

Бюджетное учреждение Удмуртской Республики
«Удмуртский ветеринарно-диагностический центр»



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Организация производственного контроля
на мясоперерабатывающих предприятиях»

Ижевск, 2017

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Организация производственного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях»

I. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Цель - совершенствование специальных профессиональных знаний и компетенций, необходимых для профессиональной деятельности на производственной лаборатории мясоперерабатывающих предприятий.

II. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате освоения Программы у слушателя должны быть сформированы следующие умения и навыки, необходимые для профессиональной деятельности:

- способность и готовность к организации работы лаборатории на производстве;
- способность и готовность к правильному оформлению и ведению всех видов документации производственной лаборатории;
- уметь управлять оборудованием, оценивать состояние средств измерений;
- знать технику безопасности в производственной лаборатории;
- знать законодательную и нормативную базу подтверждения соответствия продукции в РФ;
- уметь отбирать образцы продукции;
- знать требования к мясу и птице в соответствии с действующими нормативными документами;
- способность и готовность к проведению арбитражных методов исследования мяса и мясопродуктов.

Профессиональные компетенции, которые будут совершенствоваться в результате освоения программы, приведены в таблице.

Перечень профессиональных (ПК) компетенций

Номер/ индекс компет енции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения программы обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ПК-6	Готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и	Основные положения действующего законодательства и других нормативно-законодательных документов, правовых актов по организации работы в лаборатории,	Пользоваться действующими нормативно-правовыми документами; самостоятельно анализировать и оценивать	Принятой нормативной документацией приемами.

	безопасности продуктов животного происхождения.	принятых правительством РФ, Министерством сельского хозяйства РФ, технические регламенты таможенного союза по мясу, молоку.	статистические данные, планировать и осуществлять свою деятельность с учетом этого анализа.	
ПК-12	Способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга.	Методы лабораторных исследований, современные методы бактериологической диагностики и выделения чистой культуры, приборы и оборудование необходимое для этого; знать способы отбора материала для исследований.	Пользоваться приборами и оборудованием по отбору проб для исследований, аппаратурой, инструментарием, оборудованием лаборатории; осуществлять экономический анализ и прогноз деятельности.	Техникой постановки реакций; навыками отбора проб для исследований.

III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы повышения квалификации «Организация производственного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях»

- Цель:** совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации
- Категория слушателей:** специалисты, имеющие среднее и (или) высшее профессиональное образование
- Срок обучения:** 72 часа
- Форма обучения:** очно-заочная
- Итоговая аттестация:** экзамен

№ п/п	Наименование модуля	Всего часов	В том числе		
			Лекции	Семинары	Самостоятельная работа
1	Технохимический контроль мяса и мясных продуктов. Организация работы лаборатории.	16	4	2	10
2	Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов. Законодательная и нормативная	18	8	4	8

	база подтверждения соответствия продукции.				
3	Требования к мясу и птице (сырье) в соответствии с действующими нормативными документами.	14	4	4	4
4	Арбитражные методы исследований мяса и мясопродуктов.	24	4	10	10
5	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа			
6	Итоговая аттестация	Экзамен			
7	ИТОГО	72	20	20	32

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

повышения квалификации

«Организация производственного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях»

Модуль «Технохимический контроль мяса и мясных продуктов. Организация работы лаборатории» включает в себя следующие разделы:

- организация работы химической лаборатории на производстве;
- внутренний лабораторный контроль, ведение отчетной документации;
- требования к оценке состояния средств измерений;
- техника лабораторной работы, основные навыки работы;
- техника безопасности в химической лаборатории.

Модуль «Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов. Законодательная и нормативная база подтверждения соответствия продукции» содержит:

- законодательная и нормативная база подтверждения соответствия продукции в РФ;
- основные цели и принципы подтверждения соответствия (формы, участники и т.д.);
- подтверждение соответствия с учетом выбранных схем, анализ состояния производства, инспекционный контроль за сертифицированной продукцией;
- применение нормативных и технических документов на предприятии, проведение их актуализации.

Модуль «Требования к мясу и птице (сырье) в соответствии с действующими нормативными документами» рассматривает вопросы:

- требования к мясу и птице (сырье) в соответствии с действующими нормативными документами;
- входной контроль на мясоперерабатывающем предприятии.

Модуль «Арбитражные методы исследований мяса и мясопродуктов» знакомит слушателей с:

- методы определения белка ГОСТ 25011-81;
- метод определения массовой доли влаги ГОСТ 33319-2015;

- методы определения жира ГОСТ 23042-86;
- методы определения крахмала в мясных продуктах ГОСТ 10574-9;
- оформление результатов анализа.

IV. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Процесс обучения предусматривает теоретическое обучение, семинарские и самостоятельные занятия в ветеринарно-диагностической лаборатории, размещенной по адресу: 426000, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Воткинское шоссе, 29. Помещение, используемое для образовательного процесса, находится в здании БУ УР «Удмуртский ветеринарно-диагностический центр» на 3 этаже, литер «А», помещение №13 (актовый зал). Общая площадь помещения (учебного класса) составляет 83,5 кв.м. Учебный класс оборудован столами и стульями, установленными в два ряда, столом для преподавателя, кафедральной стойкой. Для демонстрации лекционного материала размещен ноутбук DNS с проектором и доска.

V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Рекомендуемая литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов I и II том	К.Е. Елемесов, Н.Ф. Шуклин	Москва ООО «Лого-Импэкс», 2006г.	1
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	П.В. Житенко	Москва «Агропромиздат», 1989г.	1
4	Современные методы в ветеринарной микробиологии	Л.Ф. Зыкин, З.Ю. Хапцев, Т.В. Спирихина	Москва «КолосС», 2011г.	1
5	Ветеринарное законодательство I, II, III и IV тома	А.Д. Третьяков	Москва «Колос», 1973г.	1
6	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов		Москва «Агропромиздат», 1988г.	1
7	ГОСТ Р 52702-2006 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)»		Москва «Стандартинформ», 2007г.	2
8	Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и	М.П. Бутко Ю.Г. Костенко	Москва, РИФ «Антиква», 1994г.	2

	гигиене производства мяса и мясных продуктов			
9	Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов	Н.К. Журавская Б.Е. Гутник Н.А. Журавская	Москва «Колос», 1999г.	1
10	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	И.А. Рогов Н.И. Дунченко и др	Сибирское университетское издательство , 2007г.	1
11	Лабораторный практикум по микробиологии пищевых продуктов животного происхождения	С.В. Нецепляев А.Я. Панкратов	Москва «Агропромиздат», 1990г.	1
12	Сертификация продукции и услуг с основами стандартизации и метрологии (учебное пособие)	М. И. Басаков	Ростов-на-Дону Издательский центр «МарТ», 2000г.	1
13	Отбор проб продовольственного сырья и пищевых продуктов для лабораторных исследований (учебно-методическое пособие)	Под редакцией проф.Л.В.Беловой	Санкт-Петербург,2001г.	1
14	Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов	Под редакцией М.П.Бутко,Ю.Г.Костенко	Москва РИФ «Антиква», 1994г.	1
15	Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов	Н.К.Журавская, Л.Т.Алехина, Л.М.Отрященко	Москва «Агропромиздат», 1985г.	1

Для обучения используется действующая нормативная документация (Федеральные Законы, Приказы, ГОСТы) профессиональной справочной системы «Техэксперт» (<http://www.cntd.ru/>), к которой имеется полный доступ.

VI. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК программы дополнительного профессионального образования

№ п/п	Наименование программы	Категория слушателей	Группа	Кол-во часов	Сроки	Форма обучения
1	2	3	4	5	6	7
1.	«Организация производственного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях»	специалисты, имеющие среднее и (или) высшее профессиональное образование	00-П	72	по мере формирования групп	очно-заочная

VII. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценка качества освоения Программы слушателями включает промежуточный контроль успеваемости и итоговую аттестацию.

Промежуточный контроль успеваемости представляет собой выполнение самостоятельной работы, по результатам которой выставляются отметки по двухбалльной («зачтено», «не зачтено») системе оценок.

Итоговая аттестация проводится в форме экзамена, в ходе которого устанавливается уровень теоретической и практической подготовки специалистов для выполнения профессиональных задач и соответствие их подготовки заявленным Программой компетенциям.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, успешно завершившие освоение Программы.

Результаты экзамена оцениваются по четырехбалльной шкале («не удовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично») и отражаются в ведомости итоговой аттестации.

Список вопросов для самостоятельной работы

1. Органолептические методы исследования колбас (форма, чистота поверхности батона, запах, цвет, консистенция).

2. Микробиологические методы исследования колбас (общее микробное число).

3. Микробиологические методы исследования колбас (бактерии рода *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*).

4. Микробиологические методы исследования колбас (колиформные бактерии (бактерии группы кишечной палочки), сульфитредуцирующие клостридии, *Listeria monocytogenes*).

5. Методы физико-химического исследования колбас (влаги, белок, жир).

6. Методы физико-химического исследования колбас (хлористый натрий, нитриты, общий фосфор).

Экзаменационные билеты

Билет № 1

1. В каких технических регламентах устанавливаются требования безопасности мясной продукции.

2. Формы подтверждения соответствия в соответствии с ТР ТС 034/13.

3. Качественный метод определения крахмала.

4. Как правильно работать с электроприборами в лаборатории.

Билет № 2

1. Какие виды инструктажей проходит работник лаборатории.

2. Правила отбора проб пищевой продукции для проведения

лабораторных исследований.

3. Схема производственного лабораторного контроля.
4. Арбитражные методы исследований мяса и мясопродуктов.

Билет № 3

1. Какие средства индивидуальной и коллективной защиты используются в лаборатории.
2. Как правильно хранить химические вещества в лаборатории.
3. ВСЭ и оценка мяса при патологии.
4. Пробоподготовка и проведение испытаний по определению белка.

Билет № 4

1. Какие правила безопасности необходимо соблюдать при обращении с кислотами, щелочами, агрессивными химическими веществами.
2. Основные цели и принципы подтверждения соответствия мяса и мясных продуктов.
3. Современные способы уоя животных и переработки продуктов.
4. Подготовка песка для определения влаги.

Билет № 5

1. Требования к оценке состояния средств измерений.
2. Показания к бактериологическому исследованию мяса и схема исследования.
3. Органолептические методы исследования колбас.
4. Количественные методы определения крахмала.

VIII. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Программа профессионального обучения рассчитана на повышение квалификации специалистов с высшим и (или) средним профессиональным образованием, работающих в производственных лабораториях мясоперерабатывающих предприятий.

Объем Программы составляет 72 академических часа.

К проведению занятий привлекаются как штатные сотрудники учреждения, так и преподаватели, с которыми заключены договоры на проведение учебных занятий.

Основанием для комплектования учебных групп служат заявки на обучение, договоры на оказание платных образовательных услуг по дополнительным профессиональным программам.

Количество учебных групп формируется в зависимости от количества поданных заявок на обучение.

Реализация Программы повышения квалификации может проводиться, основываясь на модульном принципе представления содержания образовательной программы, а также полностью или частично в форме стажировки.

По окончании обучения проводится анкетирование слушателей курса с целью изучения качества реализации Программы и удовлетворения

образовательных потребностей.

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

Лицам, освоившим часть Программы (Модуль) выдается сертификат о прохождении обучения, и они могут освоить оставшиеся Модули в любой другой период, установленный календарным графиком на данную Программу обучения.

Начальник ОПК БУ УР «УВДЦ»

А.С. Вострухина