

СОГЛАСОВАНО

Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

УТВЕРЖДАЮ

Должность руководителя образовательной организации

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Дополнительная профессиональная программа  
повышения квалификации  
«Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ветеринария»)»**

г. Город, 20\_\_ год

**Дополнительная профессиональная программа  
повышения квалификации  
«Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного  
происхождения (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции  
«Ветеринария»)»**

**1. Цели реализации программы**

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ветеринария».

**2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения**

**2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации**

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандарта компетенции «Ветеринария»;
- профессиональным стандартом «Ветеринарный фельдшер»

(утвержден приказом Минтруда России от 21 декабря 2015 № 1079 н.);

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

**2.2. Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения дополнительной профессиональной программы у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен

**знать:**

- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения;
- стандарты на готовую продукцию животноводства и птицеводства; пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика.

**уметь:** проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований; консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения; проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала.

ПК 3.1 Организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных

ПК 3.2 Организовывать и проводить послеубойный осмотр голов, туш (тушек) и внутренних органов сельскохозяйственных животных.

ПК 3.3 Проводить предубойную и послеубойную диагностику инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных, организовывать и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия при их обнаружении.

ПК 3.4 Организовывать и проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

ПК 3.5 Организовывать и проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.

ПК 3.6 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.

ПК 3.7 Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.

ПК 3.8 Организовывать и проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пищевых продуктов: колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.

### 3. Содержание программы

Категория слушателей: лица предпенсионного возраста, имеющие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование.

Трудоемкость обучения: 72 академических часа.

Форма обучения: очная.

#### 3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, ак. час.	В том числе		
			лекции	практ. занятия	промежут. и итог. контроль
1	2	3	4	5	6
1.	Модуль 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ветеринария». Разделы спецификации	4	4		
2.	Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности	4	2	2	
3.	Модуль 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения	56	24	32	
4.	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	8			8
<b>ИТОГО:</b>		<b>72</b>	<b>30</b>	<b>34</b>	<b>8</b>

### 3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, ак. час.	В том числе		
			лекции	практ. занятия	промежут. и итог. контроль
1	2	3	4	5	6
<b>1.</b>	<b>Модуль 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ветеринария». Разделы спецификации</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		
1.1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)	2	2		
1.2	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	2	2		
<b>2.</b>	<b>Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
2.1	Требования охраны труда и техники безопасности	2	2		
2.2	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции	2		2	
<b>3.</b>	<b>Модуль 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения</b>	<b>56</b>	<b>24</b>	<b>32</b>	
3.1	Послеубойные ветсанэкспертизы органов и туш убойных животных	2	2		
3.2	Клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов	2	2		
3.3	Определение видовой принадлежности мяса	2	2		
3.4	Качественная реакция на гликоген	2		2	
3.5	Реакция преципитации	2		2	
3.6	Исследование мяса на трихинеллез	2		2	
3.7	Определение степени свежести мяса	2		2	
3.8.	Микроскопический и химический анализ свежести мяса.	2		2	
3.9	Определение мяса больных животных	2	2		
3.10	Бактериологическое исследование мяса.	8		8	
3.11	Исследование колоний микроорганизмов	2		2	
3.12	Ветеринарно-санитарная экспертиза	2	2		

	яиц				
3.13	Товароведческая оценка яиц	2		2	
3.14	Определение качества яиц на овоскопе	2		2	
3.15	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	2	2		
3.16	Лабораторное исследование молока	2		2	
3.17	Методы определения чистоты, бактериальной обсемененности. Коли-титра молока и способы контроля его стерилизации.	2		2	
3.18	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	2	2		
3.19	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов	2	2		
3.20.	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	2	2		
3.21	Люминоскопия пищевых продуктов	2		2	
3.22	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	2	2		
3.23	Определение паразитарной чистоты пресноводных рыб	2		2	
3.24	Ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов	2	2		
3.25	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров	2	2		
<b>6.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>8</b>			<b>8</b>
6.1	Демонстрационный экзамен по компетенции	8			8
	<b>ИТОГО:</b>	<b>72</b>	<b>30</b>	<b>34</b>	<b>8</b>

### 3.3. Учебная программа

#### **Модуль 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ветеринария». Разделы спецификации**

Тема 1.1. История, современное состояние и перспективы движения WorldSkillsInternational (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»). Лекция

Тема 1.2. Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ветеринария». Лекция

#### **МОДУЛЬ 2. Требования охраны труда и техники безопасности.**

Тема 2.1. Требования охраны труда и техники безопасности. Лекция

Тема 2.2. Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции «Ветеринария». Практическое занятие (план проведения занятия).

#### **МОДУЛЬ 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения.**

Тема 3.1. Послеубойные ветсанэкспертизы органов и туш убойных животных.

Лекция: Принципы и методика ветсанэкспертизы органов и туш убойных

животных.

Тема 3.2. Клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов.

Лекция: Виды клеймения и методы маркировки мяса.

Тема 3.3. Определение видовой принадлежности мяса.

Лекция: Органолептическая оценка мяса. Лабораторная оценка.

Тема 3.4. Качественная реакция на гликоген.

Практическое занятие: Лабораторное исследование мяса животного.

Тема 3.5. Реакция преципитации.

Практическое занятие: Исследование мяса методом реакции преципитации.

Тема 3.6. Исследование мяса на трихинеллез.

Практическое занятие: Трихинеллоскопия мяса.

Тема 3.7. Определение степени свежести мяса.

Практическое занятие: Органолептическая оценка мяса различных животных.

Тема 3.8. Микроскопический и химический анализ свежести мяса.

Практическое занятие. Микроскопическое исследование мяса на предмет свежести.

Тема 3.9. Определение мяса больных животных.

Лекция: Техника вскрытия трупа павших животных. Исследование мяса. Техника безопасности при вскрытии трупа.

Тема 3.10. Бактериологические исследования мяса.

Практическое занятие: Бактериоскопия мазков-отпечатков. Определение рН

Практическое занятие: Реакция на пероксидазу (бензидиновая проба), формольная реакция (проба с формалином).

Практическое занятие: Бактериологическое исследование мяса на присутствие аэробов и анаэробов.

Тема 3.11. Исследование колоний микроорганизмов.

Практическое занятие: Учет бактериальной обсемененности. Изучение культуральных свойств микроорганизмов на МПА и среде Эндо.

Тема 3.12. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.

Лекция: Качество яиц, методы определения качества яиц по ГОСТу.

Приборы и оборудования используемые при оценке качества яиц.

Тема 3.13. Товароведческая оценка яиц.

Практическое занятие: Визуальная оценка качества яиц. Оформление первичных документов.

Тема 3.14. Определение качества яиц на овоскопе.

Практическое занятие: Овоскопирование куриных яиц.

Тема 3.15. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.

Лекция: Ветеринарно-санитарные требования к молоку. Методы экспертизы качества молока. Приборы и оборудования, используемые при экспертизе молока.

Тема 3.16. Лабораторные исследования молока.

Практическое занятие: Проведение нормализации молока и изучение методов определения посторонних веществ в молоке.

Тема 3.17. Методы определения чистоты, бактериальной обсемененности.

Коли-титра молока и способы контроля его стерилизации.

Практическое занятие: Бактериальное исследование молока.

Тема 3.18. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.

Лекция: Виды кисломолочных продуктов. Требования ветеринарно-санитарной экспертизы к кисломолочным продуктам.

Тема 3.19. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов.

Лекция: Виды растительных продуктов. Требования ветеринарно-санитарной экспертизы к растительным продуктам.

Тема 3.20. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.

Лекция: Виды меда. Требования ветеринарно-санитарной экспертизы к меду.

Тема 3.21. Люминоскопия пищевых продуктов.

Практическое занятие: Исследование пищевых продуктов.

Тема 3.22. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.

Лекция: Виды рыбных продукций. Требования ветеринарно-санитарной экспертизы к рыбной продукции.

Тема 3.23. Определение паразитарной чистоты пресноводных рыб.

Практическое занятие: Исследование рыбы на наличие паразитов.

Тема 3.24. Ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов.

Лекция: Виды баночных консервов. Требования ветеринарно-санитарной экспертизы к различным видам консервов.

Тема 3.25. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.

Лекция: Животные жиры и требования ветеринарно-санитарной экспертизы к жирам животного происхождения.

### **3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)**

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	МОДУЛЬ 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ветеринария». Разделы спецификации МОДУЛЬ 2. Требования охраны труда и техники безопасности МОДУЛЬ 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения (темы 1.1-3.9)
2 неделя	МОДУЛЬ 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения (темы 3.10-3.25)

\*-Точный порядок реализации модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.

## **4. Организационно-педагогические условия реализации программы**

### **4.1. Материально-технические условия реализации программы**

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Лаборатория «Ветеринарно-санитарной экспертизы»	Лабораторные работы	ученические столы и скамейки; преподавательский стол и стул; доска; реактивы; инструменты; микроскопы; микроскопы электронные; химическая посуда; электрические оборудования; комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (видеоматериалы, слайды, фотоматериалы, плакаты, стенды и таблицы).
Компьютерный класс	Практические и лабораторные занятия, тестирование	Компьютеры, обучающие тренажеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения
Лаборатория	Демонстрационный экзамен	Компьютеры, обучающие тренажеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения

#### 4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническая документация по компетенции «Ветеринария»;
- конкурсные задания по компетенции «Ветеринария»;
- задание демонстрационного экзамена по компетенции по компетенции «Ветеринария»;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература:
  1. Житенко П.В., Боровков М.Ф. Справочник по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животноводства. - М.: Колос, 2010.
  2. Загаевский И.С., Жерновский Ф.А. Практикум ветеринарно-санитарной экспертизе. - М.: Колос. 2012.
  3. Загаевский И.С., Жмурко Т.В. Учебник по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии переработки продуктов животноводства. - М.: Колос, 2010.
    - отраслевые и другие нормативные документы;
    - электронные ресурсы ит.д.

- официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkillsInternational - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

### **4.3. Кадровые условия реализации программы**

Количество ППС (физических лиц), привлеченных для реализации программы \_\_\_\_ чел. Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс \_\_\_\_ чел.
- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс \_\_\_\_ чел.
- Экспертов с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс \_\_\_\_ чел.

Данные ППС, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс	Должность
1.			
2.			
3.			

### **5. Оценка качества освоения программы**

Итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Для итоговой аттестации используется КОД № 1.1 по компетенции «Ветеринария», размещенный в соответствующем разделе на электронном ресурсе [esat.worldskills.ru](https://esat.worldskills.ru)

### **6. Составители программы**

Дубицкая Юлия Алексеевна, начальник учебно-организационного отдела Академии Ворлдскиллс Россия.

Максимова Изабелла Семеновна, эксперт на право проведения чемпионатов по стандартам WorldskillsRussia в рамках своего региона, мастер производственного обучения ГБПОУ РС (Я) «ЯСХТ».