

Бюджетное учреждение Удмуртской Республики  
«Удмуртский ветеринарно-диагностический центр»



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Отбор проб и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы  
молока и молочных продуктов»**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Отбор проб и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы  
молока и молочных продуктов»**

**I. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Цель – совершенствование и (или) получение новых компетенций специалистами, осуществляющими отбор проб и проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов.

Программа разработана с учетом профессионального стандарта 13.012 «Работник в области ветеринарии» (Утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 года № 712н).

**II. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Процесс изучения Программы направлен на формирование следующей профессиональной компетенции:

- Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов (ПК-1).

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

- слушатель должен знать:

- Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

- Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- Методику отбора проб молока и молочных продуктов;

- Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

- слушатель должен уметь:

- Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра молока и молочных продуктов;

- Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований молока и молочных продуктов;
  - Определять допустимость (недопустимость) реализации молока и молочных продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;
- слушатель должен владеть:
- Проведением ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;
  - Отбором проб молока и молочных продуктов для проведения лабораторных исследований;
  - Проведением лабораторных исследований молока и молочных продуктов для определения показателей качества и безопасности продукции;
  - Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

### III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

#### программы повышения квалификации «Отбор проб и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов»

- Цель:** совершенствование и (или) получение новых компетенций специалистами, осуществляющими отбор проб и проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов
- Категория слушателей:** специалисты, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование
- Срок обучения:** 16 часов
- Форма обучения:** очная
- Итоговая аттестация:** зачет

№ п/п	Наименование модуля	Всего часов	В том числе	
			Лекции	Семинары
1	Нормативно-правовые документы в области процедуры отбора проб (образцов) для ВСЭ и контроля качества	4	4	-
2	Правила отбора молока и молочных продуктов	4	2	2
3	Нормативная документация в области органолептического анализа. Органолептические	4	2	2

	свойства молока и молочных продуктов			
4	Определение показателей качества молока	4	2	2
5	<b>Промежуточная аттестация</b>	Контрольная работа		
6	<b>Итоговая аттестация</b>	Зачет		
7	<b>Итого</b>	16	10	6

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)**  
программы повышения квалификации  
**«Отбор проб и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы  
молока и молочных продуктов»**

Модуль «Нормативно-правовые документы в области процедуры отбора проб (образцов) для ВСЭ и контроля качества»:

- Нормативно-правовые документы в области процедуры отбора проб (образцов) для ВСЭ и контроля качества;
- Процедура отбора проб, требования к инструментам, таре, емкости;
- Правила выделения контрольных проб;
- Упаковка, маркировка и транспортировка проб, условия и сроки доставки проб.
- Оформление сопроводительной документации для лабораторных исследований.

Модуль «Правила отбора молока и молочных продуктов»:

- Правила, нормы, порядок отбора проб молока и молочных продуктов для лабораторных исследований;
- Оборудование для отбора проб молока и молочных продуктов. Методы упаковки, условия транспортировки проб.

Модуль «Нормативная документация в области органолептического анализа. Органолептические свойства молока и молочных продуктов»:

- Нормативные документы в области органолептической оценки продуктов питания;
  - Требования к лабораториям, выполняющим работы по органолептическому анализу;
  - Требования, предъявляемые к экспертам-дегустаторам;
  - Организация органолептического анализа;
  - Органолептические свойства молока и молочных продуктов;
- Методика органолептической оценки.

Модуль «Определение показателей качества молока»:

- Методы определения массовой доли белка, жира, СОМО, плотности, кислотности молока и молочных продуктов;
- Определение показателей качества молока на анализаторах.

**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 Lenovo с проектором и доска.

#### V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Для обучения используется действующая нормативная документация (Федеральные Законы, Приказы, ГОСТы) профессиональной справочной правовой системы «КонсультантПлюс» (<http://www.consultat.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.	«Отбор проб и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов»	специалисты, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование	01-ОП	16	согласно годовому плану курсов повышения квалификации	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 зачета, 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 зачета: «зачтено»/«не зачтено» отражаются в ведомости итоговой аттестации.

### **Примеры вопросов для контрольной работы**

1. Нормативные документы, регламентирующие отбор проб молока и молочных продуктов. Лица, уполномоченные на отбор проб.
2. Методы отбора проб молока.
3. Отбор проб молочных продуктов.
4. Правила отбора проб консервированных молочных продуктов.
5. Упаковка, транспортировка и хранение проб для исследований, оформление сопроводительной документации.
6. Правила отбора проб пищевой продукции для проведения органолептических исследований. Требования к таре.
7. Классификация органолептических показателей качества молочных продуктов.
8. Пороки молока, методы их распознавания.
9. Требования к помещению, посуде, месту и времени проведения дегустаций.
10. Требования, предъявляемые к экспертам-дегустаторам.

### **Список тестовых вопросов для зачета по Программе**

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. Тара, предназначенная для упаковывания, хранения и транспортирования продукции, образующая самостоятельную транспортную единицу:
  1. потребительская тара;
  2. транспортная тара;
  3. коробка;
  4. бутылка;
  5. пакет.
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. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Для бактериологического исследования молока на мастит отбирают пробы из четверти вымени:
1. в конце дойки 5-10 мл альвеолярного молока;
  2. цистернальное молоко;
  3. в середине дойки;
  4. не имеет значения;
  5. первые струйки.
9. Минимальная масса пробы молока, необходимая для проведения исследований на один показатель по ГОСТ Р ИСО 707-2010:
1. 250г;
  2. 500г;

3. 100г;
4. 200г;
5. 50г.

10. 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.

11. Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока, предназначенного для переработки на пищевые цели, не должен превышать с момента отбора проб:

1. 24 часов
2. 3 часов
3. 12 часов
4. 6 часов
5. 2 часов.

12. 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.

13. 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.

14. 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.

15. 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.
16. Лицо, которое благодаря своим знаниям или практическому опыту является компетентным, чтобы высказывать свое мнение в той области, в которой к нему/ней обращаются за консультацией:
1. Эксперт
  2. Отобранный испытатель
  3. Дегустатор
  4. Органолептический испытатель
  5. Подготовленный испытатель
17. Оптимальная температура в помещении при проведении дегустации должна быть в пределах:
1. 23-25<sup>0</sup>С
  2. 20-22<sup>0</sup>С
  3. 18-20<sup>0</sup>С
  4. ниже 18<sup>0</sup>С
  5. выше 25<sup>0</sup>С
18. Красный цвет молока обусловлен:
1. развитием аэробных бесспорных бактерий
  2. особенностями породы
  3. примесью крови
  4. реакцией с молочным оборудованием
  5. разбавлением
19. Какие показатели запаха, вкуса и цвета допускаются в молоке:
1. сладковатый привкус
  2. красноватый оттенок
  3. синеватый оттенок
  4. светло-кремовый оттенок
  5. кормовой привкус
20. Молоко, предназначенное для переработки на пищевые цели, должно исследоваться на антибиотики со следующей периодичностью:
1. не реже 1 раза в 10 дней
  2. 1 раз в месяц
  3. 2 раза в месяц
  4. 1 раз в полгода
  5. каждая партия
21. При реализации на рынках молоко и молочные продукты исследуются на содержание микроорганизмов (КМАФАнМ, БГКП) со следующей периодичностью:
1. не реже 1 раза в 10 дней
  2. 1 раз в месяц

3. 2 раза в месяц
  4. не реже 1 раза в 6 месяцев
  5. каждая партия
22. Какое нормативное значение показателя кислотности у молока коровье сырое:
1. 16,0-21,0<sup>0</sup>T
  2. 13,0-16,0<sup>0</sup>T
  3. 19,0-23,0<sup>0</sup>T
  4. 10,0-13,0<sup>0</sup>T
  5. 22,0-25,0<sup>0</sup>T
23. По какому ГОСТу проводятся исследования молока на количество соматических клеток:
1. ГОСТ Р 54669
  2. ГОСТ 23327
  3. ГОСТ 23453
  4. ГОСТ Р 54758
  5. ГОСТ 32901
24. До какой температуры нужно довести пробу молока для проведения исследований:
1. 21±2<sup>0</sup>C
  2. 20±2<sup>0</sup>C
  3. 18±2<sup>0</sup>C
  4. 25±2<sup>0</sup>C
  5. 37±2<sup>0</sup>C
25. Как называется прибор для измерения плотности молока:
1. спиртометр
  2. ареометр
  3. рефрактометр
  4. манометр
  5. термометр

## VIII. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Программа дополнительного профессионального образования рассчитана на повышение квалификации специалистов с высшим и (или) средним профессиональным образованием, в чьи должностные обязанности (трудовые функции) входит отбор проб и проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов.

Объем Программы составляет 16 академических часов.

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

Бюджетное учреждение Удмуртской Республики  
«Удмуртский ветеринарно-диагностический центр»

обучение, договоры на оказание платных образовательных услуг по дополнительным профессиональным программам.

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

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, выдается справка о периоде обучения.

Начальник ОПК БУ УР «УВДЦ»

А.С. Вострухина