

Бюджетное учреждение Удмуртской Республики
«Удмуртский ветеринарно-диагностический центр»



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Современные требования к организации и проведению
ветеринарно-санитарной экспертизы»

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Современные требования к организации и проведению
ветеринарно-санитарной экспертизы»

I. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Цель - совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации, что позволит проводить ветеринарно - санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, принимать решения в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с учетом технических регламентов ЕврАзЭС, применять современные методы исследования, новую приборную технику в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней животных.

II. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения программы направлен на приобретение знаний и умений, совершенствующих компетенции, необходимые для осуществления профессиональной деятельности. Перечень профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения представлен 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-8	Способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценке и контролю производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, а так же правила по перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции	Методами оценивания качества сельскохозяйственной продукции, а так же знаниями правил перевозки подконтрольных ветеринарной службе сопроводительных грузов
ПК-9	Способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль	Ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных,	Проводить компрессорную трихинеллоскопию; органо-лептическую и	Организацией проведения ветеринарно-санитарного послеубойного

	технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	инвазионных и других заболеваниях; основы товароведения, клеймения и консервирования мяса и мясопродуктов; технологические процессы по переработке сырья животного происхождения, технологические проекты зданий и сооружений для содержания животных	физико-химическую оценку мяса больных и здоровых животных; исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть; исследование молока и молочных продуктов; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья	осмотра туш и внутренних органов животных и птиц, отбора проб, консервирование материала и их отправление в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования
ПК-10	Способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Организовывать и контролировать транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного происхождения	Способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения
ПК-18	Способностью и готовностью осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения	Требования по организации и контролю технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения	Осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения	Навыками по по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения
ПК-21	Способностью и готовностью проводить консультативную деятельность в области	Нормативную и законодательную базу в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Проводить консультативную деятельность в области ветеринарно-санитарной	Методикой проведения консультативной работы в области ветеринарно-санитарной

	профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, судебно-ветеринарной экспертизы и организации ветеринарного дела		экспертизы	экспертизы
--	--	--	------------	------------

В результате освоения программы слушатель должен:

знать:

- ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных грузов;
- принципы и методы стандартизации, организацию работ по стандартизации, документы в области стандартизации и требования к ним;
- законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации, метрологии, подтверждению соответствия и управлению качеством;
- владеть принципами системы ХАССП;

уметь:

- применять методы и принципы стандартизации при разработке стандартов и других нормативных документов;
- анализировать данные о качестве продукции и определять причины брака;
- применять методы контроля и управления качеством;
- проводить предубойный и послеубойный осмотр туш и внутренних органов животных;

владеть:

- знаниями законодательных и правовых актов в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями технических регламентов к безопасности в сфере профессиональной деятельности;
- навыками оформления нормативно-технической документации;
- врачебным мышлением, основными принципами охраны труда и безопасной работы с биологическим материалом;
- эффективными методами профилактики заразных болезней, дезинфекции и оздоровления предприятий.

III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы повышения квалификации «Современные требования к организации и проведению ветеринарно-санитарной экспертизы»

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: очная

Итоговая аттестация: экзамен

№ п/п	Наименование модуля	Всего часов	В том числе	
			Лекции	Семинары
1	Федеральная государственная информационная система «Меркурий». Практические аспекты применения	8	6	2
2	Ветеринарное законодательство на современном этапе. Нормативно-правовые документы в области ВСЭ, контроля качества и безопасности продукции и сырья животного происхождения	8	6	2
3	Контроль сырьевой базы на предприятиях. Программы производственного контроля. Принципы ХАССП	8	4	4
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	8	6	2
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	8	4	4
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов. Лабораторные методы паразитологического исследования рыбы	8	6	2
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, яиц и яйцепродуктов	8	6	2
8	Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на мясокомбинатах, убойных пунктах, молокоперерабатывающих предприятиях. Производственный ветеринарный контроль на перерабатывающих предприятиях	8	4	4
9	Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках. Контроль безопасности пищевых продуктов	8	6	2
10	Промежуточная аттестация	Контрольная работа		
11	Итоговая аттестация	Экзамен		
12	ИТОГО	72	48	24

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)
 программы повышения квалификации
«Современные требования к организации и проведению ветеринарно-санитарной экспертизы»

Модуль «Федеральная государственная информационная система «Меркурий». Практические аспекты применения» рассматривает следующие вопросы:

- Федеральная государственная информационная система «Меркурий».
- Основные подсистемы ФГИС «Меркурий»:
 - государственная ветеринарная экспертиза (Меркурий. ГВЭ);
 - хозяйствующего субъекта (Меркурий. ХС).
 - Настройка ролей доступа в подсистеме государственной ветеринарной экспертизы (Меркурий. ГВЭ) и подсистеме хозяйствующего субъекта (Меркурий. ХС).
 - Работа ветеринарных специалистов в подсистеме «Меркурий. ГВЭ»:
 - «гашение» ВСД;
 - ведение журнала продукции;
 - создание акта отбора проб;
 - добавление результатов лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной экспертизы;
 - оформление ВСД;
 - создание возвратных ВСД;
 - ведение реестров хозяйствующих субъектов и поднадзорных объектов.

Модуль «Ветеринарное законодательство на современном этапе. Нормативно-правовые документы в области ВСЭ, контроля качества и безопасности продукции и сырья животного происхождения» включает в себя следующие разделы:

- Ветеринарное законодательство по ветеринарно-санитарной экспертизе на современном этапе;
- Нормативно-правовые документы в области ВСЭ, контроля качества и безопасности продукции и сырья животного происхождения (ТР, СанПины, ГОСТы, правила, инструкции и др.). Структура, иерархия и значимость документов. Правила работы с ними;
- Порядок и сроки проведения ВСЭ, оформление необходимой документации (в разрезе разных направлений: рынок и производство, и перерабатывающее предприятие);
- Лица, уполномоченные на проведение ВСЭ продукции и сырья; требования к оборудованию, инструментам, таре, емкости и т.п.;

Модуль «Контроль сырьевой базы на предприятиях. Программы производственного контроля. Принципы ХАССП» включает в себя:

- Контроль сырьевой базы на предприятиях;
- Программы производственного контроля. Принципы ХАССП;
- Правила отбора проб пищевой продукции для проведения лабораторных исследований на микробиологические, паразитологические, радиологические и физико-химические показатели качества и безопасности продукции.

Модуль «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов» знакомит слушателей со следующими разделами:

- Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов, методы исследования;
- Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких

промысловых животных;

- Лабораторное исследование мяса, сырых мясных продуктов, полуфабрикатов и готовых мясных изделий;

- Правила, нормы, порядок отбора проб, упаковки, транспортировки и хранения для лабораторных исследований;

- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при обнаружении антропоозоонозных инфекционных болезней; мероприятия, проводимые при их обнаружении;

- Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при зоонозах и мероприятия, проводимые при их обнаружении;

- Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней животных; ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя;

- Вынужденный убой животных: ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов; санитарная оценка мяса и способы его обезвреживания.

Модуль «Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов» включает в себя следующие разделы:

- Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, методы исследования;

- Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов, методы исследования;

- Дополнительные исследования молока и молочных продуктов;

- Определение фальсификации молока и молочных продуктов;

- Правила, нормы, порядок отбора проб для лабораторных исследований;

- Процедура и методы отбора проб в зависимости от объекта, их упаковка, транспортировка и хранение, оформление сопроводительной документации.

Модуль «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов. Лабораторные методы паразитологического исследования рыбы» раскрывает вопросы:

- Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей клинически здоровой рыбы;

- Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы при заразных болезнях;

- Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой, сушеной, консервированной рыбы и рыбы, пораженной вредителями рыбных продуктов;

- Лабораторные исследования рыбы; правила упаковки, хранения и транспортировки лабораторных проб.

Модуль «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, яиц и яйцепродуктов» включает в себя следующие разделы:

- Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, органолептические и лабораторные методы исследований;

- Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яйцепродуктов, методы исследований;

- Ветеринарно-санитарная оценка яиц и яйцепродуктов при инфекционных и инвазионных болезнях и мероприятия, проводимые при их обнаружении.

Модуль «Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на мясокомбинатах, убойных пунктах, молокоперерабатывающих предприятиях. Производственный ветеринарный контроль на перерабатывающих предприятиях» знакомит слушателей с:

- современные способы уоя животных и переработки продуктов;
- организация предубойного осмотра животных и ветеринарно-санитарного осмотра продуктов уоя;

- послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза головы, туши и внутренних органов крупного рогатого скота и свиней;

- инструкция по ветеринарному клеймению мяса; порядок клеймения мяса и субпродуктов; правила организации работы по ветеринарному клеймению;

- производственный ветеринарный контроль и оформление документов при обороте животноводческой продукции на мясоперерабатывающих предприятиях;

- особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на молокоперерабатывающем предприятии;

- санитарно-гигиенический контроль производства молочных продуктов: организация производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности; схемы критических контрольных точек и микробиологические риски;

- контроль за получением доброкачественной молочной продукции на молокоприемных пунктах и перерабатывающих предприятиях; производственный ветеринарный контроль на молокоперерабатывающем предприятии.

Модуль «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках. Контроль безопасности пищевых продуктов» раскрывает вопросы:

- общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе на продовольственных рынках; порядок и правила проведения лабораторных исследований;

- требования, предъявляемые к оптовым продуктовым рынкам;

- ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках (мясо, молоко, яйца, мед, рыба и растительные продукты);

- мероприятия, проводимые при обнаружении недоброкачественных продуктов животного и растительного происхождения.

IV. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Процесс обучения предусматривает теоретическое обучение и семинарские 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 доской.

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
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	П.В. Житенко	Москва «Агропромиздат», 1989г.	1
3	Ветеринарное законодательство I, II, III и IV тома	А.Д. Третьяков	Москва «Колос», 1973г.	1
4	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов		Москва «Агропромиздат», 1988г.	1
5	ГОСТ Р 52702-2006 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)»		Москва «Стандартинформ», 2007г.	2
6	Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов	М.П. Бутко Ю.Г. Костенко	Москва, РИФ «Антиква», 1994г.	2
7	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	И.А. Рогов Н.И. Дунченко и др	Сибирское университетское издательство, 2007г.	1
8	Лабораторный практикум по микробиологии пищевых продуктов животного происхождения	С.В. Нецепляев А.Я. Панкратов	Москва «Агропромиздат», 1990г.	1

9	Отбор проб продовольственного сырья и пищевых продуктов для лабораторных исследований (учебно-методическое пособие)	Под редакцией проф.Л.В.Беловой	Санкт-Петербург,2001г.	1
10	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
11	Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов	Н.К.Журавская, Л.Т.Алехина, Л.М.Отряшенкова	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.	«Современные требования к организации и проведению ветеринарно-санитарной экспертизы»	специалисты, имеющие среднее и (или) высшее профессиональное образование	00-В	72	по мере формирования групп	очная

VII. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

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

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

Итоговая аттестация проводится в форме экзамена (тестирования), 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.

Итоговая аттестация проводится комиссией, утверждаемой приказом по Учреждению. В состав комиссии по согласованию могут входить представители иных организаций, работающих в области ветеринарии, в том числе объединения работодателей.

Результаты экзамена «зачтено»/«не зачтено» отражаются в ведомости итоговой аттестации.

Лица, не прошедшие итоговую аттестацию, имеют возможность повторно сдать экзамен, согласовав время с экзаменационной комиссией.

Список вопросов для контрольной работы

1. Условия и сроки проведения ВСЭ, оформление необходимой документации.
2. Лица, уполномоченные на проведение ВСЭ продукции и сырья.
3. Порядок проведения отбора проб пищевой продукции. Требования к инструментам, таре, емкости и т.п. Упаковка проб, этикетировка и маркировка проб.
4. Программы производственного контроля. Принципы ХАССП.
5. Правила отбора проб пищевой продукции для проведения лабораторных исследований.
6. Выборка проб продукции животного и растительного происхождения в зависимости от объема партии по видам продукции.
7. ВСЭ мяса и мясопродуктов.
8. Клеймение и маркировка мяса.
9. Методы определения степени свежести мяса. Ветеринарно-санитарная оценка при загаре, ослизнении и гниении.
10. Показания к бактериологическому исследованию мяса и схема исследования.
11. Методы определения мяса больных животных.
12. Способы обеззараживания мяса и мясных продуктов.
13. Первичная обработка молока и ее значение. Хранение и транспортировка молока.
14. ВСЭ молока животных.
15. ВСЭ молочных продуктов.
16. Пороки молока, методы их распознавания.
17. ВСЭ и оценка молока больных животных.
18. Фальсификация молока и молочных продуктов и методы их обнаружения.
19. Процедура и методы отбора проб молока и молочных продуктов, их упаковка, транспортировка и хранение, оформление сопроводительной документации.
20. ВСЭ свежей клинически здоровой рыбы.
21. ВСЭ свежей рыбы при заразных болезнях.
22. Лабораторные исследования рыбы; правила упаковки, хранения и

транспортировки лабораторных проб.

23. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, методы исследований.

24. Ветеринарно-санитарная экспертиза яйцепродуктов, методы исследований.

25. Организация предубойного осмотра животных и ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя.

26. ВСЭ на молокоперерабатывающем предприятии.

27. Санитарно-гигиенический контроль производства молочных продуктов.

28. Схемы критических контрольных точек и микробиологические риски на предприятиях молочной промышленности.

29. Контроль за получением доброкачественной молочной продукции на молокоприемных пунктах и перерабатывающих предприятиях.

30. Порядок и правила проведения ВСЭ на продовольственных рынках.

Тестовые задания для проведения итоговой аттестации

Вариант 1

1. Совокупность единиц продукции, отобранной для контроля из партии или лота:

1. средняя проба;
2. *выборка;
3. общая проба;
4. объем выборки;
5. контрольная проба.

2. Какими лабораторными методами можно выявить мясо больных животных:

1. *формольной реакцией;
2. *бензидиновой пробой;
3. определением перекисного числа;
4. реакцией с сернокислой медью;
5. *определением рН.

3. Проба В, отбираемая на случай возникновения разногласий в оценке качества и безопасности подконтрольной продукции на месте в процессе отбора:

1. точечная проба;
2. объединенная проба;
3. средняя проба;
4. *контрольная проба;
5. выборка.

4. Для постановки пробы варкой необходимо приготовить бульон в соотношении:

1. 1:4
2. 1:0,5

3. 1:2,
 4. 1:1
 5. *1:3.
5. Масса образца говядины, предназначенной для микробиологического исследования:
1. 1кг
 2. *0,6кг
 3. 0,2кг
 4. 0,1кг
 5. 0,8кг
6. Допустимое среднее число крупных цестод, погибших и неопасных для здоровья человека и животных (длиной более 3 см), на 1 кг рыбной продукции:
1. *0,3;
 2. 0,5;
 3. 1,0;
 4. не допускается;
 5. 0,7.
7. Требования к таре для микробиологических исследований:
1. *из водо- и жиростойких материалов;
 2. не влияющая на химический состав;
 3. *стерильная;
 4. *сухая, чистая;
 5. не должна придавать продукту какой-либо вкус и запах.
8. Если продукт растительного происхождения признан недоброкачественным, то его:
1. *уничтожают;
 2. отдают владельцу;
 3. *подвергают денатурации;
 4. перебирают;
 5. выкидывают.
9. Исследование молока после отбора проб проводят не позднее:
1. немедленно;
 2. 2 часов;
 3. 30 минут;
 4. *1 часа;
 5. 12 часов.
10. При добавлении воды в молоко на каждые 10% его плотность:
1. увеличивается на 30А;
 2. *уменьшается на 30А;
 3. увеличивается на 10А;
 4. уменьшается на 10А;
 5. уменьшается на 20А.
11. Для первой группы чистоты сырого молока допускается:
1. * не более 2 частиц;

2. не более 5 частиц;
 3. не допускается;
 4. до 13 частиц;
 5. более 13 частиц.
12. Особо скоропортящаяся продукция:
1. яйцо;
 2. *молоко и молочнокислые продукты;
 3. *кулинарные изделия;
 4. *мясные и рыбные полуфабрикаты;
 5. икра.
13. Зоны свиной туши с наиболее высокой степенью контаминации микроорганизмами:
1. *наружная часть тазобедренного отруба;
 2. *задняя голяшка;
 3. наружная часть грудного отруба;
 4. внутренняя часть реберного отруба;
 5. *середина наружной части спинно-поясничного отруба.
14. Объем сметаны, необходимый для микробиологического исследования:
1. 10-20 см³;
 2. *50-60 см³;
 3. 100 см³;
 4. 30-40 см³;
 5. 70-80 см³.
15. Отбор материала от туши для исследования на трихинеллез осуществляется из:
1. сердечной мышцы;
 2. *межреберных мышц;
 3. *ножек диафрагмы;
 4. мышц брюшины;
 5. *мышц языка.

Вариант 2

1. Определенное ГОСТом количество продукции, отобранное из одного места, за один прием от продукта данной партии или лота:
 1. объединенная проба;
 2. средняя проба;
 3. *точечная проба;
 4. контрольная проба;
 5. выборка.
2. Контрольная проба должна храниться до получения результатов испытаний:
 1. у владельца продукции или его представителя;
 2. в лаборатории проводившей исследования;
 3. в уполномоченной организации;
 4. *все верно;

5. все не верно.
3. Для выявления патогенных микроорганизмов отбор проб с туш всех видов убойных животных рекомендуется проводить:
 1. *непосредственно перед охлаждением;
 2. *в камере охлаждения, не позднее 12 ч после убоя;
 3. сразу после убоя;
 4. в камере охлаждения, не позднее 24 ч после убоя;
 5. каждые 12ч после убоя.
3. Масса образца свинины, предназначенной для микробиологического исследования:
 1. 1кг
 2. *0,6кг
 3. 0,2кг
 4. 0,1кг
 5. 0,8кг
4. Объем выборки из партии с количеством яиц до 360 шт.:
 1. *10%;
 2. 5%;
 3. 2%;
 4. 0,5%;
 5. 15%.
6. Специальные требования, предъявляемые к таре при отборе проб для органолептического анализа:
 1. не влиять на химический состав продукта;
 2. *тара не должна придавать продукту какой-либо вкус и запах;
 3. тара должна быть стерильной;
 4. соответствовать размерам отбираемой пробы;
 5. сухая, чистая, герметичная.
7. На мясные туши и полутуши оттиск ветеринарного клейма или штампа ставится:
 1. по два с наружной и внутренней поверхностей;
 2. по одному на каждое бедро;
 3. *по одному в области каждой лопатки и бедра;
 4. один оттиск в области лопатки;
 5. один оттиск в области шеи.
8. Бактериальную обсемененность молока определяют с помощью:
 1. *редуктазной пробой;
 2. *резазуриновой пробой;
 3. пробы на фосфатазу;
 4. пробы на пероксидазу;
 5. пробы с димастином.
9. При ветеринарном осмотре печени крупного рогатого скота производят следующие разрезы:
 1. поперечный разрез с висцеральной стороны на месте соединения долей;

2. один поперечный и один продольный с висцеральной стороны;
 3. два продольных разреза с обеих сторон;
 4. *2 - 3 несквозных разреза по ходу желчных протоков с висцеральной стороны;
 5. разрезы не делают.
10. В убойных цехах мясо и другие продукты, полученные от убоя животных, больных и подозрительных по заболеванию ящуром, направляют:
1. *на производство вареных или варено-копченых сортов колбас;
 2. *на производство консервов;
 3. утилизируют;
 4. *на производство вареных кулинарных изделий;
 5. *на проварку.
11. Массовая доля воды для натурального цветочного меда должна составлять не более:
1. *21%;
 2. 19%;
 3. 25%;
 4. 15%;
 5. 17%.
12. Сопроводительный документ на партию молока выдается на:
1. 6 месяцев;
 2. 1 месяц;
 3. *3 месяца;
 4. 1 год;
 5. 1 день.
13. Для выявления в рыбе метацеркариев трематоды *Opisthorchis felinus* компрессорным методом для исследования отбирают:
1. глубокий слой мышечной ткани в области спины;
 2. *верхний слой мышечной ткани в области спины;
 3. мышцы хвоста;
 4. межреберная мышечная ткань;
 5. не имеет значения.
14. Срок хранения пищевых перепелиных диетических яиц при температуре от 0 °С до 8 °С не должен превышать:
1. 5 дней;
 2. 7 дней;
 3. *11 суток;
 4. 30 дней;
 5. 15 дней.
15. Предубойная выдержка на мясокомбинатах для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов составляет:
1. не менее 10 ч;
 2. не менее 3 ч до убоя;
 3. не менее 5 ч;
 4. *не менее 15 ч;

5. принципиального значения не имеет.

Вариант 3

1. Выборка – это:
 1. *совокупность единиц продукции, отобранной для контроля из партии или лота;
 2. план выборочного контроля;
 3. схема отбора проб;
 4. число единиц транспортной или потребительской тары;
 5. процедура отбора проб.
2. Маркировка сейф-пакета должна включать:
 1. *лабораторное учреждение и его адрес;
 2. *место отбора проб;
 3. *наименование пробы;
 4. *дата отправки пробы;
 5. *номер шифра и дата акта отбора проб.
3. Условия и сроки хранения контрольных проб будут зависеть от:
 1. *вида продукции;
 2. срока хранения товара;
 3. *термического состояния;
 4. упаковочного материала;
 5. *результатов исследования по показателям качества и безопасности.
4. Методы отбора проб с тушек птицы для микробиологического исследования:
 1. *путем ополаскивания тушки;
 2. *отбор проб кожи с шеи;
 3. применение рамки-трафарета;
 4. *отбор проб кожи с грудки;
 5. *метод свабирования тушки.
5. Минимальная масса пробы молока, необходимая для проведения исследований на наличие остатков запрещенных и вредных веществ (один показатель):
 1. 100г;
 2. 500г;
 3. *250г;
 4. 200г;
 5. 50г.
6. На мясо и субпродукты, подлежащие выпуску только после обезвреживания, ставится:
 1. овальное клеймо;
 2. *ветеринарный штамп;
 3. прямоугольное клеймо;
 4. прямоугольное клеймо и ветеринарный штамп;
 5. овальное клеймо и ветеринарный штамп.

7. Свежую рыбу в местах лова и на рынках подвергают органолептическому анализу в количестве:

1. *не менее 30 экземпляров выловленной партии рыбы;
2. не более 10 экземпляров от партии;
3. не более 5 экземпляров от партии;
4. зависит от объема партии;
5. 20-25 экземпляров от партии.

8. При послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш крупного рогатого скота с целью исключения цистицеркоза (финноза) на жевательных мышцах головы производят:

1. по одному разрезу с каждой стороны;
2. *на наружных - два разреза, а внутренних – один;
3. два параллельных разреза с одной стороны;
4. по три разреза с каждой стороны;
5. не имеет значения.

9. Яйца каких птиц используют только на хлебопекарных и кондитерских предприятиях и в сети общественного питания:

1. перепелиные;
2. куриные;
3. *утиные;
4. *гусиные;
5. индюшиные.

10. Бензидиновую пробу применяют для определения в молоке:

1. воды;
2. *крови;
3. микробной обсемененности;
4. кислотности;
5. *гноя.

11. Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки в процессе реализации следует реализовать в срок:

1. *не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения (температура, влажность);
2. не более 2 часов с момента вскрытия вне зависимости от условий хранения;
3. в течение рабочего дня;
4. не более 6 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения (температура, влажность);
5. в течение 24 часов.

12. Исследование молока после отбора проб проводят не позднее:

1. немедленно;
2. 2 часов;
3. 30 минут;
4. *1 часа;
5. 12 часов.

13. Мясо, полученное от убоя животных всех видов, которые имели клинические или патологоанатомические признаки бруцеллеза, выпускают:
1. на производство вареных или варено-копченых сортов колбас;
 2. на производство консервов;
 3. *на проварку;
 4. на производство вареных кулинарных изделий;
 5. утилизируют.
14. При послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш крупного рогатого скота с целью исключения цистицеркоза (финноза) на жевательных мышцах головы производят:
1. по одному разрезу с каждой стороны;
 2. *на наружных - два разреза, а внутренних – один;
 3. два параллельных разреза с одной стороны;
 4. по три разреза с каждой стороны;
 5. не имеет значения.
15. В лаборатории свежесть мяса определяют:
1. *реакцией с сернокислой медью;
 2. *определением количества летучих жирных кислот;
 3. формольной реакцией;
 4. *реакцией на пероксидазу;
 5. определение рН мяса.

Вариант 4

1. Проба В, отбираемая на случай возникновения разногласий в оценке качества и безопасности подконтрольной продукции на месте в процессе отбора:
1. точечная проба;
 2. объединенная проба;
 3. средняя проба;
 4. *контрольная проба;
 5. выборка
2. Масса средней пробы при массе экземпляра рыбы от 0,5 до 1,0 кг должна быть:
1. от 0,3 до 0,5 кг;
 2. от 0,6 до 3,0 кг;
 3. *от 1,5 до 3,0 кг;
 4. от 0,5 до 1,0 кг;
 5. от 1,0 до 2,0 кг.
3. Отбор материала от туши для исследования на трихинеллез осуществляется из:
1. сердечной мышцы;
 2. *межреберных мышц;
 3. *ножек диафрагмы;
 4. мышц брюшины;
 5. *мышц языка.

4. Время доставки проб, отобранных в целях государственного ветеринарного лабораторного контроля и надзора, не должно превышать:
 1. *для скоропортящихся продуктов 24 часа;
 2. 24 часа независимо от вида продукта;
 3. 48 часов независимо от вида продукта;
 4. *36 часов для нескоропортящихся;
 5. 2 часа для скоропортящихся.
5. Пробы, отобранные от замороженной продукции животного и растительного происхождения, должны быть доставлены в лабораторию:
 1. в холодильниках при температуре от +2 до +4⁰С;
 2. *в холодильниках при температуре от -1 до -18⁰С;
 3. в герметичных пакетах при нормальной температуре;
 4. *в термоконтейнерах при температуре от -1 до -18⁰С;
 5. после дефростации при нормальной температуре.
6. Паразитологическому контролю подвергают следующие виды икорных продуктов:
 1. *икру сиговых рыб;
 2. *икру щуچью;
 3. икра лососевых рыб;
 4. *окуневую икру;
 5. икру осетровых рыб.
7. Яйца куриные пищевые делятся на следующие виды:
 1. деревенские;
 2. *столовые;
 3. *диетические;
 4. крупные;
 5. мелкие.
8. В убойных цехах при обнаружении туш с генерализованным туберкулезным процессом их направляют:
 1. на производство мясных хлебов;
 2. на производство консервов;
 3. на проварку;
 4. после зачистки реализуют без ограничений;
 5. *утилизируют.
9. Контроль пастеризации молока проводят с помощью:
 1. *пробы на пероксидазу;
 2. *пробы на фосфатазу;
 3. резазуриновой пробы;
 4. *лактоальбуминовой пробы;
 5. пробы с мастидином.
10. Для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов на мясокомбинатах с поточным процессом переработки скота на линии переработки крупного рогатого скота и лошадей должны быть оборудованы следующие рабочие места ветеринарного осмотра:
 1. *для осмотра голов;

2. подчелюстных лимфатических узлов;
 3. *туш;
 4. *внутренних органов;
 5. *финальное.
11. Под партией рыбы подразумевают:
1. доставленная на одном транспорте;
 2. *одновременно выловленная;
 3. *отправленная из одного хозяйства (водоема);
 4. *имеет одно ветеринарное свидетельство (ветеринарную справку);
 5. одного возраста и веса.
12. Мясо считают свежим, если в мазках-отпечатках:
1. * микрофлора не обнаружена;
 2. *в поле зрения препарата единичные кокки и палочковидные бактерии (до 10 микробных тел) и нет остатков распада тканей;
 3. не более 30 различных микроорганизмов (среднее число);
 4. обнаруживается свыше 30 микробов, наблюдается значительный распад тканей;
 5. возможно наличие в мясе патогенной микрофлоры.
13. Срок годности фасованного крупнокускового мяса при хранении продуктов в условиях холодильника при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$:
1. 24 часа;
 2. 2 часа;
 3. 36 часов;
 4. *48 часов;
 5. 12 часов.
14. Какое ветеринарное клеймо подтверждает, что ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов проведена в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений:
1. ветеринарное клеймо прямоугольной формы;
 2. *овальное ветеринарное клеймо;
 3. ветеринарный штамп прямоугольной формы;
 4. *ветеринарное клеймо овальной формы меньшего размера;
 5. дополнительный штамп прямоугольной формы.
15. Для выявления в рыбе метацеркариев трематоды *Opisthorchis felinus* компрессорным методом для исследования отбирают:
1. *верхний слой мышечной ткани в области спины;
 2. глубокий слой мышечной ткани в области спины;
 3. мышцы хвоста;
 4. межреберная мышечная ткань;
 5. не имеет значения.

Вариант 5

1. Масса контрольной пробы должна быть:
 1. *не более массы лабораторной пробы А;
 2. равной тестовому образцу;

3. *не менее массы испытуемого образца А1;
 4. больше массы средней пробы;
 5. не имеет значения.
2. Документарный контроль заключается в проверке:
1. документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров;
 2. наличия разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров;
 3. соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям;
 4. *все верно;
 5. все не верно.
3. Пункт отбора проб пищевой продукции должен быть организован в отдельной комнате:
1. на производственной линии;
 2. *в пунктах ветеринарного контроля;
 3. *на складах временного хранения;
 4. *на холодильниках;
 5. в убойном цеху.
4. Масса образца говядины для паразитологического исследования:
1. 0,1 кг;
 2. 0,5 кг;
 3. *0,2 кг;
 4. 0,3 кг;
 5. 0,4 кг.
5. Для рыбы и нерыбных объектов масса объединенной пробы составляет:
1. не более 1,0 кг;
 2. не более 2,0 кг;
 3. *не более 3,0 кг;
 4. не более 4,0 кг;
 5. не более 5,0 кг.
6. Минимальный размер пробы молока и жидких молочных продуктов:
1. *100 см³;
 2. 200 см³;
 3. 300 см³;
 4. 400 см³;
 5. 500 см³.
7. Тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию в случае обнаружения на 40 кв. см разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши:
1. более десяти погибших финн;
 2. более семи живых личинок;
 3. более пяти живых или погибших финн;
 4. *более трех живых или погибших финн;
 5. хотя бы одну живую личинку.
8. Обнаружение оксиметилфурфуrolа в меде показывает:

1. *фальсификат;
 2. прошлогодний;
 3. *примесь искусственно инвертированного сахара;
 4. высокую кислотность;
 5. мед высокого качества.
9. К категории непищевых относят яйца со следующими пороками:
1. "бой"(насечка, мятый бок, трещина);
 2. "присушка" (яйца с присохшим к скорлупе желтком);
 3. *"тумак" (яйца с темным, непрозрачным содержимым);
 4. *"кровавое кольцо" (яйца, на поверхности желтка которых видны кровеносные сосуды);
 5. *"миражные" (яйца, изъятые из инкубаторов как неоплодотворенные).
10. При ветеринарном осмотре печени свиней производят следующие разрезы:
- 1.*поперечный разрез с висцеральной стороны на месте соединения долей;
 2. поперечный разрез с диафрагмальной поверхности на месте соединения долей;
 3. два продольных разреза с обеих сторон;
 4. один поперечный и один продольный с висцеральной стороны;
 5. разрезы не делают.
11. В лаборатории свежесть мяса определяют:
1. *реакцией с сернокислой медью;
 2. *определением количества летучих жирных кислот;
 3. формольной реакцией;
 4. *реакцией на пероксидазу;
 5. определение рН мяса.
12. При добавлении воды в молоко на каждые 10% его плотность:
1. увеличивается на 30А;
 2. *уменьшается на 30А;
 3. увеличивается на 10А;
 4. уменьшается на 10А;
 5. уменьшается на 20А.
13. Срок годности мясного фарша всех видов, вырабатываемого мясоперерабатывающими предприятиями, при температуре $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ составляет:
1. 48 часов;
 2. 12 часов;
 3. *24 часа;
 4. 72 часа;
 5. 6 часов.
14. Методы отбора проб с тушек птицы для микробиологического исследования:
1. *путем ополаскивания тушки;
 2. *отбор проб кожи с шеи;

3. применение рамки-трафарета;
 4. *отбор проб кожи с грудки;
 5. *метод свабирования тушки.
15. Для постановки пробы варкой необходимо приготовить бульон в соотношении:
1. 1:4
 2. 1:0,5
 3. 1:2,
 4. 1:1
 5. *1:3.

VIII. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Программа предназначена для повышения квалификации специалистов с высшим и (или) средним профессиональным образованием, руководителей и специалистов ветеринарных служб, специалистов мясной и молочной отрасли, работникам межотраслевых и научно-исследовательских лабораторий пищевого профиля, специалистов государственной ветеринарной службы субъектов РФ.

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 образовательных услуг.

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

Реализация Программы повышения квалификации проводится, основываясь на модульном принципе представления содержания образовательной программы.

По окончании курсов повышения квалификации 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.