

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Маурина Наталья Юрьевна

Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе, молодежной

политике ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»

Дата подписания: 02.02.2024 11:01:58

Уникальный программный ключ

fa349ae3f25a45643d89cfb67187284ea10f48e8

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»**  
**Центр дополнительного профессионального образования**



**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор

С.А. Гусар

2023 г.

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«ПРАВИЛА ОТБОРА ПРОБ ПАТОЛОГИЧЕСКОГО  
МАТЕРИАЛА, ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ, ПРОДУКТОВ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫХ  
ИССЛЕДОВАНИЙ»**

## Оглавление

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ.....	3
1.1. Цель реализации данной дополнительной профессиональной программы повышения квалификации, категория обучающихся (слушателей).....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
1.3. Трудоемкость обучения.....	12
1.4. Форма обучения.....	12
1.5. Форма аттестации.....	12
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	12
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	94
3.1. Материально-техническое, учебно-методическое и информационное обеспечение дополнительной профессиональной программы повышения квалификации.....	9
Книгообеспеченность. Список литературы.....	9
3.2. Организация образовательного процесса.....	10
3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	115
3.4. Форма выдаваемого документа об образовании.....	116
4. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	116
5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА РЕАЛИЗАЦИИ И ОСОВЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ .....	16
5.1 Экспертиза реализованной программы.....	16
5.2. Средства оценки дополнительной профессиональной программы повышения квалификации.....	17

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

### 1.1. Цель реализации данной дополнительной профессиональной программы повышения квалификации, категория обучающихся (слушателей)

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации (ДППК) «Правила отбора проб патологического материала, пищевого сырья, продуктов для проведения ветеринарно-санитарных исследований» разработана в соответствии с профессиональным стандартом «Работник в области ветеринарии», утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 г. № 712н. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт приведено в таблице 1.

Таблица 1. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт

Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции
Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры

**Основной целью реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации является** получение новых знаний, развитие практических навыков, повышение профессионального уровня, совершенствование компетенций в области ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов растительного и животного происхождения по вопросам:

1. Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной и молочной продукции для проведения лабораторных исследований.
2. Отбор проб биологического материала животных для проведения лабораторных исследований.

#### **Категория обучающихся (слушателей)**

Категория слушателей: специалисты ветеринарных служб (ветеринарные врачи, ветеринарно-санитарные эксперты).

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Список компетенций, формируемых слушателями в процессе прохождения повышения квалификации на основе профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии» (таблица 2):

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры.

Таблица 2. Список компетенций, формируемых слушателями в процессе прохождения повышения квалификации

ОТФ*	Компетенции	Уметь	Знать	Трудовые действия
<p>Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<p>ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения. Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции. Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений. Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Оформлять документы о соответствии (несоответствии). Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы. Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования. Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности. Пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным. Вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции.</p>	<p>Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра. Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Стандартные методики проведения лабораторных исследований. Методики определения свежести мяса и мясопродуктов. Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений. Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб. Правила работы с программным обеспечением, с электронными базами данных результатов, с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья. Правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них. Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.</p>	<p>Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Отбор проб. Проведение лабораторных исследований. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей. Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов. Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных некачественными и опасными.</p>
<p>Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и</p>	<p>ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц</p>	<p>Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра. Производить осмотр упаковки. Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений. Определять допустимость (недопустимость) реализации продуктов. Оформлять документы о соответствии (несоответствии).</p>	<p>Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования к проведению лабораторных исследований. Методика отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. Стандартные методики проведения лабораторных исследований. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным</p>	<p>Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. Проведение лабораторных исследований. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности</p>

здоровья человека и животных	домашней птицы	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам. Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения продуктов признанных некачественными и (или) опасными. Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами. Пользоваться программным обеспечением. Пользоваться специализированными базами данных. Вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы. Вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов.	оборудованием и средствами измерений. Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы. Правила работы с программным обеспечением, с электронными базами данных результатов, с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья. Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.	допуска к использованию по назначению. Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность). Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных некачественными и (или) опасными.
Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры.	Производить ветеринарно-санитарный осмотр. Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией. Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований. Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений. Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи. Оформлять документы о соответствии (несоответствии). учетно-отчетную документацию. Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения гидробионтов и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований. Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами, программным обеспечением, специализированными базами данных. Вести электронную базу данных результатов, электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения.	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования к доброкачественным гидробионтам и икре. Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе. Требования к проведению лабораторных исследований. Методика отбора проб гидробионтов и икры. Стандартные методики проведения лабораторных исследований. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений. Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. Форма и правила оформления ветеринарных документов об утилизации или уничтожении продукции, журналов учета результатов. Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий. Правила работы с программным обеспечением, с электронными базами данных результатов, с электронными базами данных учета. Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры. Отбор проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований. Проведение лабораторных исследований. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа. Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность). Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных некачественными и (или) опасными.

\*ОТФ – обобщенные трудовые функции

### 1.3. Трудоемкость обучения

Трудоемкость обучения составляет 72 академических часа (2 зачетных единицы), в том числе лекции – 33 часа; семинары и практические занятия – 25 часов, самостоятельная работа – 10 часов и 4 часа – контроль знаний.

### 1.4. Форма обучения

Форма обучения: заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

### 1.5. Форма аттестации

Форма аттестации: в виде зачета (тестирование или контрольная работа).

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

**Таблица 3. Учебный план, формируемые компетенции**

№	Наименование дисциплин разделов и тем	Всего часов	в том числе			Формируемые компетенции	Контроль знаний
			лекции	семинары и практические занятия	самостоятельная работа		
1.	Нормативно-правовая база по безопасности пищевой продукции и кормов на территории РФ	12	4	4	4	ПК-1-ПК-3	Зачет
2.	Отбор проб объектов ветеринарного надзора	24	8	8	8	ПК-1-ПК-3	
3.	Методы подготовки упаковки и оборудования для отбора проб	12	6	2	4	ПК-1-ПК-3	
4.	Правила упаковки и транспортировки проб	12	6	2	4	ПК-1-ПК-3	
5.	Порядок отбора проб для лабораторных исследований	10	6	2	2	ПК-1-ПК-3	
6.	Итоговая аттестация	2	-	-	-	-	4
<b>7.</b>	<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>	<b>33</b>	<b>25</b>	<b>10</b>		<b>4</b>





### **3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое, учебно-методическое и информационное обеспечение дополнительной профессиональной программы повышения квалификации**

##### **Материально-техническое обеспечение**

Для реализации дополнительной профессиональной программы, проведения лекций, семинаров и практических занятий применяются современные технологии дистанционного обучения.

Для обучения слушателей используется сервер дистанционного обучения, виртуальная учебная комната.

Виртуальная учебная комната имеет интуитивно понятный и удобный интерфейс и систему меню. Доступ к комнате осуществляется через учетную запись и пароль. В виртуальной учебной комнате выложен учебный материал согласно учебному плану.

Слушатели могут осваивать материал как в режиме on-line, так и в режиме off-line, предварительно скачав документы на персональный компьютер.

После освоения материала слушатели выполняют тестовые задания для проверки знаний.

##### **Материально-техническое обеспечение**

1. Технологии дистанционного обучения, виртуальная учебная комната.
2. Электронная библиотечная система для учебно-методического обеспечения программы.
3. Дистанционные технологии для проведения практических занятий
4. Технологии и оборудование ветеринарной лаборатории, отдела ветеринарно-санитарной экспертизы ветстанции.
5. Информационно-правовая система.

##### **Учебно-методическое и информационное обеспечение**

1. Учебное пособие «Отбор проб продовольственного сырья и пищевых продуктов для лабораторных исследований» под редакцией проф. Л.В. Беловой, Санкт-Петербург, 2011 г.

##### **Электронные ресурсы в сети Интернет**

1. Электронная библиотечная система Лань <http://e.lanbook.com/>
2. Веб-сайт библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА <http://biblioyaragrovuz.jimdo.com>
3. Информационно-правовая система «Гарант»

Книгообеспеченность. Список литературы

1. Боровков М.В., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / Под

ред. Проф. М.В. Боровкова. 3-е изд., доп. и перераб. – СПб.: Издательство «Лань», 2013. – 480 с.

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.

3. Жаров, А.В. Патологическая анатомия животных. [Электронный ресурс] : учеб. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 608 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/12985> — Загл. с экрана.

4. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 560 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4309> — Загл. с экрана.

5. Реутова Е. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты: учеб. пособие/ Е. А. Реутова; Новосиб. гос. аграр.ун-т. – Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2013. – 95 с.

6. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 10.11.2017 N 80 Об утверждении Правил организации проведения лабораторных исследований (испытаний) при осуществлении ветеринарного контроля (надзора)

7. Смирнов, А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. Пособие. [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 320 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69877> — Загл. с экрана.

8. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.Н. Ким [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 512 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/50686>. — Загл. с экрана.

9. Ветеринарно-санитарные правила

10. Методические указания по отбору проб пищевой продукции животного и растительного происхождения, кормов, кормовых добавок с целью лабораторного контроля их качества и безопасности

### 3.2. Организация образовательного процесса

Форма обучения заочная с использованием современных дистанционных образовательных технологий с индивидуальным зачетом на основе оценки итоговых работ по контрольным вопросам.

Продолжительность занятий – 2-8 часов в день

#### Почасовая структура занятий в день

1 пара	9.00-09.45	09.50-10.35
2 пара	10.45-11.30	11.35-12.20
3 пара	13.30-14.15	14. 20-15.05
4 пара	15.15-16.00	16. 05-16.50

#### 3.2.1. Лекционные занятия

Цель обучения: получение новых знаний и компетенций по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного и животного происхождения.

Лекционные занятия включают теоретическую часть, представленную лекциями в виде презентаций, схемами, инструкциями.

### **3.2.2. Семинары и практические занятия**

Цель обучения: закрепление знаний, получение навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Представлены учебные видеофильмы.

### **3.2.3. Форма оценочного средства**

Тестирование или контрольная работа. Основанием для зачета являются положительные результаты экспертизы знаний с помощью тестирования.

## **3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Таблица 5. Состав педагогических кадров, привлекаемых на почасовой основе**

№	Ф.И.О.	Занимаемая должность, место работы, ученое звание, степень	Плановая нагрузка, часов
1.	Чикурова Инна Ивановна	Консультант, ветеринарный инспектор	2-24

### **3.4. Форма выдаваемого документа об образовании**

Слушатели, имеющие (получающие) среднее профессиональное или высшее образование получают удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

## **4. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **4.1 Нормативно-правовая база по безопасности пищевой продукции и кормов на территории РФ**

Всего раздел предусматривает 12 часов, в том числе 4 часа лекции, 5 часов семинары и практические занятия, 8 часов самостоятельной работы

Закон РФ «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992 г. (ред. от 03.07.2016 г.) регламентирует безвредность готовой продукции, применяемого сырья, материалов и доброкачественных отходов для населения и окружающей среды;

Приказ «О внедрении плана государственного ветеринарного лабораторного мониторинга» № 780 от 30 мая 2003 года Министерства сельского хозяйства Российской Федерации;

Закон Российской Федерации № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» — определяет главные направления в области сохранения санитарного благополучия населения России, включая санитарные вопросы безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.

### **4.2 Отбор проб объектов ветеринарного надзора**

Всего раздел предусматривает 24 часа, в том числе 8 часов лекций, 8 часов - семинары и практические занятия и 8 часов самостоятельной работы с учебным материалом.

Методы отбора проб мяса, субпродуктов, полуфабрикатов, мясных продуктов всех видов убойных животных и птиц, продуктов пищевых консервированных. Молоко и молочные продукты. Приемка и правила отбора проб. Правила отбора проб рыбы, нерыбных объектов и продукции из них. Отбор проб яиц и яичных продуктов. Продукция пчеловодства. Отбор проб кормов животного и растительного происхождения. Отбор проб патологического материала.

#### **4.3 Методы подготовки упаковки и оборудования для отбора проб**

Всего раздел предусматривает 12 часов, в том числе 6 часов лекций, 2 часа семинаров и практических занятий и 4 часа самостоятельной работы

Основные документы по отбору проб пищевых продуктов для микробиологических исследований. Емкости для отбора проб. Обеспечение стерильности упаковки. Транспортировка проб. Рекомендации по отбору образцов, проб. Требования к оборудованию для отбора проб. Подготовка проб к хранению. Оборудование для отбора проб. Методы подготовки упаковки и оборудования для отбора проб.

#### **4.4 Правила упаковки и транспортировки проб**

Всего раздел предусматривает 12 часов, в том числе 6 часов лекций, 2 часа семинаров и практических занятий и 4 часа самостоятельной работы

Особенности отбора проб. Отбор проб для микробиологического исследования. Правила, порядок отбора проб. Правила, порядок отбора проб. Упаковка, хранение и пересылка лабораторных и контрольных проб. Правила упаковки и транспортировки проб. Транспортировка проб.

#### **4.5 Порядок отбора проб для лабораторных исследований**

Всего раздел предусматривает 10 часов, в том числе 6 часов лекций, 2 часа семинаров и практических занятий и 2 часа самостоятельной работы

План выборочного контроля. Минимальная масса пробы необходимая для проведения исследований на один показатель безопасности на наличие остатков запрещенных и вредных веществ в организме живых животных, продуктах животного происхождения и кормах. Необходимая масса навесок проб для проведения испытаний по показателям безопасности. Нормы отбора средних проб животноводческой продукции и кормов. Нормы отбора проб штучной продукции. Отбор проб продуктов животноводства и пищевого сырья. Документирование процедуры отбора проб.

#### **4.7 Контроль знаний**

**Предусмотрено 4 часа. Решение тестовых заданий.**

**Контрольный тест**  
**по дополнительной профессиональной программе**  
**«Правила отбора проб патологического материала, пищевого сырья, продуктов**  
**для проведения ветеринарно-санитарных исследований»**

1. Целью отбора проб является:

- а) получение образцов для последующего лабораторного исследования
- б) получение образцов при проведении контроля (надзора)

2. Отбор проб подконтрольных товаров (продукции) может осуществляться:

- а) по запросу производителя или решению государственного ветеринарного инспектора
- б) по запросу производителя или владельца данного товара или по решению государственного ветеринарного инспектора

3. Отбор проб, его документирование и перевозка отобранных образцов должны быть организованы так, чтобы:

- а) предотвратить их повреждение, порчу контаминацию, а также подмену
- б) предотвратить их повреждение, порчу, контаминацию, а также подмену и другие виды правонарушений

4. В случае выявления нарушений Единых ветеринарных требований при проведении документарного или физического контроля владелец подконтрольных товаров (продукции) несет расходы:

- а) по отбору проб подконтрольных товаров (продукции) и их лабораторному исследованию
- б) по отбору проб подконтрольных товаров (продукции), по транспортировке отобранных образцов в лабораторию и их лабораторному исследованию

5. Владелец (производитель) продукции имеет право самостоятельно определить ту лабораторию, в которой будет проведено исследование (испытание):

- а) при отборе проб по запросу производителя или владельца
- б) при отборе проб по запросу производителя или владельца и (или) при отборе проб по решению инспектора

6. По прибытии образцов в лабораторию они должны быть проверены персоналом лаборатории для того, чтобы выявить:

- а) пригодность для исследования (на отсутствие порчи) и правильность

упаковки

б) правильность оформления сопроводительных документов, пригодность для исследования (на отсутствие порчи) и правильность упаковки

7. Лаборатория должна:

а) быть аккредитована (аттестована) в системе аккредитации (аттестации)

б) иметь оборудование, позволяющее правильно провести лабораторное исследование и быть аккредитована органом по аккредитации

8. При возникновении спорных ситуаций при проведении лабораторных исследований (испытаний) конечными результатами признаются:

а) результаты лабораторных исследований (испытаний), полученные в референтной лаборатории (центре)

б) результаты лабораторных исследований (испытаний), полученные в другой лаборатории

9. Отбор проб (образцов) товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), при проведении ветеринарного контроля (надзора) осуществляется:

а) только государственными ветеринарными инспекторами

б) уполномоченными специалистами государственной ветеринарной службы, в том числе специалистами лабораторий (центров) или государственными ветеринарными инспекторами уполномоченных органов

10. При проведении лабораторного исследования (испытания) пробы (образца) по нескольким показателям безопасности расшифровка сведений о пробе (образце) осуществляется:

а) непосредственно после выявления несоответствия пробы (образца) одному из исследуемых показателей безопасности (по остальным показателям лабораторные исследования (испытания) продолжаются)

б) непосредственно после выявления несоответствия пробы (образца) одному из исследуемых показателей безопасности (по остальным показателям лабораторные исследования (испытания) приостанавливаются)

11. Пробы (образцы) должны храниться в лаборатории (центре):

а) до завершения необходимых исследований (испытаний) и выдачи результатов лабораторных исследований (испытаний)

б) после завершения необходимых исследований (испытаний) и выдачи результатов лабораторных исследований (испытаний)

12. Контрольные пробы (образцы) должны храниться:

- а) в той лаборатории (центре), где проводились исследования (испытания) с соблюдением требований к условиям хранения и идентификации контрольных проб (образцов)
- б) в лаборатории (центре) или ином месте с соблюдением требований к условиям хранения и идентификации контрольных проб (образцов)

13. Срок хранения контрольных проб (образцов):

- а) до истечения срока годности товара, подлежащего ветеринарному контролю (надзору), но не более 3 месяцев
- б) до истечения срока годности товара, подлежащего ветеринарному контролю (надзору), но не более 3 месяцев с даты извещения заинтересованных лиц о результатах

14. ГОСТы (национальные стандарты) являются:

- а) нормативными правовыми актами
- б) нормативными актами

15. Средняя проба это:

- а) представительная часть объединенной пробы
- б) минимальное количество пищевой продукции, отобранной за один прием из пищевой продукции определенной партии

16. Упаковка (сейф-пакет) образца (пробы) запечатывается таким образом, чтобы:

- а) несанкционированное вскрытие легко определялось
- б) защитить образец (пробу) от несанкционированного или случайного вскрытия

## 5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА РЕАЛИЗАЦИИ И ОСОВЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

### 5.1 Экспертиза реализованной программы

Анкета-опросник, предлагаемая слушателям, обеспечивает оценочную экспертизу реализованной дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

Данная анкета является анонимной и никто не сможет узнать, кто давал ответы на вопросы.

#### 1. Организация обучения

№ п/п	Показатель	Да	Нет
1.1	Информацию о проведении обучения я получил(а) заблаговременно		
1.2	Расписание, информация о программе обучения и преподавателях мне были доступны		
1.3	Я получал(а) все ответы на вопросы, касающиеся обучения		
1.4	Я считаю, что организацию обучения можно было сделать лучше		
1.5	Я удовлетворен(а) отношением административного персонала		

#### 2. Содержание программы

№ п/п	Показатель	Да	Нет
2.1	Вся информация по программе мне была интересна		
2.2	Часть тем я бы убрал(а) из программы		
2.3	Я считаю что необходимо добавить некоторые важные темы в программу		
2.4	Я потерял(а) время посещая занятия по это программе		

Какие темы необходимо добавить в программу \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

#### Отзыв по содержанию программы:

Я приобрел новые знания по \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Я приобрел следующие умения и практические навыки \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

#### 3. Оценка качества работы преподавателей

Оцените уровень работы следующих преподавателей:

№ п/п	Ф.И.О.	Оценка			
		Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Плохо
1.					
2.					
3.					

Мнение о преподавателях \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

#### 4. Условия обучения и проживания

Данный раздел заполняется слушателями, которые проживали и питались в институте.

№ п/п	Показатель	Да	Нет
4.1.	Меня устраивает материально-техническое оснащение учебной аудитории		
4.2	У меня был доступ к информационным ресурсам, учебно-методическим		



	пособиям		
4.3	Меня устраивает качество питания		
4.4	Меня устраивает качество проживания		
4.5	Я удовлетворен(а) отношением обслуживающего персонала		

Ваше мнение \_\_\_\_\_

### 5. Рекомендации и пожелания

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

№ п/п	Показатель	Да	Нет
5.1	Я буду стремиться принять участие в обучении в следующий раз		

### 5.2. Средства оценки дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

Освоение дополнительных профессиональных программ повышения квалификации завершается итоговой аттестацией слушателей. В качестве оценочного средства используются контрольные вопросы, критерием оценки является зачет. Показатели оценки и виды оценочных средств представлены в таблице 6.

**Таблица 6. Показатели оценки, критерии и шкала оценки знаний слушателей, виды контрольных заданий**

Профессиональные компетенции	Показатели оценки знаний			Виды контрольных заданий (оценочных средств)
	Показатель оценки	Критерии оценки		
		Не зачтено	Зачтено	
<p>ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</p> <p>ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</p> <p>ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры.</p>	<p><b>Должны знать:</b>  Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции. Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Методика отбора проб. Стандартные методики проведения лабораторных исследований. Методики определения свежести продуктов. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений. Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы. Правила работы с программным обеспечением, с электронными базами данных результатов, с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов. Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.</p>	<p><b>Не знают:</b>  Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции. Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Методика отбора проб. Стандартные методики проведения лабораторных исследований. Методики определения свежести продуктов. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений. Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы. Правила работы с программным обеспечением, с электронными базами данных результатов, с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов. Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.</p>	<p><b>Знают:</b>  Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции. Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Методика отбора проб. Стандартные методики проведения лабораторных исследований. Методики определения свежести продуктов. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений. Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы. Правила работы с программным обеспечением, с электронными базами данных результатов, с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов. Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.</p>	<p>Зачет по списку контрольных вопросов</p>

**Таблица 7. Показатели оценки, критерии и шкала оценки умений слушателей, виды контрольных заданий**

Профессиональные компетенции	Показатели оценки умений		Виды контрольных заданий (оценочных средств)	
	Показатель оценки	Критерии оценки		
		Не зачтено		Зачтено
<p>ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</p> <p>ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</p> <p>ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры.</p>	<p><b>Должны уметь:</b>            Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения. Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований продукции. Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений. Определять пригодность (непригодность) продукции. Оформлять документы о соответствии (несоответствии). Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы. Определять порядок обеззараживания, утилизации, продукции, признанных непригодными для использования. Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности. Пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным. Вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции.</p>	<p><b>Не умеют:</b>            Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения. Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований продукции. Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений. Определять пригодность (непригодность) продукции. Оформлять документы о соответствии (несоответствии). Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы. Определять порядок обеззараживания, утилизации, продукции, признанных непригодными для использования. Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности. Пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным. Вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции.</p>	<p><b>Умеют:</b>            Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения. Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований продукции. Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений. Определять пригодность (непригодность) продукции. Оформлять документы о соответствии (несоответствии). Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы. Определять порядок обеззараживания, утилизации, продукции, признанных непригодными для использования. Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности. Пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным. Вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции.</p>	<p>Итоговый зачет списку контрольных вопросов с выполнением практических заданий</p>

**Таблица 8. Показатели оценки, критерии и шкала оценки владения практическим опытом (трудовые действия) слушателей, виды контрольных заданий**

Профессиональные компетенции	Показатели оценки владений			Виды контрольных заданий (оценочных средств)
	Показатель оценки	Критерии оценки		
		Не зачтено	Зачтено	
ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры.	<b>Должны:</b> Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции. Отбор проб. Проведение лабораторных исследований. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей. Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов. Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции, признанных некачественными и опасными.	<b>Не владеет:</b> Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции. Отбор проб. Проведение лабораторных исследований. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей. Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов. Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции, признанных некачественными и опасными.	<b>Владеет:</b> Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции. Отбор проб. Проведение лабораторных исследований. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей. Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов. Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции, признанных некачественными и опасными.	Итоговый зачет списку контрольных вопросов с выполнением практических заданий

Оценка качества освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации проводится преподавателем. Преподаватель оценивает как правильность и полноту ответа на контрольные вопросы, так и качество выполнения практической работы.

Слушатель считается аттестованным и ему присваивается оценка «зачтено», если в его ответах на вопросы была полностью раскрыта тема и содержание вопроса, проанализированы основные проблемы, изложены все основные элементы технологии, охарактеризованы предметы, раскрыта суть методики, метода и т.д.

Отметка «незачтено» ставится слушателю в том случае, если в ответе отсутствует владение материалом в объеме изучаемой дополнительной профессиональной программы, а ответы на вопросы не имеют логически выстроенного характера, не используются сравнение, анализ, обобщение и интерпретация.

Руководитель центра  
дополнительного профессионального  
образования



Ю.С. Уткина