

e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefd28a

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ»

« 20 » Января 2023 г.

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

повышения квалификации

ЖИВОТНОВОДСТВА»

Протокол № 3

А.Н. Токарев

2023

1. ЦЕЛЬ

Цель программы повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства». (далее - программа) состоит в повышении профессионального уровня ветеринарных специалистов в рамках имеющейся квалификации.

Задачи программы направлены на изучение законодательных документов, регламентирующих ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, современных методов исследования пищевых продуктов и сырья; требования к показателям качества и безопасности пищевых продуктов и сырья, ветеринарные правила по оформлению ветеринарных сопровождающих документов; права должностных лиц органов, осуществляющих федеральный государственный ветеринарный контроль (надзор).

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Планируемые результаты обучения с учетом квалификационных требований, по соответствующим должностям ветеринарных специалистов.

В результате освоения программы слушатель в рамках имеющейся квалификации совершенствуется:

- знания в области права, а именно совершенствует знания нормативных документов, регламентирующих ветеринарные требования к качеству и безопасности мяса, молока и др. продуктов, организации ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока, рыбы, яиц меда и др. продуктов современные методы определения, органолептических, физико-химических и микробиологических показателей сырья и продуктов, ветеринарно-санитарная оценка мяса, птицы, молока полученного в хозяйствах неблагополучных по заразным болезням животных, ветеринарные правила по оформлению ветеринарных сопровождающих документов; права должностных лиц органов, осуществляющих федеральный государственный ветеринарный контроль (надзор).

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

3.1 Общий объем программы

Вид учебной работы	Всего часов
Аудиторные занятия	39
Самостоятельная работа	32
Вид итоговой аттестации (зачет)	1
Общая трудоемкость	72

3.2 Учебный план

№ п/п	Наименование учебной дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)			Зачет
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза	23	16	36	-
2	Итоговая аттестация	-	-	-	1
ИТОГО: 72 часов		23	16	36	1

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Календарный учебный график

Периоды освоения	1 неделя	2 неделя
Понедельник	Л(6),	ПЗ (8ч)
Вторник	СР(6ч)	СР(6ч)
Среда	ПЗ (8ч)	Л (6ч)
Четверг	СР (6ч)	СР (6ч)
Пятница	Л (6ч)	Л(5ч), ИА (1ч)

Л - лекции; ПЗ- практическое занятие ИА – итоговая аттестация; СР - самостоятельная работа.

5. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Цель

Цель программы повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза». (далее - дисциплина) состоит в повышении профессионального уровня ветеринарных специалистов в рамках имеющейся квалификации.

Задачи программы направлены на изучение законодательных документов, регламентирующих ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, современных методов исследования пищевых продуктов и сырья; требования к показателям качества и безопасности пищевых продуктов и сырья, ветеринарные правила по оформлению ветеринарных сопровождающих документов; права должностных лиц органов, осуществляющих федеральный государственный ветеринарный контроль (надзор).

5.2. Планируемые результаты обучения

Планируемые результаты обучения по дисциплине с учетом квалификационных требований, по соответствующим должностям ветеринарных специалистов.

В результате освоения дисциплины слушатель в рамках имеющейся квалификации совершенствуется:

- знания в области права, а именно совершенствует знания нормативных документов, регламентирующих ветеринарные требования к качеству и безопасности мяса, молока и др. продуктов, организации ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока, рыбы, яиц меда и др. продуктов современные методы определения, органолептических, физико-химических и микробиологических показателей сырья и продуктов, ветеринарно-санитарная оценка мяса, птицы, молока полученного в хозяйствах неблагополучных по заразным болезням животных, ветеринарные правила по оформлению ветеринарных сопровождающих документов; права должностных лиц органов, осуществляющих федеральный государственный ветеринарный контроль (надзор).

5.3. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Всего часов
Аудиторные занятия	39
Самостоятельная работа	32
Общая трудоемкость	71

5.4. Содержание дисциплины и виды занятий

Тема 1 - Современные аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, полученного от животных больных инфекционными болезнями.

Тема 2 - Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов при пищевых токсикоинфекциях и пищевых токсикозах.

Тема 3 – Современные аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки мяса, при трихинеллезе цистицеркозе и др. инвазионных болезнях.

Тема 4 – Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов. Клеймение мяса.

Тема 5 – Распознавание мяса больных животных и трупов.

Тема 6 – Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы молока. Требования нормативных документов к качеству и безопасности молока изучение требований ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 и ГОСТов.

Тема 7 – Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и водных беспозвоночных.

Тема 8 – Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы меда.

Тема 9 – Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.

Тема 10 – Организация работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Определение видовой принадлежности мяса.

6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Форма обучения по программе – очная с применением дистанционных технологий. Очная сессия - аудиторные занятия в университете или дистанционные лекции и самостоятельная работа с использованием ЭИОС СПбГУВМ.

Объем программы вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 72 академических часов.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Сведения о кадровом обеспечении образовательного процесса

ФИО	Уч. Степень	Уч. звание	Должность	Стаж работы по специальности
Урбан В.Г.	Кандидат ветеринарных наук	Доцент	Доцент	36
Смирнов А.В.	Кандидат ветеринарных наук	Доцент	Доцент	25

7. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Освоение программы завершается итоговой аттестацией слушателей в форме зачета по контрольным вопросам проводимой в виде тестирования.

Лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации.

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения программы.

Контрольные вопросы к итоговой аттестации

1. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо. Обосновать причины.
2. Ветсанэкспертиза мяса при загаре и плесневении. Ветеринарно-санитарная оценка и профилактика.
3. Порядок приема, гигиена хранения и ветсанэкспертиза продуктов на холодильниках.
4. Источники получения холода для консервирования продуктов, схема холодильной установки, устройство ледяных складов.
5. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке скоропортящихся продуктов.
6. Способы консервирования мяса и гигиеническая характеристика их
7. Транспортировка убойных животных гоном и автотранспортом. Значение ее для получения качественных мясных продуктов. Дезинфекция транспорта, используемого при перевозках убойных животных.
8. Транспортировка убойных животных по железной дороге и задачи ветслужбы. Обработка вагонов после выгрузки животных и сырья животного происхождения.
9. Ветсанэкспертиза мяса при ботулизме и его профилактика.
10. Источники обсеменения мяса микрофлорой. Причины возникновения пищевых токсикоинфекций.
11. Пищевые болезни микробного происхождения и их профилактика
12. Организация послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов в убойно-разделочном цехе и ее значение.
13. Санитарные требования к убойно-разделочному цеху.
14. Определение сортовых показателей пищевых топленых жиров.
15. Определение доброкачественности пищевых топленых жиров.
16. Лимфатическая система и ее значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Топография лимфоузлов у свиней.
17. Классификация пищевых болезней и их характеристика.
18. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Основные серотипы сальмонелл - возбудителей пищевых токсикоинфекций.
19. Методы типирования бактерий рода сальмонелл.
20. Методы определения мяса больных животных.
21. Отличие мяса здоровых животных от больных, павших и убитых в агональном состоянии.
22. Ветсанэкспертиза и оценка, туш и органов при инфекционных болезнях лошадей (сап, мыт, эпизоотический лимфонгаит).
23. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при инфекционных болезнях (классической чуме свиней, роже свиней, болезнь Тешена).
24. В каких случаях проводится микробиологическое исследование мяса схема исследования.
25. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при обнаружении бактерий рода сальмонелла и условно-патогенной микрофлоры.
26. Устойчивость бактерий рода сальмонелла к физико-химическим факторам и практическое значение этого свойства.
27. Вторичные сальмонеллезы животных и их роль в возникновении пищевых токсикоинфекций.
28. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных инвазионными болезнями не опасными для человека.
29. Трихинеллез. Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя.
30. Цистицеркоз. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов.
31. Ветсанэкспертиза, оценка туш и органов при гемоспоридиозах, фасциолезе, эхинококкозе
32. Категории мяса по термическому состоянию и гигиеническая характеристика их.
33. Методы исследования мяса на свежесть. Категории мяса по свежести.
34. Исследование мяса кроликов и птицы на свежесть
35. Ветсанэкспертиза и оценка мяса при ослизнении и гниении.

36. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при столбняке и пастереллезе.
37. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при бруцеллезе
38. Ветсакэкспертиза, оценка туш и органов при туберкулезе.
39. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при ящура и оспе.
40. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при лептоспирозе и листериозе.
41. Мероприятия при обнаружении сибироязвенной туши в убойно-разделочном цехе.
42. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных незаразными болезнями
43. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса.
44. Послеубойная ветсанэкспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота в цехе первичной переработки животных.
45. Особенности ветсанэкспертизы телят, отличие мяса телят старше 2-х недельного возраста от незрелых и мертворожденных.
46. Особенности ветсанэкспертизы свиней на мясокомбинатах и рабочие места ветсанэкспертизы продуктов убоя
47. Ветеринарное клеймение мяса на мясокомбинатах, в хозяйствах и лабораториях ветсанэкспертизы рынков, значение его.
48. Ветсанэкспертиза мелкого рогатого скота на мясокомбинатах и рабочие места ветсанэкспертизы, требования к ним.
49. Особенности ветсанэкспертизы лошадей
50. Организация и особенности ветсанэкспертизы мяса диких животных.
51. Ветсанэкспертиза колбасных изделий.
52. Ветсанэкспертиза мясных консервов.
53. Ветсанэкспертиза и оценка молока от животных, больных реагирующих на туберкулез.
54. Ветсанэкспертиза и оценка молока от животных, больных реагирующих на лейкоз
55. Использование молока от животных, больных и реагирующих на бруцеллез.
56. Ветсанэкспертиза молока при лептоспирозе, некробактериозе и бешенстве 58. Методы определения микробного обсеменения молока и их характеристика. Определение количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов.
57. Определение микробов группы кишечной палочки в молоке (коли-титр) и значение этого показателя.
58. Контроль качества пастеризации молока и молочных продуктов.
59. Первичная переработка молока и ее значение.
60. Пороки молока и их причины. Методы их распознавания.
62. Использование молока из хозяйств, карантинированных по ящуру.
63. Диетическое значение кисломолочных продуктов и ветсанэкспертиза их на продовольственных рынках.
64. Методика ветсанэкспертизы молока. Показатели, характеризующие его сортность.
65. Методы фальсификации молока и молочных продуктов.
66. Источники обсеменения молока микроорганизмами и микрофлора молока.
67. Назначение и организация работы в лабораториях ветсанэкспертизы продовольственных рынков.
68. Санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.
69. Бактерицидная фаза молока и ее значение. Способы охлаждения молока.
70. Использование молока от больных животных и вакцинированных против сибирской язвы.
71. Методы выявления фальсификации молока и молочных продуктов.
72. Ветсанэкспертиза и оценка молока от животных, больных маститом.
73. Классификация и ветсанэкспертиза продуктов переработки молока.
74. Гигиена получения молока на молочных фермах и ветеринарно-санитарные требования к ним.
75. Определение видовой принадлежности мяса.
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза натурального меда.

77. Фальсификация меда и методы выявления ее.
78. Санитарная экспертиза грибов на рынках.
79. Ветсанэкспертиза рыбы и водных беспозвоночных методами определения их свежести.
80. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка рыб, больных инвазионными болезнями опасными для человека.
81. Ветсанэкспертиза, эндокринного и кожевенного сырья.
82. Ветсанэкспертиза птицы, больной инфекционными болезнями бактериального происхождения.
83. Ветсанэкспертиза птицы, больной инфекционными болезнями вирусного происхождения.
84. Ветсанэкспертиза яиц.
85. Ветсанэкспертиза мяса и молока при отравлениях животных пестицидами их оценка.
86. Ветеринарно-санитарные требования к устройству мясокомбината.
87. Ветсанэкспертиза субпродуктов и кишечного сырья.
88. Методика послеубойной ветсанэкспертизы тушек и органов птиц.
89. Созревание мяса. Сущность и значение.

9. ИНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

9.1 Учебно-методическое обеспечение программы

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства.: учебное пособие / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. – СПб.: Лань, 2013 – 480 с.
2. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учебное пособие / А.В. Смирнов. – СПб: Гиорд, 2015. – 320 с.
3. Смирнов А.В. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие. – 2-издание / А.В. Смирнов. – СПб: Гиорд, 2019. – 136 с.
4. Смирнов А.В. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие. – 3-издание / А.В. Смирнов. – СПб: Гиорд, 2019. – 144 с.
5. Смирнов А.В. Современная методика ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. - 23 с.
6. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках. От 20.01.2021 г
7. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки или для реализации. От 28.04.2022.
8. Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда натурального пчелиного, перги и молочка маточного пчелиного, предназначенных для переработки и реализации от 18.10.22.
9. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки или для реализации. От 30.11.2021
10. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственной птицы и яичных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках. От 24.11.2021.
11. Авдеева Е. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов. Лабораторный практикум: учеб. пособие ; доп.УМО / Е. В.Авдеева, Н. А.Головина. - СПб. : Проспект Науки, 2011. - 188 с.
12. Житенко П. В., Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Справочник. - М.: Агропромиздат, 2010, 335 с.

13. Макаров В. А., Боровков М. Ф., Ермолаев А. П. и др. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства. - М.: ВО Агропромиздат, 2007. - 271 с.
14. Позняковский В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учеб.-справ.пособие; доп. Мин-вом образ. и науки РФ в качестве учеб.пособия для вузов / Позняковский В.М. - 5-е изд.,испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское унив. изд-во, 2015. - 528 с.
15. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О качестве и безопасности пищевой продукции».
16. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
17. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
18. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
19. ГОСТ Р 52054-2003. Молоко коровье сырое. Технические условия.
20. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" (ТР ЕАЭС 051/2021).
21. ГОСТ 31449-2013. Молоко коровье сырое. Технические условия.
22. ГОСТ 32940-2014. Межгосударственный стандарт молоко козье сырое Технические условия.
23. ГОСТ Р 52973-2008. Молоко кобылье сырое. Технические условия.
24. Перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013).
25. <http://fsvps.ru> Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.
26. <http://www.mcx.ru/> Официальный сайт Министерства сельского хозяйства
27. <https://vetexpert.pro/> Портал «Ветеринарная экспертиза».
28. <http://www.gost.ru> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
29. <http://www.kodeks.ru> Электронный фонд нормативных документов «Кодекс».
30. <https://standartgost.ru/> Открытая база ГОСТов и других нормативных документов.
31. <https://znaytovar.ru/> Портал «Товароведение и экспертиза товаров».
32. <http://www.allvet.ru> Портал «Ветеринарная медицина».

9.2 Материально-техническое обеспечение программы

Для изучения Программы кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы располагает материально-технической базой, включающей три учебные комнаты, мультимедийный проектор, аудиовизуальные средства, оргтехнику, копировальные аппараты, приборы лабораторная посуда химические реактивы, и др. материалы. Материальная база соответствует действующим санитарно-техническим нормам и обеспечивает проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки слушателей, предусмотренных реализуемой программы.

9.3 Методические материалы

Методические рекомендации преподавателям и слушателям

Занятия проводятся по группам. Количественный состав в группе не должен превышать 25 человек.

Слушатель может в достаточном объеме усвоить и успешно реализовать конкретные знания, умения, навыки и компетенции в своей практической деятельности при выполнении следующих условий:

систематическая работа на учебных занятиях под руководством преподавателя и самостоятельная работа по закреплению полученных знаний и навыков;

добросовестное выполнение заданий преподавателя на практических занятиях;

выяснение и уточнение отдельных предпосылок, умозаключений и выводов, содержащихся в учебном курсе; взаимосвязей отдельных его разделов, используемых методов, характера их использования в практической деятельности;

сопоставление точек зрения различных авторов по затрагиваемым в учебном курсе проблемам; выявление неточностей и некорректного изложения материала в периодической и специальной литературе;

периодическое ознакомление с последними теоретическими и практическими достижениями;

разработка предложений преподавателю в части доработки и совершенствования учебного курса.

Заведующий кафедрой
ветеринарно-санитарной экспертизы

Разработчик программы:
Кандидат ветеринарных наук, доцент



А.Н.Токарев



А.В. Смирнов