



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕ-
РАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬ-
НОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе

Е.В. Хохлова

2024 г.

**ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Производственный ветеринарно-санитарный контроль
на предприятиях АПК»

Москва, 2024

РАЗДЕЛ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

При разработке дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по теме *«Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях АПК»* учитывались:

профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии», утвержденный приказом от 12.10. 2021 г. № 712н Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации», трудовая функция F/01.6; F/02.6; G/03.7;

федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 36.04 01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный приказом от 28.06.2017 № 982 Министерства образования и науки.

1.1. Цель реализации программы

Приобретение новых профессиональных компетенций слушателями в области ветеринарного законодательства и продовольственного обеспечения, санитарно-гигиенических требований к цехам предприятий АПК, технических регламентов, правил и положений, регулирующих ветеринарную деятельность. Программа предусматривает освоение слушателями особенностей производства, переработки, хранения и транспортировки сырья и продуктов животного происхождения, с учётом возможности их биологического и радиационного загрязнения, а также овладения навыками осуществления ветеринарно-санитарного контроля сырья и продукции.

**Совершенствуемые и/или приобретаемые компетенции
и планируемые результаты обучения**

№	Приобретаемые и/или совершенствуемые компетенции	Код компетенции	Знать/Уметь: Планируемый результат
1.	Компетенция 1 - проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	F/01.6	<p>Знать: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследованиях, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь определить пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p>
2.	Компетенция 2 – проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	F/02.6	Знать: Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в об-

			<p>ласти ветеринарии Уметь: определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яичдомашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>
3.	<p>Компетенция 3- управление системой мероприятий по предотвращению незаразных, инфекционных и инвазионных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных</p>	G/03.7	<p>Знать - методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p> <p>Уметь осуществлять сбор и анализ информации, в том числе ветеринарной статистики, необходимой для оценки эпизоотологического состояния организации (территории), планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления</p>

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план программы повышения квалификации

«Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях АПК»

Категория слушателей: магистры, аспиранты, преподаватели профильных вузов

Форма обучения: заочная с применением дистанционных технологий

Срок освоения: 2 недели

Трудоемкость программы: 16 академических часов

№ п/п	Наименование тем	Всего (ак. часов)	В том числе			Промежуточная/ Итоговая аттестации
			Сам. работа	Лекции	Практ. занятия	
1.	Санитарно-гигиенические требования к цехам и мясоперерабатывающих предприятий	4	-	2	2	
2.	Основные требования Технических регламентов в аспекте современных взаимоотношений предприятий АПК	4	-	2	2	Промежуточное тестирование
3.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при хранении, транспортировке и реализации сырья и продуктов животного происхождения	4	-	2	2	
4.	Правила сбор, утилизации и уничтожения биологических отходов в России	2		2		

5.	Итоговая аттестация	2				Итоговое тестирование
----	---------------------	---	--	--	--	-----------------------

2.2. Учебно-тематический план программы повышения квалификации

«Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях АПК»

№ п/п	№ раздела	Виды учебных занятий, кол-во ак. часов	Содержание	Планируемый результат
1	2	3	4	5
	Раздел I Правовое регулирование обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов			
1	Тема 1. Санитарно-гигиенические требования к цехам боенских и мясоперерабатывающих предприятий	Лекция 1, 2 ак. ч.	Требования Санитарных правил для предприятий мясной и молочной промышленности в России	знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях
		Практическое занятие № 1, 2 ак.ч.	Основные положения инструкций по дезинфекции в цехах мясной и молочной промышленности	уметь находить современную и актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране

2	Тема 2. Основные требования Технических регламентов в аспекте современных взаимоотношений предприятий АПК	Лекция 2, 2 ак.ч.	Цель и задачи технических регламентов. Объекты технического регулирования. Общие требования безопасности сырья и пищевой продукции	знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях
		Практическое занятие № 2, 2 ак. ч.	Идентификация и маркировка продуктов убоя животных. Требования безопасности к мясной и молочной продукции.	уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране
Раздел II. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях АПК				
	Тема 3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при хранении, транспортировке и реализации сырья и продуктов животного происхождения	Лекция 3, 2 ак.ч.	Ветеринарно-санитарные требования при хранении и переработке сырья животного происхождения	Знать: современные технические и технологические основы, а также цифровые средства и технологии обеспечения высокого уровня проведения исследований в рамках ветеринарно-санитарной экспертизы

		Практическое занятие № 3, 2 ак.ч.	Требования правил при перевозке сырья и продукции автомобильным, железнодорожным и водным транспортом. Особенности доставки убойных животных гоном.	Уметь: обосновывать методические решения с учетом возможных последствий для здоровья животных и качества продукции с использованием современных цифровых средств и технологий
	Тема 4. Правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов в России	Лекция 4, 2 ак.ч.	Ветеринарно-санитарные требования при сборе, утилизации и уничтожении биологических отходов	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб
		Итоговое тестирование, 2 ч.		

Раздел 3. *Формы аттестации и оценочные материалы*

Промежуточное тестирование

Форма проведения	Заочно
Виды оценочных материалов	Тест из 10 заданий в электронной форме
Критерии оценивания	1 – правильный ответ; 0 – неправильный ответ. 10 баллов – высокий уровень, выше 5 баллов – средний уровень, менее 5 – низкий уровень.
Оценка	Не предусмотрено (тестирование проводится с целью определения уровня владения материалом)

Итоговое тестирование

Форма проведения	Заочно
Виды оценочных материалов	Тест из 20 заданий в электронной форме
Критерии оценивания	1 – правильный ответ; 0 – неправильный ответ. «Зачтено» выставляется слушателям, если они набрали 15-20 баллов
Оценка	Зачтено/не зачтено

Раздел 4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Дистанционная образовательная платформа РГАУ МХА имени К.А. Тимирязева	Лекции	Sdo.timacad.ru Доступ в сеть интернет, компьютеры и программное обеспечение, поддерживающие работу сайта
Дистанционная образовательная платформа РГАУ МХА имени К.А. Тимирязева	Практические занятия	Sdo.timacad.ru Доступ в сеть интернет, компьютеры и программное обеспечение, поддерживающие работу сайта

5. Учебно-методическое обеспечение программы

Основная литература:

1. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / составитель В.Г. Урбан. – СПб.: Лань, 2021. - 384с. ЭБС <https://e.lanbook.com/book/169451>
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - 5-е изд.,

стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 476 с. ЭБС Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/book/152644>

3. Сулейманов, С.М. Патологическая анатомия животных [Электронный ресурс] / С. М. Сулейманов, Л. И. Дроздова. - Воронеж: ВГАУ, 2021. - 195 с. ЭБС Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/178986>

Дополнительная литература

1. Никитин, И.Н. Организация государственного ветеринарного надзора. [Электронный ресурс]: учебник / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. - 2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 460 с. ЭБС Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113922>

2. Сон К.Н. и др. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения. Уч.пос. гриф. – СПб, Лань, СПб.:Лань, 2021.-416 с. ЭБС Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/168523>

3. Кравченко, В.М. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза и методики вскрытия [Электронный ресурс] : учебник / В. М. Кравченко. - Краснодар : КубГАУ, 2019. - 301 с. ЭБС Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/171592>

Нормативные правовые акты

1. Федеральный закон «О ветеринарии» от 14.05.1993 №4979-1
2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов. СанПиН 2.3.2.1078 - 01 - М., 2001. – 164.
3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 2001.
4. Закон РФ «О техническом регулировании», 2002.
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции», 2011.
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», 2013.
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», 2013.

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»,
необходимых для освоения дисциплины**

1. <http://www.vetlib.ru> Ветеринарная онлайн библиотека (открытый доступ)
2. <http://www.ccenter.msk.ru> Научно – производственное объединение (НПО) (открытый доступ)
3. <http://www.fermer.ru/> ФЕРМЕР.RU– главный фермерский портал (открытый доступ)
4. <http://www.agroportal.ru> АГРОПОРТАЛ. Информационно - поисковая система АПК (открытый доступ)
5. <http://www.webpticeprom.ru> «ВебПтицеПром» отраслевой портал в птицеводстве (открытый доступ)
6. <http://www.edu.ru> Российское образование. Федеральный портал (открытый доступ)
7. <http://www.cnshb.ru> Центральная научная сельскохозяйственная библиотека. (открытый доступ)
8. <http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека (открытый доступ)
9. <http://www.zoogigiena.ru> Ветеринарная гигиена (открытый доступ)

**Перечень программного обеспечения и информационных
справочных систем**

1. Информационная система АПК <http://old.mcx.ru/navigation/page/show/>

6. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется на основе результатов итоговой аттестации. Слушатель считается аттестованным, если имеет положительные оценки (от «15» до «20» баллов) по всем разделам программы.


**7. Образовательные технологии, используемые в процессе реализации
программы**


В программе используются ресурсы, размещенные в системе дистанционного

обучения ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева (sdo.timacad.ru), которые позволяют слушателям самостоятельно осваивать содержание программы или отдельных ее разделов, используются открытые образовательные и интернет – ресурсы и платформы.

8. Составители программы

Козак Ю.А. канд. вет. наук, старший преподаватель (разделы 1-2, темы 1-4) 

Баранович Е. С. канд. вет. наук, доцент (разделы 1-2, темы 1-4) 

Козак С.С. д-р биол. наук, профессор (разделы 1-2, тема 1-4) 

Разработана и утверждена на кафедре морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол № 10 от «20» 06 2024 г.

И.о. зав. кафедрой  / А.Э. Семак /