

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: ВРИО ректора
Дата подписания: 16.12.2021 16:17:30
Уникальный программный ключ:
0951da30105058541c662bce658479287a2618c

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курская государственная сельскохозяйственная
академия имени И. И. Иванова»
(ФГБОУ ВО Курская ГСХА)

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии

Программа одобрена
Ученым советом
ФГБОУ ВО Курская ГСХА
Протокол № 5
от «25» мая 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор
ФГБОУ ВО Курская ГСХА

Е.В. Харченко
«25» _____ 20 21 г.



**Дополнительная профессиональная
программа повышения квалификации
«Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов свиней»**

Курск, 2021г.

Разработчик (составитель):

Швец Ольга Михайловна, профессор кафедры ВСЭ и биотехнологии,
доктор вет. наук, доцент

Раздел 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Обоснование актуальности программы:

дополнительная профессиональная программа разработана в соответствии с

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013г. №499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 ноября 2013г. №1244 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499»;

- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 № ВК-1031/06 «О направлении методических рекомендаций-разъяснений по разработке ДПП на основе профессиональных стандартов».

- Профессиональным стандартом «Ветеринарный врач», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 года N 547н.

1.1. Цель реализации программы

Совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения следующих видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации:

проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных.

1.2. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания и умения, необходимые для качественного изменения компетенций:

слушатель должен знать:

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя свиней, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

- признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения.

слушатель должен уметь:

- определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;

- производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш свиней в боенских организациях с использованием

макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.

1.3. Категория обучающихся: лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

1.4. Форма обучения: очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

1.5. Срок освоения программы, режим занятий

Срок освоения программы: 72 часа

Режим аудиторных занятий – 4 часа в день.

Раздел 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПК

2.1. Учебный план

№ п/п	Название модулей (разделов) и тем	Всего часов (трудоемкость)	Аудиторные учебные занятия, учебная работа		Внеаудиторная работа	Форма контроля (аттестации)
			Лекции	Практические занятия		
1	Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов	10	4		6	
2	Основные изменения в органах, встречающиеся при ВСЭ	8	4		4	
3	ВСЭ при инфекционных заболеваниях свиней, передающихся человеку через продукты убоя	10	4		6	
4	ВСЭ при инфекционных заболеваниях свиней, не передающихся человеку через продукты убоя	32	14		18	
5	ВСЭ при инвазионных заболеваниях свиней	10	4		6	
	Итоговая аттестация	2				Зачет/2
	Итого	72	30		40	2

2.2. Календарный учебный график

№ п/п	Наименование модулей, разделов модулей и вид работ, в том числе:	1 учебная неделя (дни)						2 учебная неделя (дни)						
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	
1	Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов													
2	Основные изменения в органах, встречающиеся при ВСЭ													
3	ВСЭ при инфекционных заболеваниях свиней, передающихся человеку через продукты убоя													
4	ВСЭ при инфекционных заболеваниях свиней, не передающихся человеку через продукты убоя													
5	ВСЭ при инвазионных заболеваниях свиней													
	Итоговая аттестация (зачет)													

2.3. Рабочая программа

№ п/п	Виды учебных занятий, учебных работ	Содержание	Планируемые результаты обучения по программе (знать/уметь)
Тема 1. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов	Лекция (4 часа)	Нормативная документация. Организация рабочего места. Методика осмотра голов, внутренних органов и туш свиней	Знать: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя свиней, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; Уметь: определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра
	Самостоятельная работа (6 часов)	Структура и содержание нормативных документов	Знать: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя свиней, в том числе послеубойного осмотра, необходимых

			лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; Уметь: определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра
Тема 2. Основные изменения в органах, встречающиеся при ВСЭ	Лекция (4 часа)	Основные изменения в органах, встречающиеся при проведении ВСЭ (кровоизлияния, абсцессы, инфаркты, дистрофии и др.)	Знать: признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов незаразного происхождения Уметь: использовать макроскопические методы патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных
	Самостоятельная работа (4 часа)	Патогенез и морфологические признаки патологических процессов	Знать: признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов незаразного происхождения Уметь: использовать макроскопические методы патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных
Тема 3. ВСЭ при инфекционных заболеваниях свиней, передающихся человеку через продукты убоя	Лекция (4 часа)	Характеристика возбудителя, предубойная и послеубойная и послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка туш и органов сибирской язвы, туберкулеза,	Знать: признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного происхождения. Уметь: определять

		бруцеллеза, лептоспироза.	допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; проводить ветеринарно-санитарную оценку туш и органов свиней.
	Самостоятельная работа (6 часов)	Анализ источников литературы и нормативных документов	Знать: признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного происхождения. Уметь: определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; проводить ветеринарно-санитарную оценку туш и органов свиней.
Тема 4. ВСЭ при инфекционных заболеваниях свиней, не передающихся человеку через продукты убоя	Лекция (14 часов)	Характеристика возбудителя, предубойная и послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при роже свиней при АЧС, КЧС, РРС, роже свиней, пастереллезе и др.	Знать: признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного происхождения. Уметь: определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; проводить ветеринарно-санитарную оценку туш и органов свиней.
	Самостоятельная работа (18 часов)	Анализ источников литературы и нормативных документов	Знать: признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного

			происхождения. Уметь: определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; проводить ветеринарно-санитарную оценку туш и органов свиней.
Тема 5. ВСЭ при инвазионных заболеваниях свиней	Лекция (4 часа)	Характеристика и цикл развития возбудителя, предубойная и послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при трихинеллезе, финнозе, эхинококкозе	Знать: признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инвазионного происхождения. Уметь: проводить ветеринарно-санитарную оценку туш и органов свиней.
	Самостоятельная работа (6 часов)	Анализ источников литературы и нормативных документов	Знать: признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инвазионного происхождения. Уметь: проводить ветеринарно-санитарную оценку туш и органов свиней.
Итоговая аттестация	Зачет (2 часа)		

Раздел 3. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Перечень вопросов для итоговой аттестации

1. Прием и предубойное содержание свиней.
2. Ветеринарно-санитарные правила приема больных и вакцинированных животных.
3. Предубойный ветеринарный осмотр свиней.
4. Болезни и состояния, при которых животных не допускают к убою.
5. Организация рабочих мест для проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы.
6. Методика осмотра голов свиней.

7. Методика осмотра сердца и легких.
8. Методика осмотра печени, почек и селезенки.
9. Методика осмотра туш свиней.
10. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы.
11. Топография основных лимфоузлов головы.
12. Топография основных лимфоузлов туши.
13. Топография основных лимфоузлов ливера.
14. ВСЭ при трихинеллезе.
15. ВСЭ при финнозе.
16. ВСЭ при эхинококкозе
17. ВСЭ при сибирской язве.
18. ВСЭ при туберкулезе.
19. ВСЭ при роже свиней.
20. ВСЭ при африканской чуме свиней
21. ВСЭ при классической чуме свиней.
22. ВСЭ при лептоспирозе.
23. ВСЭ при туляремии.
24. ВСЭ при листериозе.
25. ВСЭ при бруцеллезе.
26. ВСЭ при ящуре.
27. ВСЭ при цирковиральной инфекции
28. ВСЭ при гемофильном серозите
29. ВСЭ при репродуктивно-респираторном синдроме
30. ВСЭ при атрофическом рините

Итоговая аттестация осуществляется в форме тестирования после освоения всех тем программы и подтверждается оценкой «зачет» или «незачет»

Итоговая аттестация оформляется итоговыми (зачетными) ведомостями, в которых отражают результат эффективности обучения слушателей и принимают решение о выдаче слушателям, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, удостоверения о повышении квалификации.

Раздел 4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПК

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник / А. А. Кунаков, Б. В. Уша, О. И. Кальницкая; под ред. А.А. Кунакова. – Москва: Инфра-М, 2015. – 234 с.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И.А. Лыкасова и др. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. – 304 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/61365>.

Дополнительная литература

1. О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе [Электронный ресурс]: решение Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 N 317 (ред. от 07.06.2016). – Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

2. Об утверждении Правил в области ветеринарии при убойе животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убойе животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убойе непromышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности [Электронный ресурс]: приказ Минсельхоза России от 12.03.2014 N 72.– Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

3. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: утв. Минсельхозом СССР от 27.12.1983. – Москва: Агропромиздат, 1988.– Доступ из справ.- правовой системы «КонсультантПлюс».

4. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко.– Санкт-Петербург: Лань, 2012. – 240 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/3738>.

5. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. пособие / А.В. Смирнов.– Санкт-Петербург: ГИОРД, 2009.– 336 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Интернет-портал [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://vetexpert.pro>.

2. Правовые и нормативные и документы по вопросам ветеринарии [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.cap.ru/home/65/aris/bd/vetzac/document>

3. Профессиональный сайт мясной промышленности [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.meat-club.ru>

4. Руководство Международного эпизоотического бюро [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.oie.int/international-standard-setting>.

4.2. Материально-техническое обеспечение программы

Наименование специальной аудитории, кабинета	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебная аудитория 304	Лекции Практические занятия	Экран -1 Проектор -1 Ноутбук «Lenovo» - 1 Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level, операционная система, номер лицензий 42500048, количество лицензий 60 (2007 г.) Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level, пакет прикладных программ, номер лицензии 45035958 количество лицензий 20, номер лицензии (2009 г.); Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level, пакет прикладных программ, номер лицензии 42500048 количество лицензий 60 (2007 г.) Mozilla Firefox – браузер (свободное ПО) Sumatra PDF - программа просмотра и печати PDF- файлов (свободное ПО) 7-zip – архиватор (свободное ПО) FAR-Manager Свободное ПО) Kaspersky Endpoin tSecurity – антивирусная программа, номер лицензии 205E-180703-121941-653-237