принадлежность мяса?
- 2. Назовите основные отличия в строении костей и внутренних органов крупного рогатого скота, лося и лошади; собаки и овцы; кошки, кролика и нутрии?
- 3. В чем заключается сущность реакции преципитации?
- 4. Перечислите способы определения видовой принадлежности мяса?
- 5. Правила отбора и упаковки мясных проб.
- 6. Оформление сопроводительных документов на мясную продукцию.
- 7. Строение и химический состав яйца.
- 8. Химический состав и пищевая ценность белка и желтка.
- 9. Товароведческая классификация яиц по ГОСТу 5212-2003.
- 10. Пороки яиц.
- 11. Методы определения доброкачественности яиц.
- 12. Какие яйца кур относят к категории нестандартных?
- 13. Санитарная оценка яиц при инфекционных болезнях птиц.
- 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц на рынках.
- 15. В чём заключаются пищевые, вкусовые и лечебно-диетические свойства мёда?
- 16. Каков химический состав мёда?
- 17. Правила доставки мёда на рынок. Документация.
- 18. Что включают в себя органолептические методы оценки мёда?
- 19. Лабораторные методы исследования мёда.
- 20. Что такое фальсификация мёда и методы её распознавания?
- 21. В чём принцип определения диастазного числа?
- 22. Значение диастазного числа для характеристики качества мёда?
- 23. Как меняется диастазное число и кислотность мёда при фальсификации?
- 24. Какими методами и для чего определяют кислотность мёда?
- 25. Факторы, влияющие на содержание воды в мёде.
- 26. Почему рыба относится к скоропортящимся продуктам?
- 27. С каких органов начинается порча рыбы и почему?



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

- 28. Лабораторные методы исследования рыбы на свежесть.
- 29. Физические свойства и химический состав молока коровы
- 30. Белки молока и использование их свойств при приготовлении молочных продуктов.
- 31. Основные факторы, влияющие на состав и свойства молока.
- 32. Порядок отбора средней пробы молока для исследования.
- 33. Определение содержания белка в молоке, его кислотности, плотности?
- 34. По каким показателям можно установить натуральность молока и его фальсификацию?

3.2 Вопросы для устного опроса

Перечень вопросов для самоподготовки

- 1. Почему рыба относится к скоропортящимся продуктам?
- 2. С каких органов начинается порча рыбы и почему?
- 3. Что такое партия продукции?
- 4. Дать понятие точечной пробы, объединенной пробы, средней пробы продукции, лабораторной пробы
- 5. Что относится к объектам ветнадзора?
- 6. Что такое тара и какие виды тары Вы знаете?
- 7. Из каких участков отбираются пробы мяса для исследования?
- 8. Какие фиксирующие жидкости для гистологического исследования Вы знаете?
- 9. Как послать материал для бактериологического, серологического, вирусологического, гистологического исследования?
- 10. Какие методы исследования молока Вы знаете?
- 11. Что такое овоскопия и как она производится?
- 12. Какие фальсификации меда Вам известны, и что они выявляют?



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

Сведения

о кадровом обеспечении дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

«Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

| № п/п | ФИО преподавател я, реализующего программу | Условия привлечен ия | Должность, ученая степень, ученое звание | Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации | Сведения о дополнительном и профессиональном образовании |
|-----------------|--|----------------------------|---|--|---|
| 1 | Дроздова Людмила Ивановна | штатный, | Заведующий кафедрой, профессор, доктор ветеринарных наук, профессор | Высшее образование; Свердловский сельскохозяйственный институт, Ветеринария, Ветеринарный врач,1968; | ФГБОУ ВО Уральский государственный аграрный университет, Электронная информационно-образовательная среда вуза: платформа Moodle, 2020, Сертификат, ,24ч.; Институт проблем биологической безопасности ТАСХН, Совершенствование педагогического мастерства по морфологии, диагностике болезней инфекционной и незаразной этиологии и экспертизы качества продуктов животноводства ,2020, Сертификат, 0073, 30ч.; ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ, Судебная ветеринарная и судебная ветеринарносанитарная экспертиза, 2020, Удостоверение, 282411617462, 72ч.; ФГБОУ ВО Уральский государственный аграрный университет, Организация воспитательного процесса в вузе, 2021, Удостоверение, 662409923031, 18ч.; МОО "Международная академия аграрного образования", Проблемы общей патологии в ветеринарной медицине и образзовании, 2021, Удостоверение, ДПО 000093, 72ч.; ФГБОУ ВПО Уральская ГСХА, Педагогика профессионального образования, 2012, Диплом, ПП-3 № 036249. |
| 2 | Кундрюкова Ульяна Ивановна | Внешний совместит ель | доцент, кандидат ветеринарных наук | Высшее образование; ФГОУ ВПО "Уральская государственная сельскохозяйственная академия", Ветеринария, | АНО ДПО "Современная научно-технологическая академия",Ветеринарно-санитарная экспертиза ,2019,Удостоверение, У02942.07/19/1,144ч.; ФГБОУ ВО Уральский государственный аграрный университет,Электронная информационно-образовательная среда вуза: платформа Moodle,2020,Сертификат, ,24ч.; Институт проблем биологической безопасности ТАСХН,Совершенствование |



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»

| | | Ветеринарный врач,2011; | педагогического мастерства по морфологии, диагностике болезней инфекционной и |
|--|--|-------------------------|--|
| | | | незаразной этиологии и экспертизы качества продуктов животноводства |
| | | | ,2020,Сертификат, 0081,30ч.; |
| | | | ФГБОУ ВО Уральский государственный аграрный университет,Организация |
| | | | воспитательного процесса в вузе,2021,Удостоверение, 662409923037,18ч.; |
| | | | МОО "Международная академия аграрного образования", Проблемы общей патологии в |
| | | | ветеринарной медицине и образовании ,2021,Удостоверение, ДПО 000094,72ч.; |
| | | | ФГБОУ ДПО "санкт-Петербургский институт управления и пищевых |
| | | | технологий", Болезни рыб: бакетриальные, вирусные и паразитарные. Отбор проб и |
| | | | лабораторная диагностика ,2021, Удостоверение, 782414513875. |



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания»