Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Вятская государственная сельскохозяйственная академия»

Центр дополнительного образования

УТВЕРЖДЕНА

И.о. ректора _____ В.Г. Мохнаткин

«28» 09 2018

Дополнительная профессиональная программа

(повышения квалификации)

Товароведческая маркировка мясной продукции

Киров 2018

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель - подготовить специалиста, ветеринарного врача, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения, умеющего дать обоснованное заключение об их качестве, способного осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения.

2.КАТЕГОРИЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

2.1 К освоению программы повышения квалификации допускаются лица имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование, а также получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование по специальности «Ветеринария», «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

2.2 Сфера профессиональной деятельности[1]:

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения, в том числе:

- Предубойный осмотр животных
- Клинические обследования животных, поступающих для продажи на рынок
- Радиологический контроль продукции животного и растительного происхождения
- Осмотр сырья и продуктов животного и растительного происхождения
- Отбор проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования
- Проведение ветеринарно-санитарного исследования продуктов животного и растительного происхождения
- Контроль проведения утилизации недоброкачественных продуктов животного и растительного происхождения
- Контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения
- Оформление заключений на продукцию животного и растительного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы
- Проведение ветеринарного клеймения и товароведческой маркировки продукции и сырья растительного и животного происхождения
- Выдача ветеринарных свидетельств (справок) и ветеринарных сертификатов

3.ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Нормативный срок освоения программы - 32 часа, включая все виды аудиторной учебной работы слушателей.

4.ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.1 Очная

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Образовательный процесс по программе может осуществляться в течение всего учебного года.
Занятия проводятся по мере комплектования групп.

Форма обучения / График обучения	Ауд. часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы (дней, недель, месяцев)
очная	8	4	4 дня

день недели	тема занятий	трудоемкость
понедельник	Порядок осмотра туш и органов убойных животных, утилизация ветеринарных конфискатов. Товароведческая маркировка мяса.	8
вторник	Виды ветеринарных клейм и штампов и порядок клеймения мяса. Товароведческая маркировка мяса.	8

6. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ: ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ И (ИЛИ) ПЕРЕЧЕНЬ НОВЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЮЩИЙСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ [2]

---

[1] Приказ Минтруда России от 04.08.2014 N 540н (ред. от 12.12.2016) "Об утверждении профессионального стандарта "Ветеринарный врач" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2014 N 33672)

[2] Компетенции даны на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень специалитета). Утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 03.09.2015 №962. В скобках указан номер компетенции по ФГОС

ОК-1 (ОК-8): способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	
Знать:	
Уровень 1	нормативно-законодательные акты регламентирующие деятельность
Уровень 2	действующее законодательство, нормативно-законодательные акты регламентирующие деятельность, важнейшие принципы основ правового регулирования деятельности
Уровень 3	действующее законодательство, нормативно-законодательные акты регламентирующие деятельность, сущность, содержание и важнейшие принципы основ правового регулирования деятельности
Уметь:	
Уровень 1	использовать нормативные правовые документы
Уровень 2	использовать нормативные правовые документы, применять соответствующие нормы права для разрешения ситуаций
Уровень 3	использовать нормативные правовые документы в своей деятельности, применять соответствующие нормы права для разрешения нестандартных ситуаций
Владеть:	
Уровень 1	основными правовыми институтами, регулирующими отношения в сфере правового регулирования
	деятельности
Уровень 2	основными правовыми институтами и самостоятельными отраслями права, регулирующими отношения в сфере правового регулирования деятельности
Уровень 3	основными правовыми институтами и самостоятельными отраслями права, регулирующими отношения в сфере правового регулирования управленческой деятельности

ПК-1 (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	
Знать:	
Уровень 1	государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контролю производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла
Уровень 2	государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контролю производства безопасной продукции правила по перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе
Уровень 3	государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценке и контролю производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла правила по перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения
Уметь:	
Уровень 1	проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птиц, после- убойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов
Уровень 2	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции
Уровень 3	проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птиц, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и по данным лабораторных анализов
Владеть:	
Уровень 1	методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц методами оценки качества сельскохозяйственной продукции
Уровень 2	методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц методами оценки качества сельскохозяйственной продукции знаниями правил перевозки подконтрольных ветеринарной службе сопроводительных грузов
Уровень 3	методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц методами оценки качества сельскохозяйственной продукции знаниями правил перевозки подконтрольных ветеринарной службе сопроводительных грузов методами проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции

ПК-2 (ПК-9): способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	
Знать:	
Уровень 1	основы товароведения, клеймения и консервирования мяса и мясопродуктов технологические процессы по переработке сырья животного происхождения
Уровень 2	ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях основы товароведения, клеймения и консервирования мяса и мясопродуктов технологические процессы по переработке сырья животного происхождения

Уровень 3	ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, 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
Уметь:	
Уровень 1	проводить компрессорную трихинеллоскопию проводить исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть проводить исследование молока и молочных продуктов
Уровень 2	проводить компрессорную трихинеллоскопию проводить органолептическую и физико-химическую оценку мяса больных и здоровых животных проводить исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть проводить исследование молока и молочных продуктов
Уровень 3	проводить компрессорную трихинеллоскопию
	проводить органолептическую и физико-химическую оценку мяса больных и здоровых животных проводить исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть проводить исследование молока и молочных продуктов контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья
Владеть:	
Уровень 1	организацией проведения ветеринарно-санитарного послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных и птиц
Уровень 2	организацией проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя организацией проведения отбора проб, консервирования и отправки материала на лабораторные исследования
Уровень 3	организацией проведения ветеринарно-санитарного послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных и птиц, отбора проб организацией проведения консервирования материала и его отправления в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования животных

ПК-3 (ПК-10): способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	
Знать:	
Уровень 1	профилактические мероприятия по предотвращению заболеванию людей антропозоонозами
Уровень 2	профилактические мероприятия по предотвращению заболеванию людей антропозоонозами современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии
Уровень 3	профилактические мероприятия по предотвращению заболеваний людей антропозоонозами современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла
Уметь:	
Уровень 1	определять видовую принадлежность мяса животных проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов
Уровень 2	организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного происхождения определять видовую принадлежность мяса животных проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов
Уровень 3	организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного происхождения определять видовую принадлежность мяса животных проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения
Владеть:	
Уровень 1	способами и методикой проведения ветеринарно-санитарного послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных и птиц
Уровень 2	способами и методикой проведения транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения способами и методикой проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве безопасности
Уровень 3	способами и методикой проведения транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения способами и методикой проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве безопасности способами и методикой проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения

ПК-4 (ПК-21): способностью и готовностью проводить консультативную деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, судебно-ветеринарной экспертизы и организации ветеринарного дела	
Знать:	
Уровень 1	физиологические показатели нормы животных
Уровень 2	физиологические показатели нормы животных основные задачи патологоанатомической службы в ветеринарии
Уровень 3	физиологические показатели нормы животных основные задачи патологоанатомической службы в ветеринарии сущность общепатологических процессов и заболеваний, их этиологию, патогенез, морфологию, значение для организма
Уметь:	
Уровень 1	распознавать отклонения физиологических параметров от нормативных значений
Уровень 2	распознавать отклонения физиологических параметров от нормативных значений интерпретировать результаты современных диагностических технологий
Уровень 3	распознавать отклонения физиологических параметров от нормативных значений интерпретировать результаты современных диагностических технологий уметь грамотно и доступно объяснять значение полученных показателей
Владеть:	
Уровень 1	определением наличия признаков протекающих в организме патологических процессов
Уровень 2	определением наличия признаков протекающих в организме патологических процессов методикой прогнозирования сдвигов функциональных параметров в норме и при патологии
Уровень 3	определением наличия признаков протекающих в организме патологических процессов методикой прогнозирования сдвигов функциональных параметров в норме и при патологии навыками составления протокола и акта вскрытия

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	основные технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц;
3.1.2	особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
3.1.3	перечень болезней животных и птиц, наносящих значительный экономический ущерб;
3.1.4	распространение этих болезней в своей стране и в сопредельных государствах;
3.1.5	эпидемиологическую роль в различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
3.1.6	перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование;
3.1.7	устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов;
3.1.8	ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
3.1.9	основы товароведения, клеймения и консервирование и мясопродуктов;
3.1.10	надежные в санитарном отношении и экономические выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов;
3.1.11	профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами;
3.1.12	современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатываю-щих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	провести ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птиц;
3.2.2	провести послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;
3.2.3	отобрать пробы, законсервировать материал и отправить их в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологи-ческого и радиометрического исследований;
3.2.4	приготовить мазки-отпечатки из проб, присланных для исследования и окрасить их различными методами;
3.2.5	провести ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и дать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;
3.2.6	осуществить контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработки продукции и сырья животного происхождения и обеспечить выпуск доброкачественной продукции;
3.2.7	провести комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний при инфекционной и инвазионной этиологии;
3.2.8	повести комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний;
3.2.9	организовать проведение дезинфекций убойно-разделочных цехов, мясокомбинатов, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней;

3.2.10	организовать проведение дератизации на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах.
3.3	**Иметь навыки и (или) опыт деятельности (Владеть):**
3.3.1	методикой ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц;
3.3.2	методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяй-ственных и диких животных;
3.3.3	методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса;
3.3.4	методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных;
3.3.5	методами исследования животных, птиц и рыб на свежесть;
3.3.6	методами распознавания мяса различных видов животных;
3.3.7	методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;
3.3.8	методами технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительно-го происхождения.

7. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей)	ОТ* час.	Аудиторные занятия, час		Дистанционные занятия, час		ВЗ * час.	СРС* час.	Форма аттестации
			Лк*	ПЗ, СЗ, ЛЗ	Лк*	ПЗ, СЗ, ЛЗ			
1.	Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза. Строение лимфоидной системы. Топография лимфатических узлов крупного рогатого скота /Лек/	2	1					1	
2.	Методика осмотра туши. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мелкого рогатого скота, телят, свиней, лошадей. Клеймение мяса. /Лек/	8	6					2	
3.	Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса /Лек/	2	1					1	
4.	Созревание мяса. Товароведение мяса. Автолиз мяса, этапы автолиза. Изменения мяса при созревании. Гниение мяса /Лек/	4	2					2	
5.	Виды ветеринарных клейм и штампов и порядок клеймения мяса. Товароведческая маркировка мяса.	16	6					10	
Итоговая аттестация									Зачет
	ИТОГО	32	16					16	

8. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1. Лицам, успешно освоившим программу повышения квалификации и прошедшим промежуточную аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9.1. Рекомендуемая литература

9.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	И. А. Лыкасова [и др.]	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие 304 с.	СПб.: Лань, 2015
Л1.2	Боровков, М. Ф., Фролов, В. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учеб. для студентов вузов, обучающихся по	СПб.: Лань, 2013

9.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	сост. И. Г. Серегин и др.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках: учеб. пособие для студентов	СПб.: ГИОРД, 2005

Л2.2	Боровков, М. Ф., Фролов, В. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринария" 447 с.	СПб.: Лань, 2007
Л2.3	Макаров, В. А., Фролов, В. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для студентов вузов по специальности "Ветеринария" 464 с.	М.: Агропромиздат, 1991
Л2.4	Дячук, Т. И.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: справочник : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Ветеринарно-санитарная	М.: КолосС, 2008
Л2.5	Смирнов, А. В.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть:	СПб.: Гиорд, 2011
Л2.6	Боровков, М. Ф., Фролов, В. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для	СПб.: Лань, 2010

9.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Медведев, С.П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие для самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария 26 с.	Киров: ВятГСХА, 2015

9.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Э1	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp. - Загл. с экрана
Э2	Электронно-библиотечная система издательского центра «ИНФРА-М» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://znanium.com - Загл. с экрана
Э3	Электронно-библиотечная система Издательства Лань [Электронный ресурс]. - Режим
Э4	Электронный каталог библиотеки ВГСХА
Э5	Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"
9.3. Перечень информационных технологий	
9.3.1 Перечень программного обеспечения	
9.3.1.1	Операционнаясистемасемейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)
9.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)
9.3.1.3	АнтивирусноеПО Kaspersky Endpoint Security
9.3.1.4	FreeCommander 2009/02b
9.3.1.5	GoogleChrome 39/0/21/71/65
9.3.1.6	Opera 26/0/1656/24
9.3.1.7	AdobeReader XI 11/0/09
9.3.2 Перечень информационных справочных систем	
9.3.2.1	Справочно-правовые системы "Консультант Плюс", "Гарант Аэро"
10. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	
	МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
10.1	Занятия по дисциплине проводятся в учебных аудиториях, обеспеченных необходимым материально-техническим оборудованием.
	КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
10.2	Шулепова Нина Николаевна – кандидат биологических наук, доцент. Окончила Кировский сельскохозяйственный институт по специальности «Ветеринария» в 1988 году. Защитила кандидатскую диссертацию по теме: «Идентификация и выделение поверхностных антигенов лимфоидных клеток инвазированныхTh. annulata» в 1994 году в ВИЭВ (г. Москва). Опубликовано 30 статей и 16 учебно-методических пособий. Награждена Почетной грамотой департамента сельского хозяйства Кировской области

11. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:
- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к лекционным и практическим занятиям;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;
- подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего, обратить внимание на ключевые понятия, несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

Подготовка к зачету является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля.

Программа разработана:
к.б.н., доцент кафедры товароведения и ветеринарно-санитарной экспертизы _____ *Н.Н. Шулепова*

Директор Центра ДО _____ *В.В. Грецков*

Приложение 1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Вятская государственная сельскохозяйственная академия»

Центр дополнительного образования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения
промежуточной аттестации обучающихся по программе дополнительного
профессионального образования
(повышение квалификации)

Товароведческая маркировка мясной продукции

Киров 2018

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» на зачете применяется двухбалльная шкала оценивания.

Шкала оценивания (Ш-1):

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания	
		не зачтено	зачтено
		Показатели	
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала	Твердое знание материала
2	Правильность решения практического задания с использованием нормативной, технической документации и вычислительной техники	Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы	Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
3	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос

Теоретические вопросы по программе дополнительного профессионального образования

«Товароведческая маркировка мясной продукции»

для промежуточной аттестации в форме зачёта

1. Проведение экспертизы вынужденного убоя.
2. Правила ветеринарно – санитарной экспертизы меда при продаже на рынках.
3. Оформить ветеринарное свидетельство Ф. № 1.
4. Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию.
5. Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требованиями, предъявляемые при ввозе на таможенную территорию таможенного союза кормов, кормовых добавок животного происхождения, в том числе из птицы и рыбы.
6. Оформить ветеринарное свидетельство Ф. № 2.
7. Ветеринарно – санитарные требования предубойного осмотра животных.
8. Правила работы при выдаче ветеринарной справки Ф. № 4.
9. Оформить ветеринарное свидетельство Ф. № 3.
10. Проведение экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования или утилизации.
11. Правила работы по выдаче ветеринарного свидетельства Ф. № 1.
12. Оформить ветеринарную справку Ф. № 4.
13. Ветеринарно – санитарная экспертиза и ветеринарный контроль мясопродуктов на холодильниках.
14. Правила работы по выдаче ветеринарного свидетельства Ф. № 2 в пределах РФ и при вывозе охотничьих трофеев иностранными гражданами.
15. Порядок послеубойного ветеринарно – санитарного осмотра экспертизы туш и органов в условиях лаборатории ветсанэкспертизы (в условиях убойного пункта).
16. Правила ветеринарно – санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков.
17. Ветеринарно – санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.
18. Ветеринарно – санитарная экспертиза кроликов, нутрий, мяса животных и пернатой дичи.
19. Мясо свежее.
20. Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые при ввозе на таможенную территорию таможенного союза пищевой продукции из рыбы, ракообразных, моллюсков, других объектов промысла и продуктов их переработки.
21. Мясо сомнительной свежести, отбор проб, порядок дальнейшего использования.

22. Ветеринарно – санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях.
23. Мясо несвежее, отбор проб, порядок дальнейшего его использования.
24. Правила работы по выдаче ветеринарного свидетельства Ф. № 3 в пределах РФ и при вывозе охотничьих трофеев иностранными гражданами.
25. Ветеринарно – санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных заболеваниях, общих для животных и человека.
26. Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые при ввозе на таможенную территорию таможенного союза кормов для животных растительного происхождения (фуражного зерна, бобов, шротов из арахиса, сои).
27. Ветеринарное клеймление и товароведческая маркировка мяса.
28. Порядок послеубойного ветеринарно – санитарного осмотра экспертизы тушек и органов домашней птицы.
29. Порядок ветеринарного осмотра поступающих партий подконтрольной госветнадзору продукции импортного производства на предприятия.
30. Правила ветеринарно – санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно – санитарной экспертизы рынков.
31. Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
32. Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые при ввозе на таможенную территорию таможенного союза мяса птицы, мяса и другого пищевого сырья.