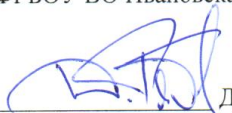


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ивановская государственная сельскохозяйственная академия
имени Д.К.Беляева»

СОГЛАСОВАНО:
Проректор по УНР
ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА

 Д.А. Рябов

21 декабря 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА



А.М. Баусов

21 декабря 2016 г.

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Ветеринарная санитарная экспертиза (72 часа)»


Иваново, 2016

Программа повышения квалификации (далее программа) «Ветеринарная санитарная экспертиза (72 часа)» разработана в соответствии с профессиональным стандартом 13.012 «Ветеринарный врач», утвержденному Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 04.08.2014 № 540н.

Актуализированная программа повышения квалификации «Ветеринарная санитарная экспертиза (72 часа)» рассмотрена на методической комиссии факультета ветеринарной медицины и биотехнологии в животноводстве «21» декабрь 2016 г., протокол № 2.


РАЗРАБОТЧИКИ:

Заведующий кафедрой морфологии,
Физиологии и ветеринарно-санитарной
экспертизы, доктор биологических наук,
профессор

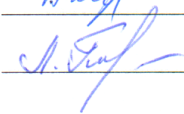

Пронин В.В.

СОГЛАСОВАНО:

Начальник УМУ


О.С. Пхенда

Начальник УДО и ПР


Л.Ф. Поздышева

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Общая характеристика программы повышения квалификации	4
1.1. Цель реализации программы повышения квалификации	4
1.2. Планируемые результаты обучения	4
1.3. Категория слушателей	6
1.4. Трудоемкость обучения	6
1.5. Форма аттестации	6
1.6. Форма обучения	6
2. Содержание программы повышения квалификации	6
2.1. Учебный план	6
2.2. Разделы программы повышения квалификации и формируемые компетенции	7
2.3. Календарный учебный график	8
4. Рабочая программа учебного курса	9
2.3.1. Тематический план лекционных занятий	9
2.3.2. Тематический план практических (лабораторных) занятий	10
3. Организационно-педагогические условия реализации программы повышения квалификации.....	10
3.1. Квалификационный состав педагогических кадров	10
3.2. Материально-технические условия	11
3.3. Учебно-методическое обеспечение	11
3.4. Экспертиза реализации программы повышения квалификации	13
4. Оценка качества освоения программы повышения квалификации.....	13
4.1. Оценочные средства	13
4.2. Критерии и шкала оценки	22
4.3. Порядок проведения итоговой аттестации.....	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

1.1. Цель реализации программы повышения квалификации

Цель:

–повышение профессионального уровня по выполнению мероприятий по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения;

–повышение профессионального уровня по постановке патологоанатомического диагноза при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы сырья животного происхождения.

Связь дополнительной образовательной программы с профессиональным стандартом 13.012 «Ветеринарный врач», утвержденному Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 04.08.2014 № 540н.

Наименование ОТФ ¹ , выбранного профессионального стандарта	Наименование ТФ ² , выбранного профессионального стандарта
ОТФ «Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства»	ТФ С/01.7 «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения»

1.2. Планируемые результаты обучения

В результате обучения по программе слушатель должен совершенствовать практические навыки, знания и профессиональные компетенции. Программа повышения квалификации «Ветеринарная санитарная экспертиза (72 часа)» направлена на совершенствование следующих профессиональных компетенций:

ПК-1 Способность проведения ветеринарно-санитарного исследования продуктов животного и растительного происхождения.

ПК-2 Способность оформлять заключения на продукцию животного и растительного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы.

ПК-3 Проведение ветеринарного клеймения и товароведческой маркировки продукции и сырья растительного и животного происхождения.

ПК-4 Способность оформить ветеринарные свидетельства (справки) и ветеринарные сертификаты.

¹ОТФ – обобщенная трудовая функция

²ТФ – трудовая функция

Результаты освоения программы повышения квалификации

Виды деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения (С/01.7)	ПК-1 Способность проведения ветеринарно-санитарного исследования продуктов животного и растительного происхождения	<ul style="list-style-type: none"> – Владеет методами визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности, методикой исследования и описания изменений в органах и тканях. – Владеет специализированным оборудованием и инструментами. 	<ul style="list-style-type: none"> – Применять методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности. – Использовать специализированное оборудование и инструменты. – Работать со специализированными информационными базами данных. 	<ul style="list-style-type: none"> – Методы и правила проведения санитарно-ветеринарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения. – Морфологические изменения в органах и тканях при различных патологических процессах.
	ПК-2 Способность оформлять заключения на продукцию животного и растительного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	Владеет алгоритмом постановки нозологического диагноза и оформления заключения на продукцию животного и растительного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы.	Умеет оформлять заключения на продукцию животного и растительного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	Правила ведения отчётной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе, в том числе при постановке нозологического диагноза
	ПК-3 Проведение ветеринарного клеймения и товароведческой маркировки продукции и сырья растительного и животного происхождения	Владеет методикой изготовления краски и нанесения оттисков клейм и штампов на тушу	Использовать специализированное оборудование и инструменты	Инструкции по ветеринарному клеймению и товароведческой маркировке продукции и сырья
	ПК-4 Способность оформить ветеринарные свидетельства (справки) и ветеринарные сертификаты	Владеет программным обеспечением при оформлении ветеринарных сопроводительных документов	Использовать специализированное оборудование и инструменты	Правила оформления ветеринарных свидетельств и справок

1.3. Категория слушателей

Категория слушателей – ветеринарные врачи, ветеринарно-санитарные врачи, государственные инспектора внутреннего ветеринарного надзора.

1.4. Трудоемкость обучения

Трудоемкость – 72 часа.

1.5. Форма аттестации

Форма аттестации: зачет.

1.6. Форма обучения

Форма обучения – очная.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего, час.	в том числе	
			лекции	практические занятия
1	Определение видовой принадлежности мяса	4	4	
2	Определение степени свежести мяса. Определение мяса больных животных	4	4	
3	Трихинеллез. Финнозы. Диагностика и ветсаноценка продуктов убоя	4	4	
4	Органопатология	4	4	
5	Послеубойная диагностика острых септически протекающих болезней животных. Санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении этих болезней	6	4	2
6	Послеубойная диагностика болезней с узелковыми поражениями органов. Санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении этих болезней	6	4	2
7	Послеубойная диагностика гемобластозов. Санитарная оценка продуктов убоя при этих болезнях	4	2	2
8	Послеубойная диагностика болезней с симптомами поражения кожи и слизистых. Санитарная диагностика продуктов убоя.	4	2	2
9	Послеубойная диагностика болезней с симптомами поражения органов дыхания	4	2	2
10	ВСЭ растительных пищевых продуктов и меда. ВСЭ рыбы	4	2	2
11	ВСЭ молока и молочных продуктов	4	2	2
12	ВСЭ мяса птицы. Санитарная и товароведческая оценка яиц	4	2	2

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего, час.	в том числе	
			лекции	практические занятия
13	ВСЭ мяса диких промысловых животных, кроликов, нутрий	4		4
14	Ветсанконтроль на пищевом продовольственном рынке. Выездное занятие	6		6
15	Организация и методика послеубойного осмотра туш. Клеймение продуктов убоя. Выездное занятие	6		6
16	Сопроводительная документация	4		4
17	Итоговый зачет	2		
	Итого:	74	36	36

2.2. Разделы программы повышения квалификации и формируемые компетенции

№ п/п	Наименование раздела учебного плана	Совершенствуемые компетенции или трудовые функции			
		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4
1	Определение видовой принадлежности мяса	+			
2	Определение степени свежести мяса. Определение мяса больных животных	+			
3	Трихинеллез. Финнозы. Диагностика и ветсан-оценка продуктов убоя	+			
4	Органопатология	+			
5	Послеубойная диагностика острых септически протекающих болезней животных. Санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении этих болезней	+	+		
6	Послеубойная диагностика болезней с узелковыми поражениями органов. Санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении этих болезней	+	+		
7	Послеубойная диагностика гемобластозов. Санитарная оценка продуктов убоя при этих болезнях	+	+		
8	Послеубойная диагностика болезней с симптомами поражения кожи и слизистых. Санитарная диагностика продуктов убоя.	+	+		
9	Послеубойная диагностика болезней с симптомами поражения органов дыхания	+	+		
10	ВСЭ растительных пищевых продуктов и меда. ВСЭ рыбы	+			
11	ВСЭ молока и молочных продуктов	+			
12	ВСЭ мяса птицы. Санитарная и товароведческая оценка яиц	+			
13	ВСЭ мяса диких промысловых животных, кроликов, нутрий	+			
14	Ветсанконтроль на пищевом продовольственном рынке. Выездное занятие	+		+	

№ п/п	Наименование раздела учебного плана	Совершенствуемые компетенции или трудовые функции			
		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4
15	Организация и методика послеубойного осмотра туш. Клеймение продуктов убоя. Выездное занятие	+		+	
16	Сопроводительная документация				+
17	Итоговое тестирование	+	+	+	+

2.3. Календарный учебный график

№	Наименование раздела учебного плана	Всего ауд. часов	Дни												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		
	Определение видовой принадлежности мяса	4	4												
2	Определение степени свежести мяса. Определение мяса больных животных	4	2	2											
3	Трихинеллез. Финноз. Диагностика и ветсаноценка продуктов убоя	4		4											
4	Органопатология	4			4										
5	Послеубойная диагностика острых септически протекающих болезней животных. Санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении этих болезней	6			4	2									
6	Послеубойная диагностика болезней с узелковыми поражениями органов. Санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении этих болезней	6				6									
7	Послеубойная диагностика гемобластозов. Санитарная оценка продуктов убоя при этих болезнях	4				4									
8	Послеубойная диагностика болезней с симптомами поражения кожи и слизистых. Санитарная диагностика продуктов убоя.	4				4									
9	Послеубойная диагностика болезней с симптомами поражения органов дыхания	4					4								
10	ВСЭ растительных пищевых продуктов и меда. ВСЭ рыбы	4					4								
11	ВСЭ молока и молочных продуктов	4						4							
12	ВСЭ мяса птицы. Санитарная и товароведческая оценка яиц	4							2	2					
13	ВСЭ мяса диких промысловых животных, кроликов, нутрий	4								4					
14	Ветсанконтроль на пищевом продовольственном рынке. Выездное занятие	6									6				

№	Наименование раздела учебного плана	Всего ауд. часов	Дни											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
15	Организация и методика послеубойного осмотра туш. Клеймение продуктов убоя. Выездное занятие	6											6	
16	Сопроводительная документация	4												4
17	Итоговое тестирование	2												2
18	Итого:	74	6	6	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6

4. Рабочая программа учебного курса

2.3.1. Тематический план лекционных занятий

Тема 1. Определение видовой принадлежности мяса. Особенности определения по костям, внутренним органам, лабораторные методы (4 часа).

Тема 2. Определение степени свежести мяса. Определение мяса больных животных. Органолептические и лабораторные способы исследования. Пути реализации продуктов убоя (4 часа).

Тема 3. Трихинеллез. Финнозы. ВСЭ продуктов убоя при зоонозных инвазионных болезнях. Особенности диагностики, отбор проб и исследование с помощью трихинеллоскопа (4 часа).

Тема 4. Органопатология. Характеристика органов и тканей при различных патологических процессах. Санитарная оценка продуктов убоя при этих процессах (4 часа).

Тема 5. Послеубойная диагностика острых септически протекающих болезней животных: сибирская язва, эмфизематозный карбункул, злокачественный отек, инфекционная энтеротоксемия, геморрагическая септицемия, лептоспироз, пироплазмидозы, чума свиней (классическая, африканская), рожа свиней. Санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении этих болезней (4 часа).

Тема 6. Послеубойная диагностика болезней с узелковыми поражениями органов: туберкулез, иерсиниоз, нокардиоз, кандидамикоз, актиномикоз. Санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении этих болезней (4 часа).

Тема 7. Послеубойная диагностика гемобластозов: лейкозов и лимфосаркомы. Санитарная диагностика продуктов убоя при этих болезнях (2 часа).

Тема 8. Послеубойная диагностика болезней с симптомами поражения кожи и слизистых: злокачественная катаральная горячка, ящур, оспа и др. Санитарная оценка продуктов убоя (2 часа).

Тема 9. Послеубойная диагностика болезней с симптомами поражения органов дыхания: аспирационная пневмония, респираторная форма пастереллеза, контагиозная плевропневмония, респираторный микоплазмоз телят, хламидийная бронхопневмония, респираторная форма ИРТ, пара-грипп-3 (2 часа).

Тема 10. ВСЭ растительных пищевых продуктов и меда. Химический состав и классификация меда, виды фальсификаций и способы их выявления. Сопроводительная документация на мед. ВСЭ рыбы. Особенности рыбы, способствующие ее быстрой порче, санитарная оценка рыбы при обнаружении инфекционных, инвазионных и незаразных болезней рыбы. Экспертиза соленой, вяленой, сушеной, мороженой рыбы (2 часа).

Тема 11. ВСЭ молока и молочных продуктов. Химический состав и свойства молока и молочных продуктов, классификация по типу сквашивания. Пороки молока и их предупреждение, технология приготовления сметаны, масла, творога, сыра и их ветсанэкспертиза (2 часа).

Тема 12. ВСЭ мяса птицы. Санитарная и товароведческая оценка яиц. Химический состав и пищевые достоинства мяса птицы, особенности послеубойного осмотра тушек, саноченка при обнаружении болезней различной этиологии (2 часа).

2.3.2. Тематический план практических (лабораторных) занятий

Тема 5. Послеубойная диагностика острых септически протекающих болезней животных. Демонстрация патологоанатомических изменений в органах при этих заболеваниях с помощью музейных препаратов, фотографий, видеоматериалов (2 часа).

Тема 6. Послеубойная диагностика болезней с узелковыми поражениями органов. Дифференциальная диагностика их между собой. Демонстрация патологоанатомических изменений в органах при этих заболеваниях с помощью музейных препаратов, фотографий, видеоматериалов (2 часа).

Тема 7. Послеубойная диагностика гемобластозов. Дифференциальная диагностика лимфолейкоза и лимфосаркомы. Демонстрация патологоанатомических изменений в органах при этих заболеваниях с помощью музейных препаратов, фотографий, видеоматериалов (2 часа).

Тема 8. Послеубойная диагностика болезней с симптомами поражения кожи и слизистых. Демонстрация патологоанатомических изменений в органах при этих заболеваниях с помощью музейных препаратов, фотографий, видеоматериалов (2 часа).

Тема 9. Послеубойная диагностика болезней с симптомами поражения органов дыхания. Демонстрация патологоанатомических изменений в органах при этих заболеваниях с помощью музейных препаратов, фотографий, видеоматериалов (2 часа).

Тема 10. ВСЭ растительных пищевых продуктов и меда. ВСЭ рыбы. Определение уровня нитратов и дозиметрический контроль. Выявление в рыбе паразитов, признаков порчи (2 часа).

Тема 11. ВСЭ молока и молочных продуктов. Визуальная и лабораторная экспертиза. Отбор проб (2 часа).

Тема 12. ВСЭ мяса птицы. Санитарная и товароведческая оценка яиц (2 часа).

Тема 13. ВСЭ мяса диких промысловых животных, кроликов, нутрий (4 часа).

Тема 14. Ветсанконтроль на пищевом продовольственном рынке. Выездное занятие (6 часов).

Тема 15. Организация и методика послеубойного осмотра туш. Клеймение продуктов убоя. Выездное занятие (6 часов).

Тема 16. Сопроводительная документация (4 часа).

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

3.1. Квалификационный состав педагогических кадров

Преподаватели и специалисты, реализующие программу, должны иметь высшее образование – ветеринарный врач (специалитет).

№ п/п	Ф.И.О.	Занимаемая должность, степень, ученое звание	Плановая нагрузка, час
1	Пронин Валерий Васильевич	д.б.н., профессор, заведующий кафедрой	40
2	Корнева Галина Владимировна	К.в.н., доцент	28
3	Абалихин Борис Георгиевич	Д.в.н., профессор	4

3.2. Материально-технические условия

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Краткий перечень основного оборудования
Лекционная аудитория	компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, 2 телевизора, видеомагнитофон, музейные препараты, видеозаписи
Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы	<ul style="list-style-type: none"> – рефрактометр; – рН-метр; – ФЭК; – трихинеллоскопы - 3 шт.; – редуктазник; – микроскопы - 20 шт.
Аудитория 5, 6	<ul style="list-style-type: none"> центрифуга молочная; центрифуга; водяная баня - 2 шт.; нитратомер; ареометры; термостаты; сушильный шкаф; весы аналитические и ВЛК - 4 шт.; электрические плитки; овоскопы; прибор «Клевер» - 2 шт.; дозиметр-радиометр - 2 шт.; поляриметр; люминоскоп Филин; анализатор качества молока «Оса»; лабораторная посуда и инструменты; телевизор, DVD- плеер, видеокамера; микроскоп с фотонасадкой; обучающие стенды

3.3. Учебно-методическое обеспечение

Основная учебная литература, необходимая для освоения программы повышения квалификации

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник для вузов/М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко; Под ред. М.Ф. Боровкова. - 3-е изд., доп. и перераб. – СПб.: Лань, 2010.

2. Дячук Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов. Справочник: Уч. пособие для студ. вузов/Т.И. Дячук; Под ред. В.Н. Кисленко. – М.: КолосС, 2008.

3. Жаров, А.В. Патологическая анатомия сельскохозяйственных животных: Учебник для вузов. – СПб.: Лань, 2014, 568с.: ил.

4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: Учебное пособие для студентов вузов. 2-е изд. переработанное и дополненное. – СПб.: Лань, 2012. - 624.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства (практикум) / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. Лань, 2012. – 240 с.

Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения программы повышения квалификации

1. Макаров В.А., Боровков М.Ф., Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства, М. Колос, 1987.
2. Макаров В.А., Боровков М.Ф., Ермолаев А.П. и др. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: Уч. пособие - М.: Агропромиздат, 1987.
1. Коряжнов В.П., Макаров В.А. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе молока и молочных продуктов: Уч. пособие - М.: Колос, 1981.
2. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов: Ветеринарное законодательство. Т.4 - М.: Агропромиздат, 1988. С 157-198.
3. Коряжнов В.П., Макаров В.А. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе молока и молочных продуктов: Уч. пособие - М.: Колос, 1981
4. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы (Утв. Главным управлением ветеринарии МСХ СССР 1.06.1981). - М.: Колос, 1982.
5. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы мёда и на мясомолочных пищевых контрольных станциях и в ветеринарных лабораториях: Ветеринарное законодательство. Т.3.- М.: Колос, 1981. С.387-403.
6. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков: Ветеринарное законодательство. Т.4 - М.: Агропромиздат, 1988. С 226-245.
7. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков.- М.: Агропромиздат, 1989.
8. Мясо и мясные продукты: Государственные стандарты СССР. Ч.1 и 2. Изд. офиц.- М.: Издательство стандартов, 1980.
9. ГОСТ 13264-88. Молоко коровье. Требования при закупках.
10. ГОСТ 27583-88. Яйца куриные пищевые. Технические условия.
11. ГОСТ 19792-87. Мёд натуральный. Технические условия.
12. Сборник правил ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства / Законодательные и нормативные акты - М., 1998.
13. Житенко П.В., Боровков М.Ф., Макаров В.А. и др. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства / Справочник, М., Агропромиздат, 1989.
14. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства, СПб: Издат. «Лань», 2007.-448с.
15. Дячук Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов, «КолосС», 2008, -365 с.
16. Соторов П.П., Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животноводства, растениеводства и рыбоводства на рынках и в хозяйствах, Ростов на Дону, изд. «Логос», 2008 - 295 с.
17. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов (Под. ред. М.П. Бутко и Ю.Г. Костенко) - М.: РИФ «Антиква», 1994.
18. Житенко П.В. Технология продуктов убоя животных.- М.: Колос, 1984.
19. Сборник технологических инструкций по предубойной подготовке, переработке скота, обработке продуктов и производству технической продукции. - М.: Пищевая промышленность, 1979.
20. Ахмедов А.М. Сальмонеллезы молодняка. - М.: Колос, 1983.

21. Загаевский И.С., Жорницкий А.Л. Сальмонеллезы животных. - Киев.: Урожай, 1977.
22. Загаевский И.С. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы. - Киев.: УСХА, 1979.
23. Загаевский И.С. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы. - Киев.: УСХА, 1979.
24. Макаров В.А. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы. - М.: МВА, 1981.
25. Житенко П.В., Осетров В.С. Транспортировка скота, птицы и продуктов животноводства. - М.: Россельхозиздат, 1981.

Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения программы повышения квалификации

1. Информационно-правовой портал «Гарант» [электронный ресурс]: база нормативно-правовых документов – Режим доступа: www.garant.ru.
2. Официальный сайт компании КонсультантПлюс [электронный ресурс]: справочная правовая система КонсультантПлюс – Режим доступа: www.consultant.ru.
3. Официальный интернет-портал Министерство сельского хозяйства Российской Федерации [электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://mcx.ru>.
4. Россельхознадзор / Официальный сайт: федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору [электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.fsvps.ru>.
5. International Society for Infectious Diseases ProMed [электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.promedmail.org>.

3.4. Экспертиза реализации программы повышения квалификации

Слушатели - потребители образовательной услуги, прошедшие обучение по программе, заполняют анкету, давая экспертную оценку программы по следующим вопросам:

1. Общее содержание курса с точки зрения получения:
 - знаний;
 - умений;
 - повышение профессиональных компетенций.
2. Материально- техническое оснащение:
 - наглядные средства обучения;
 - лабораторное оборудование;
 - доступ к информационным ресурсам;
 - учебное и методическое обеспечение;
 - проживание в общежитии;
 - организация питания в столовой.
3. Рекомендации:
 - какие темы надо рассмотреть дополнительно;
 - какие темы нецелесообразно рассматривать в данной программе.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

4.1. Оценочные средства

В соответствии с частью 14 статьи 76 Федерального закона №273-ФЗ освоение ДПП

завершается итоговой аттестацией обучающихся в форме, определяемой организацией самостоятельно.

Оценка качества освоения программы (итоговая аттестация) проводится ведущим преподавателем данной программы в форме зачета в виде тестирования и устного собеседования по компетентностно-ориентированному заданию.

Показатели и виды контрольных заданий (оценочных средств)

Профессиональные компетенции	Показатели оценивания	Виды контрольных заданий (оценочных средств)
ПК-1 Способность проведения ветеринарно-санитарного исследования продуктов животного и растительного происхождения	Знать: Методы и правила проведения санитарно-ветеринарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения. Морфологические изменения в органах и тканях при различных патологических процессах.	Тест 1
	Уметь: – применять методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности; – использовать специализированное оборудование и инструменты; – работать со специализированными информационными базами данных Владеть: методами и правилами проведения ветеринарно-санитарного исследования продуктов животного и растительного происхождения, методикой исследования и описания изменений в органах и тканях	Компетентностно-ориентированное задание
ПК-2 Способность оформлять заключения на продукцию животного и растительного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	Знать: правила ведения отчётной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе, в том числе при постановке нозологического диагноза	Тест 2
	Уметь: – оформлять заключения на продукцию животного и растительного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, в том числе при постановке нозологического диагноза; – работать со специализированными информационными базами данных. Владеть: алгоритмом постановки нозологического диагноза и оформления заключения на продукцию животного и растительного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	Компетентностно-ориентированное задание
ПК-3 Проведение ветеринарного клеймения и товароведческой маркировки продукции и сырья растительного и животного происхождения	Знать: инструкции по ветеринарному клеймению и товароведческой маркировке продукции и сырья	Тест 3
	Уметь: использовать специализированное оборудование и инструменты Владеть: методикой изготовления краски и нанесения оттисков клейм и штампов на тушу	Компетентностно-ориентированное задание
ПК-4 Способность оформ-	Знать: правила оформления ветеринарных свидетельств и справок	Тест 4

Профессиональные компетенции	Показатели оценивания	Виды контрольных заданий (оценочных средств)
мать ветеринарные свидетельства (справки) и ветеринарные сертификаты	<p>Уметь: использовать специализированное оборудование и инструменты</p> <p>Владеть: программным обеспечением при оформлении ветеринарных сопроводительных документов</p>	Компетентностно-ориентированное задание

Примеры тестовых заданий, проверяющие знания по формируемым компетенциям

Правильные ответы отмечены знаком - +

Тест 1³. – ПК-1

1. Осмотр продуктов убоя осуществляется в следующей последовательности:
 - 1) Исследование головы, осмотр ливера и др. внутренних органов, осмотр туши. +
 - 2) Осмотр селезенки, лимфоузлов, осмотр туши.
 - 3) Осмотр лимфоузлов головы, осмотр туши, осмотр селезенки.
 - 4) Нет строгой последовательности.

2. При обнаружении на 40 см 2 разреза мышц более трёх цистицерков проводят:
 - 1) утилизация туши и головы;
 - 2) утилизируют голову и внутренние органы (кроме кишечника), тушу обезвреживают;
 - 3) *утилизация туши, головы, внутренних органов(кроме кишечника)+;*
 - 4) тушу и органы на промпереработку;
 - 5) тушу и органы без ограничений.

3. Трихинеллы под микроскопом:
 - 1) *овальной формы, внутри с личинкой+;*
 - 2) овальной формы с резкой чёрной каёмкой;
 - 3) крупные личинки (до 2 мм);
 - 4) овальной формы, разделены на камеры, заполнены спорами.

4. На продовольственных рынках допускают мед с влажностью:
 - 1) *до 21%+;*
 - 2) до 20%;
 - 3) выше 21%;
 - 4) выше 20%.

5. О степени микробной обсемененности судят по содержанию в молоке:
 - 1) фермента редуктаза +;
 - 2) ферментов пероксидаза и фосфатаза;
 - 3) казеина;
 - 4) декарбоксилазы.

6. При послеубойной экспертизе увидели, что печень увеличена в объеме, дряблая, желто-глинистого цвета, неравномерно покрасневшая; на разрезе – тусклая, у свиной дольчатое строение стерто; постепенно на поверхности разреза накапливается небольшое количество мутноватой жидкости.

Патологоанатомический диагноз:

³ Правильные ответы отмечены знаком +

- 1) дистрофия печени
- 2) альтеративный гепатит +
- 3) гипертрофический цирроз печени
- 4) атрофический цирроз печени

7. При послеубойной экспертизе обнаружили, что печень увеличена в объеме, уплотнена, крупно-бугристая, с поверхности и на разрезе – серо-коричневатого цвета.

Патологоанатомический диагноз:

- 1) дистрофия печени
- 2) альтеративный гепатит
- 3) гипертрофический цирроз печени +
- 4) атрофический цирроз печени

8. При послеубойной экспертизе обнаружили, что легкие увеличены в объеме. Левое легкое бледно-розовое, упругой консистенции. Интерстиция расширена, разорвана скопившимся здесь воздухом, пузыри которого видны и под плеврой. На разрезе левое легкое – суховато.

Правое легкое почти все, за исключением тупого края, покрыто желтоватыми не снимающимися или с трудом отделяющимися наложениями, толщиной 1-2 см.

Консистенция правого легкого – плотная, напоминает консистенцию печени. На разрезе легкое влажное, пестрое: чередуются сегменты темно-вишневого и серого цвета. Интерстиция расширена, серо-беловатая.

Патологоанатомический диагноз:

В левом легком

- 1) альвеолярная эмфизема
- 2) интерстициальная эмфизема +
- 3) 3.крупозная плевропневмония в стадию красной и ерой гепатизации
- 4) 4.катаральная бронхопневмония

В правом легком

- 1) альвеолярная эмфизема
- 2) интерстициальная эмфизема
- 3) крупозная плевропневмония в стадию красной и серой гепатизации +
- 4) катаральная бронхопневмония

Тест 2. ПК -2

1. Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы молока регистрируют в:

- 1) журнал «Учета ветеринарно-санитарной экспертизы молочных продуктов» форма N25-вет+;
- 2) журнал «Учета ветеринарно-санитарной экспертизы молока и кисло-молочных продуктов» форма N 24-вет;
- 3) журнал «Учета ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства» форма N 24-вет;
- 4) в один из вышеперечисленных журналов.

2. На партию молока, доставляемое на молокозавод, предоставляются документы:

- 1) ветеринарное свидетельство формы N2 или справка формы N4;
- 2) товарно-транспортная накладная;
- 3) ветеринарное свидетельство формы N2 или справка формы N4, товарно-

транспортная накладная, сертификат соответствия;

4) ветеринарное свидетельство формы N2 или справка формы N4, товарно-транспортная накладная+.

3. Какая документация необходима на партию меда:

1) Ветеринарное свидетельство номер 1 или ветеринарная справка номер 4, товарно-транспортная накладная, удостоверение о качестве;

2) товарно-транспортная накладная, ветеринарно-санитарный паспорт пасеки, ветеринарное свидетельство номер 2 или ветеринарная справка номер 4+;

3) ветеринарно-санитарный паспорт пасеки, ветеринарное свидетельство номер или ветеринарная справка номер 2, удостоверение о качестве;

4) товарно-транспортная накладная, ветеринарно-санитарный паспорт пасеки, ветеринарное свидетельство номер 1 или ветеринарная справка номер 2.

4. Какая документация необходима на партию растительных продуктов:

1) ветеринарное свидетельство номер 1 или ветеринарная справка номер 2, товарно-транспортная накладная, сертификат качества;

2) ветеринарное свидетельство номер 2 или ветеринарная справка номер 2, товарно-транспортная накладная, сертификат качества;

3) товарно-транспортная накладная, сертификат качества, ветеринарное свидетельство номер 2 или ветеринарная справка номер 4+.

5. Какие документы владелец туши должен предъявить в лабораторию весанэкспертизы вместе с тушей и внутренними органами:

1) паспорт гражданина РФ;

2) медицинскую книжку;

3) товарно- транспортную накладную;

4) ветеринарную справку Ф4 или ветсвидетельство Ф2+.

6. При послеубойной экспертизе туши и органов убитой коровы обнаружены следующие патологоанатомические изменения: 1. желтые прозрачные инфильтраты в подкожной клетчатке, с преобладанием в передней части туловища; 2. множественные точечные кровоизлияния на серозных покровах; 3. миокардиодистрофия и дилатация полостей; 4. застойная гиперемия в легких, печени; в печени и почках – дистрофия; 5. все лимфатические узлы туши и внутренних органов увеличены, покрасневшие, на разрезе – очень влажные; 6. селезенка не увеличена.

Обнаруженные патологоанатомические изменения свойственны:

1) сибирской язве

2) геморрагической септицемии +

3) сепсису

4) эмкару

Санитарная оценка при этом заболевании:

1) утилизируют тушу и голову;

2) утилизируют голову и внутренние органы (кроме кишечника), тушу обезвреживают;

3) утилизируют тушу, голову, внутренние органы (кроме кишечника)+;

4) тушу и органы отправляют на промпереработку;

5) тушу и органы выпускают без ограничений.

1. Как в зависимости от упитанности маркируют телятину и говядину?
 - 1) 1 категория - овальное клеймо. 2 категория-квадратное клеймо. Тощая - штамп с буквой «Т».
 - 2) 1 категория - круглое клеймо. 2 категория - квадратное клеймо. Тощая - треугольное клеймо. +
 - 3) Тощая-круглое клеймо. 2 категория-круглое клеймо. 1 категория - квадратное клеймо.
 - 4) 1 категория - овальное клеймо с буквой «В». 2 категория - квадратное клеймо с буквой «В». Тощая - треугольное клеймо с буквой «Т».

2. Как в зависимости от качества маркируют свинину?
 - 1) 1 кат. (Бек.) - квадратное клеймо; 2 кат. (Мясн.) - круглое клеймо; 3 кат. (Жирн.) - круглое клеймо; 4 кат. (ПП) - овальное клеймо; 5 кат. (Мясо поросят) - треугольное клеймо.
 - 2) 1 кат. (Мясн.) - овальное клеймо; 2 кат. (Жирн.) - круглое клеймо; 3 кат. (Бекон.) - квадратное клеймо; 4 кат. (Мясо поросят) - треугольное клеймо; 5 кат. (ПП) - круглое клеймо.
 - 3) 1 кат. (Бек.) - круглое клеймо; 2 кат. (Мясн.) - квадратное клеймо; 3 кат. (Жирн.) - круглое клеймо; 4 кат. (ПП) - треугольное клеймо; 5 кат. (Мясо поросят) - овальное клеймо.
 - 4) 1 кат. (Бек.) - круглое клеймо; 2 кат. (Мясн.) - квадратное клеймо; 3 кат. (Жирн.) - овальное клеймо; 4 кат. (ПП) - треугольное клеймо; 5 кат. (Мясо поросят) - круглое клеймо. +

3. Наличие овального клейма на продуктах убоя свидетельствует о том что:
 - 1) Ветврач (Фельдшер) провел «предварительный осмотр» и дает право на реализацию прод. убоя без дополнительной В.С.Э.
 - 2) Ветврач(Фельдшер) провел В.С.Э. в полном объеме, но необходимо провести дополнительные исследования.
 - 3) Продукты убоя прошли «предварительный осмотр», но это не дает право на реализацию продукта без проведения ВСЭ в полном объеме.
 - 4) Продукты убоя прошли ВСЭ в полном объеме и допускаются к переработке и свободной реализации без ограничений. +

4. Ветеринарное клеймо прямоугольной формы подтверждает что:
 - 1) мясо получено от животных прошедших пред и послеубойный осмотр, но хозяйство неблагополучно по карантинным болезням.
 - 2) мясо получено от животных прошедших пред и послеубойный осмотр, хозяйство благополучно по карантинным болезням. +
 - 3) Животное прошло ВСЭ в полном объеме, а хозяйство благополучно по карантинным болезням.
 - 4) Животное прошло осмотр, а хозяйство неблагополучно по карантинным болезням.

5. Куда направляют мясо и субпродукты с клеймом «предварительный осмотр»:
 - 1) На промышленную переработку.
 - 2) На обезвреживание.
 - 3) В свободную реализацию.
 - 4) Направляют для проведения ВСЭ в полном объеме. +

1. Какие данные необходимо указать в ветеринарном свидетельстве Ф1?
 - 1) Паспортные данные владельца животного;
 - 2) Паспортные данные и место проживания владельца животного;
 - 3) Благополучие местности, откуда выходит животное;
 - 4) ФИО владельца, благополучие местности, вакцинации и диагностические исследования+.

2. Какие данные необходимо, дополнительно, указывать в ветсправке Ф4, оформляемой на конину:
 - 1) возраст животного перед убоем;
 - 2) спортивная или рабочая лошадь;
 - 3) породу и живую массу перед убоем;
 - 4) исследование на сап офтальмопробой перед убоем+.

3. Как поступают с кониной, если в ветеринарных сопроводительных документах не указано, лошадь при жизни была дважды исследована на сап
 - 1) мясо возвращают владельцу;
 - 2) мясо направляют на утилизацию+;
 - 3) направляют в промпереработку;
 - 4) выпускают в свободную реализацию.

4. Как поступают с продуктами убоя, если ветеринарно- сопроводительные документы оформлены с ошибками
 - 1) возвращают владельцу;
 - 2) проводят повторную экспертизу;
 - 3) выпускают в свободную реализацию;
 - 4) направляют в промпереработку;
 - 5) требуют от ветспециалистов направления правильно оформленных документов, а продукты убоя изолируют до их получения+.

5. Какие документы оформляют в случае, если продукция признана недоброкачественной или опасной для потребителя
 - 1) акт отбора проб;
 - 2) браковочную ведомость;
 - 3) протокол исследования;
 - 4) акт на утилизацию+.

Примеры компетентностно-ориентированного задания

ПК -1

Задание: При послеубойном осмотре масеттеров туши крупного рогатого скота обнаружили финны в количестве 2 штуки на площади 40 квадратных сантиметров. Ваши действия?

Пример ответа: Такое мясо нельзя выпускать в реализацию. Его направляют для обезвреживания одним из трех способов - низкие температуры, проварка или крепкий посол в соответствии с действующими инструкциями. После обеззараживания, его направляют в промышленную переработку на предприятия мясной промышленности

ПК -2

Задание: Провести послеубойную экспертизу головы и внутренних органов свиньи, крупного рогатого скота с указанием исследуемых лимфатических узлов, методики и

правил осмотра. Пояснить, на каких участках возможны характерные патологоанатомические изменения и дать санитарную оценку продуктам убоя.

Пример ответа и действий: необходимо указать правильный порядок осмотра (внешний вид, симметрия костей черепа, состояние глаз и видимых слизистых оболочек), осмотр нижнечелюстных лимфоузлов для исключения сибирской язвы, осмотр околушных лимфоузлов, осмотр с разрезом масеттеров (по три с каждой стороны) для исключения финноза, осмотр и ощупывание языка для исключения финноза и ящура. Осмотр внутренних органов - селезенка, легкие, сердце, печень, почки. Осмотр туши с демонстрацией лимфоузлов, доступных к осмотру

ПК – 3

Задание: Провести клеймение и маркировку туши свиней.

Пример ответа: сообщить рецептуру краски, допущенную для проведения клеймения (1% спиртовой раствор генциан виолета), клеймить клеймом овальной формы имеют право ветврачи и ветфельдшера, находящиеся в штате организаций и предприятий госветнадзора, прошедшие подготовку и аттестованные, получившие разрешение главнрговетинспектора области.

ПК -4

Задание:1) Оформить ветеринарный сопроводительный документ (справка Ф4, ветсвидетельства Ф1 И Ф2) дать пояснения о том на какую продукцию они выписываются, какую информацию содержат и сроки их действия.

Пример ответа: Ветсправка Ф4 выписывается на животноводческую продукцию, реализация которой будет в рамках данного административного района. Ветсвидетельство Ф1 выписывают на живых животных, которых будут вывозить за пределы административного района. Ветсвидетельство Ф2 выписывают на продукцию, вывозимую за пределы административного района. Во всех документах указывают назначение продукции, куда и каким транспортом перевозится, ее количество, благополучие местности, а для живых животных – диагностические исследования и вакцинации

Перечень вопросов для компетентностно - ориентированного задания

1. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных болезнях органов дыхания и пищеварения.
2. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясопродуктов на продовольственных рынках.
3. Организация и методика послеубойного осмотра туш и органов птицы, кроликов и нутрий.
4. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при сибирской язве, сапе, ящуре.
5. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при ЭМКАРе, злокачественном отеке, инфекционной энтеротоксемии.
6. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при сепсисе, геморрагической септицемии.
7. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при лептоспирозе и пироплазмидозах.
8. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при чуме (классической и африканской) и роже свиней.
9. Санитарно-гигиенический режим получения доброкачественного молока на ферме. Пороки молока и их предупреждение.

10. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов. Маркировка и порокибаночных консервов.
11. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при радиационных поражениях.
12. Молоко других видов сельскохозяйственных животных и его рациональное использование.
13. Структура мясокомбината. Правила приема и сдачи животных на мясокомбинат. Предубойный режим содержания.
14. Санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.
15. Классификация, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.
16. Организация и методика послеубойного осмотра туш и органов свиней.
17. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при некробактериозе, болезни Ауески.
18. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда.
19. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при лейкозах, лимфосаркоме и опухолях.
20. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при туберкулезе и бруцеллезе.
21. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса иерсиниозе, нокардиозе, кандидамикозе, актиномикозе.
22. Влияние на качество, пищевую ценность, технологические свойства молока наличия в нем антибиотиков, пестицидов, ингибирующих веществ, гербицидов.
23. Классификация, основы технологии и пищевая ценность субпродуктов жира-сырца.
24. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и органов птиц при гриппе, болезни Ньюкасла (псевдочума), орнитозе, пуллорозе.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы (мороженой, соленой, копченой, вяленой, сушеной)
26. Убойные животные как сырье для мясной промышленности.
27. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при респираторной форме пастереллеза, контагиозной плевропневмонии, злокачественной катаральной горячке.
28. Химический состав и пищевая ценность мяса домашней птицы.
29. Технология и гигиена колбасного производства. Ветеринарно-санитарный контроль продукции.
30. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при нарушении обмена веществ (кетозы, беломышечная болезнь, алиментарная дистрофия), нарушении пигментации тканей.
31. Основы технологии, классификация сливочного масла и сыра. Пороки и методы исследования.
32. Созревание мяса. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
33. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и органов птиц при туберкулезе, лейкозе, болезни Марека, пастереллезе.
34. Химический состав, пищевая ценность и ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов на рынке.
35. Вынужденный убой и порядок его проведения. Методы определения мяса больных и убитых в агональном состоянии животных. Пути реализации продуктов убоя.
36. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении саркоцистоза, фасциолеза, дикроцелиоза, аскариоза, эхинококкоза.
37. Методы исследования меда. Способы распознавания фальсификаций.

38. Консервирование мяса высокой, низкой температурой, поваренной солью. Современные способы консервирования мяса.

39. Положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка. Структура, оборудование.

40. Химический состав, пищевое значение и биологические свойства молока.

41. Клеймение мяса и субпродуктов.

42. Болезни и другие состояния, при которых животных (птиц) не допускают к убою. Обоснование.

43. Пищевая ценность грибов и их классификация. Порядок реализации их на рынке.

44. Типы мясоперерабатывающих предприятий и ветеринарно-санитарные требования к ним.

45. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при механических и термических повреждениях тканей, новообразованиях.

46. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов.

47. Организация и методика послеубойного осмотра туш и органов крупного рогатого скота и лошадей.

48. Бактериологическое исследование мяса (показания, отбор проб, схема исследования).

49. Бактериостатическая фаза молока и способы ее продления. Обезвреживание молока

50. Убой, первичная переработка свиней на мясокомбинате.

51. Послеубойная диагностика и санитарная оценка, мяса при столбняке и бешенстве.

52. Строение и химический состав яиц. Товароведческая и санитарная оценка яиц.

53. Морфологический и химический состав мяса животных.

54. Санитарная оценка при обнаружении описторхоза, дифиллоботриоза, лигулеза.

55. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов на продовольственных рынках

56. Транспортировка животных железнодорожным транспортом.

57. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при отравлениях.

58. Определение свежести и видовой принадлежности мяса.

59. Сущность порчи мяса (ослизнение, загар, плесневение, свечение, гниение). Санитарная оценка.

60. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при обнаружении трихинеллеза, цистицеркозов.

61. Морфология и химия мяса рыб. Методы исследования рыбы на свежесть

62. Убой, первичная переработка птицы на птицекомбинате.

63. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при листериозе, туляремии.

64. Требования к заготавливаемому молоку по ГОСТу.

4.2. Критерии и шкала оценки

Показатели и критерии оценивания сформированности профессиональных компетенций

Профессиональные компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания	
		не зачтено	зачтено
ПК-1 Способность проведения ветеринарно-санитарного исследования продуктов животного и растительного про-	Знать: – методы и правила проведения санитарно-ветеринарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхож-	Не знает ветеринарное законодательство Российской Федерации, морфологические изменения в органах и тканях при различных	Знает ветеринарное законодательство Российской Федерации, морфологические изменения в органах и тканях при различных

Профессиональные компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания	
		не зачтено	зачтено
исхождения, в том числе при постановке нозологического диагноза	дения; – морфологические изменения в органах и тканях при различных патологических процессах	патологических процессах (ответил на 3 вопроса из 8)	патологических процессах (ответил на 4 и более вопроса)
	Уметь: – применять методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности, в том числе при постановке нозологического диагноза; – использовать специализированное оборудование и инструменты; – работать со специализированными информационными базами данных	Не умеет: – применять методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности, в том числе при постановке нозологического диагноза; – использовать специализированное оборудование и инструменты; – работать со специализированными информационными базами данных	Умеет – применять методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности, в том числе при постановке нозологического диагноза; – использовать специализированное оборудование и инструменты; – работать со специализированными информационными базами данных
	Владеть: – методами и правилами проведения ветеринарно-санитарного исследования продуктов животного и растительного происхождения, методикой исследования и описания изменений в органах и тканях	Не владеет методами и правилами проведения ветеринарно-санитарного исследования продуктов животного и растительного происхождения, методикой исследования и описания изменений в органах и тканях	Владеет методами и правилами проведения ветеринарно-санитарного исследования продуктов животного и растительного происхождения, методикой исследования и описания изменений в органах и тканях
ПК-2 Способность оформлять заключения на продукцию животного и растительного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	Знать: правила ведения отчётной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе том числе при постановке нозологического диагноза	Не знает: правила ведения отчётной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе, том числе при постановке нозологического диагноза (ответил на 3 вопроса из 6)	Знает: правила ведения отчётной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе, том числе при постановке нозологического диагноза (ответил на 4 и более вопросов)
	Уметь: оформлять заключения на продукцию животного и растительного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	Не умеет оформлять заключения на продукцию животного и растительного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	Умеет оформлять заключения на продукцию животного и растительного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы
	Владеть: алгоритмом постановки нозологического диагно-	Не владеет алгоритмом постановки нозологического	Владеет алгоритмом постановки нозологического

Профессиональные компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания	
		не зачтено	зачтено
	ноза и оформления заключения на продукцию животного и растительного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	диагноза и оформления заключения на продукцию животного и растительного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	диагноза и оформления заключения на продукцию животного и растительного происхождения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-3 Проведение ветеринарного клеймения и товароведческой маркировки продукции и сырья растительного и животного происхождения	Знать технику и методику пред и после убойного осмотра животных	Знает технику и методику пред и после убойного осмотра животных (ответил на 2 вопроса из 5)	Не знает технику и методику пред и после убойного осмотра животных (ответил на 3 вопроса и более)
	Уметь использовать инструменты для проведения клинического обследования животных	Умеет использовать инструменты для проведения клинического обследования животных	Не умеет использовать инструменты для проведения клинического обследования животных
	Владеть Методикой изготовления краски и нанесения оттисков клейм и штампов на тушу	Не владеет Методикой изготовления краски и нанесения оттисков клейм и штампов на тушу	Владеет Методикой изготовления краски и нанесения оттисков клейм и штампов на тушу
ПК-4 Способность оформить ветеринарные свидетельства (справки) и ветеринарные сертификаты	Знать правила оформления ветеринарных свидетельств и справок	Не знает правила оформления ветеринарных свидетельств и справок (ответил на 2 вопроса из 5)	Знает правила оформления ветеринарных свидетельств и справок (ответил на 3 вопроса и более)
	Уметь использовать специализированное оборудование и инструменты	Не умеет использовать специализированное оборудование и инструменты	Умеет использовать специализированное оборудование и инструменты
	Владеть программным обеспечением при оформлении ветеринарных сопроводительных документов	Не владеет программным обеспечением при оформлении ветеринарных сопроводительных документов	Владеет программным обеспечением при оформлении ветеринарных сопроводительных документов

Слушатель считается аттестованным, если наберет от 20 до 30 баллов по всем видам контроля.

Максимальный балл по первому разделу – 8 баллов.

Максимальный балл по второму разделу – 6 баллов.

Максимальный балл по третьему разделу – 5 баллов.

Максимальный балл по четвертому разделу – 5 баллов.

Максимальный балл по разделу компетентностно-ориентированного задания – 6 баллов (1 балл – знает, 2 балла – умеет, 3 балла - владеет).

4.3. Порядок проведения итоговой аттестации

Зачет проходит в учебной аудитории в присутствии экзаменатора и слушателей группы.

Каждому слушателю даётся 25 минут на выполнение тестов и 15 минут на подготовку ответа на вопрос компетентностно-ориентированного задания.

Группа сдает тесты в письменном виде, которые проверяются преподавателем по шаблону. Экзаменатор проводит собеседование с каждым слушателем по итогам выполнения компетентностно-ориентированного задания.