

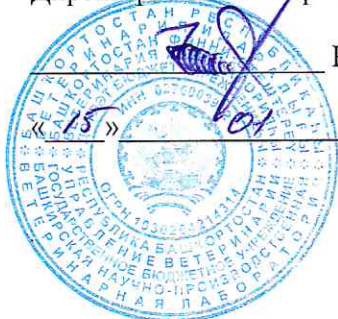


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
БАШКИРСКАЯ НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ
ЛАБОРАТОРИЯ

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБУ Башкирская НПВЛ



Р.Д. Гайнелянов

« 15 » 01 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Учебного центра ДПО
ГБУ Башкирская НПВЛ

А.М. Исмагилов

« 15 » 01 2021 г.

ПРОГРАММА

повышения квалификации

**Ветеринарно-санитарная экспертиза, оценка качества и безопасности
пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения**

Форма обучения	Очная
Всего часов по программе, ч.	72
Сроки проведения	Согласно утвержденного ежегодного плана проведения курсов повышения квалификации
Место проведения	ГБУ Башкирская НПВЛ Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынков г.Уфы

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Цель реализации программы

Программа «**Ветеринарно-санитарная экспертиза, оценка качества и безопасности пищевой продукции и сырья животного и растительного происхождения**» имеет своей целью качественное изменение следующих компетенций необходимых для профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации:

- способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе;
- способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки сырья продукции животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;
- способностью и готовностью осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней их других государств;
- способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию)

1.2 Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатель должен:

знать:

- ветеринарное законодательство Российской Федерации;
- содержание введенных нормативно-технической и нормативно-правовой документации, а также проектов;
- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к продуктам и сырью животного и растительного происхождения, в соответствии с законодательством в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;
- ветеринарно-санитарные требования к устройству и оборудованию лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы;
- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения на рынках;
- порядок отбора проб продуктов и сырья животного и растительного происхождения, утилизация отобранных проб;
- оценку качества и безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения по органолептическим и лабораторным методам исследований
- порядок приготовления, хранение и утилизация химических реактивов;
- принципы работы приборов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе и порядок их поверки;
- инструкцию по ветеринарному клеймению мяса и мясных продуктов, порядок нанесения клейм и штампов;
- порядок обезвреживания условно-годных и непригодных в пищу продуктов;
- правила и регламент утилизации недоброкачественных продуктов и сырья животного и растительного происхождения;
- особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса кроликов, диких промысловых животных и пернатой дичи;
- особенности экспертизы жиров промысловых животных и жиров растительного происхождения;
- особенности послеубойной диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных, птиц и рыб;

- ветеринарно-санитарную экспертизу яиц сельскохозяйственных птиц;
- эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных и инвазионных заболеваний и пищевых отравлений;
- перечень заболеваний и состояний животных (птиц) при которых запрещается их убой, обоснование;
- устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов;
- ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- ветеринарно-санитарную экспертизу и оценку безопасности молока и молочных продуктов;
- порядок ветеринарно-санитарной экспертизы меда и продуктов растительного происхождения;
- способы мойки, дезинфекции и санитарной обработки помещений и оборудования лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.
- правила оформления ветеринарных свидетельств и справок;
- правила ведения отчетной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе;
- правила охраны труда и техники безопасности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы;
- порядок аттестации рабочих мест

уметь:

- использовать оборудование для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- организовать и провести предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц, предназначенных для продажи на рынках;
- организовать и провести послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;
- осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и других продуктов убоя в случаях подозрения их на фальсификацию, кражу или браконьерство;
- проводить ВСЭ живой и консервированной рыбы;
- организовать и провести ВСЭ молока и молочных продуктов;
- проводить ВСЭ яиц сельскохозяйственных птиц;
- проводить ВСЭ меда и продуктов растительного происхождения;
- отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
- готовить мазки-отпечатки из проб и окрашивать их различными методами;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;
- проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно – хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии;
- проводить дератизацию и дезинсекцию в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы;
- проводить радиометрический контроль, обезвреживание и использование продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении;
- проводить дезинфекцию транспортных средств, павильонов, оборудования, инструментов и материалов при обнаружении инфекционных болезней;
- оценить безопасность продуктов и сырья животного и растительного происхождения в соответствии с требованиями технических регламентов;
- оформлять заключение на продукцию животного и растительного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы;
- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожении продукции животного и растительного происхождения, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными;
- контролировать проведение утилизации недоброкачественных продуктов животного и растительного происхождения;
- пользоваться системой ФГИС «Меркурий», «Веста»;
- работать со специализированными информационными базами данных

владеть:

- методикой предубойного осмотра животных и птиц;
- методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных и диких животных, птиц;
- методикой исследования туш на трихинеллез и цистицеркоз;
- методами органолептического и физико-химического исследования мяса больных и здоровых животных;
- методами исследования мяса животных, птиц и мясных продуктов на свежесть;
- методами исследования рыб, раков и рыбных продуктов на свежесть и пораженность инфекционными и инвазионными болезнями;
- методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел;
- методами исследования яиц;
- методами исследования мёда и других продуктов пчеловодства;
- методами исследования продуктов растительного происхождения;
- методами исследования молока и молочных продуктов;
- методами распознавания мяса и жира различных видов животных;
- методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;
- методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;
- навыками ведения ветеринарного учета и составлением ветеринарных отчетов о работе лаборатории.

1.3 Программа разработана на основе профессионального стандарта № 141 «Ветеринарный врач», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 г. № 547 н.

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

Наименование раздела	Трудоем- кость, час	Все- го ауд. час.	В том числе		
			Лек- ции	ЛПЗ	Вы- ездные зая- тия
Период обучения 10 дней					
Раздел 1. Состояние ветеринарии в Российской Федерации и Республике Башкортостан. Совершенствование работы ветеринарной службы.	6	6	4	2	
Раздел 2. Организация и порядок работы государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.	2	2	2		
Раздел 3. Отбор проб объектов ветеринарного надзора для лабораторных исследований	4	4	4		
Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка безопасности мяса и других продуктов убоя сельскохозяйственных животных, птиц, кроликов, диких промысловых животных и пернатой дичи в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы	26	26	18	4	4
Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка безопасности мяса птиц и пищевых яиц в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы	2	2		2	
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка безопасности пищевых животных жиров в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы.	2	2		2	
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка безопасности продуктов водного промысла.	4	4		4	
Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка безопасности молока и молочных продуктов.	5	5	2	2	1
Раздел 9. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.	6	6	2	4	
Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и других продуктов пчеловодства и оценка их безопасности.	5	5	2	2	1
Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения и оценка их безопасности	2	2			2
Раздел 12. Государственная информационная система в области ветеринарии	2	2	2		
Раздел 13. Безопасность труда при работе в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.	2	2	2		
Раздел 14. Учет и отчетность в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы Обсуждение пройденного материала. Подведение итогов.	2	2		2	
Итоговая аттестация: экзамен	2	2	2		
ИТОГО	72	72	40	24	8

4 РУКОВОДИТЕЛЬ И СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Руководитель и составители программы:

О.Х. Назаргулова – заведующая отделом
ветеринарно-санитарной экспертизы,
канд. ветеринар. наук

А.М. Исмагилов – канд. ветеринар. наук,
доцент ГБУ Башкирская НПВЛ