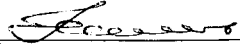


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Высшего профессионального образования
«Алтайский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВПО Алтайский ГАУ) (FSBEI HE Altai SAU)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР

 И.А.Косачев
«20» июня 2014 г

Рабочая программа
производственной практики для студентов очной и заочной формы
обучения ФВМ АГАУ по направлению подготовки 111900 -
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Рабочая программа производственной практики рассмотрена и утверждена на заседании кафедры микробиологии, эпизоотологии, паразитологии и ветсанэкспертизы протокол №16 от «4» 06. 2014 г.

Зав. кафедрой, профессор



П.И.Барышников

Утверждено и рекомендовано к изданию на заседании методической комиссии ФВМ АГАУ протокол № 7 от 19.06 2014 г.


Председатель методической комиссии



доцент О.Е.Власова

Разработана доцентами кафедры:

Н.Е.Борисенко,

 О.В.Кроневальд

Лист внесения дополнений и изменений в рабочую программу
производственной практики

на 201__-201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № ___ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Составители изменений и дополнений:

К.в.н, доцент _____ Н.Е.Борисенко

ученая степень, должность подпись И.О. Фамилия

к.в.н., доцент _____ О.В.Кроневадьд

ученая степень, должность подпись И.О. Фамилия

на 201__-201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № ___ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Составители изменений и дополнений:

ученая степень, должность подпись И.О. Фамилия

ученая степень, должность подпись И.О. Фамилия

на 201__-201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № ___ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения: 1. _____

2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Составители изменений и дополнений:

ученая степень, должность подпись И.О. Фамилия

ученая степень, должность подпись И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

на 201__-201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № ___ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Составители изменений и дополнений:

ученая степень, должность подпись И.О. Фамилия

ученая степень, должность подпись И.О. Фамилия

Содержание.

1.Цели и задачи производственной практики по ВСЭ	7
3.Организация производственной практики	8
4.Тематический план практик на подконтрольных госветнадзору объектах	9
4.1.Ветсанэкспертиза, ветсанитария и ветсанконтроль продуктов убоя на предприятиях по убою животных	9
4.2.Ветсанконтроль ветсанитария и ветсаэкспертиза продуктов убоя при внутривладельческом убое скота	10
4.3.Ветсанконтроль ветсанитария и ветсанэкспертиза мяса и мясопродуктов в цехах по переработке мяса и мясопродуктов	10
4.4. Ветсанконтроль ветсанитария и ветсанэкспертиза продуктов убоя птицы на птицефабрике	11
4.5.Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных. Ветеринарные методические указания (ВМУ)	12
4.6.Ветсанконтроль ветсанмероприятия и ветсанэкспертиза пищевых продуктов в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	13
4.7.Ветеринарно-санитарный контроль и надзор боенских и мясоперерабатывающих предприятий	14
4.8. Производственный ветсанконтроль за качеством молока-сырья в соответствии с требованиями «Технического регламента»	15
4.9.Ветсанконтроль ветсанитария и ветсанэкспертиза пищевых продуктов в Отделе по ветсанэкспертизе и обеспечению безопасности продукции животного и растительного происхождения	16
4.10. Ветсанконтроль ветсанитария и ветсанэкспертиза пищевых продуктов на хлодокомбинатах (ХК) и оптовых продовольственных базах (ОПБ)	16
5.Руководство практикой студентов	17
6.Порядок прохождения производственной практики	17
7.Порядок оформления отчета по производственной практике	19
Приложения	21
10.Библиографический список	65

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целью и задачами практики для студентов являются:

- ознакомление с порядком осуществления производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях или учреждениях;
- углубление и закрепление на практике непосредственно в производственных условиях знаний, приобретенных в университете при изучении общебиологических и специальных ветеринарных дисциплин;
- ознакомление с правилами техники безопасности и охраны труда на подконтрольных Госветнадзору предприятиях и в испытательных лабораториях;
- знакомство со структурой функциями ветслужбы на мясоперерабатывающих предприятиях лабораториях ветсанэкспертизы и других;
- ознакомление с подконтрольными объектами, ознакомление с вопросами организации производства мясных, молочных или рыбных продуктов, порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и готовой продукции, лабораторного производственного ветеринарно-санитарного контроля при производстве, переработке, хранении и реализации сырья и продукции животного происхождения;
- овладение методами ветсанэкспертизы продуктов убоя животных, лабораторного анализа сырья, пищевых продуктов животного происхождения и их санитарной оценкой;
- ознакомление с порядком проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях цехов различных подконтрольных Госветнадзору предприятий в соответствии с требованиями НТД;
- ознакомление с технологическими процессами при изготовлении разных видов мясных, молочных или рыбных продуктов и требованиями нормативных документов;
- освоение порядка оформления ветеринарных документов, рабочих журналов и отчетов.

Основной задачей студентов на практике является овладение производственными навыками по «Ветеринарно-санитарной экспертизе», «Производственному ветеринарно-санитарному контролю» «Ветеринарной санитарии», а также «Стандартизации, сертификации и управлению качеством продуктов животного происхождения» на этапах производства переработки, хранения, транспортировки и реализации пищевых и сырьевых продуктов животного и растительного происхождения. При этом студенты-практиканты по возможности должны принять личное участие в выполнении работ, предусмотренных служебными обязанностями ветспециалистов на их рабочем месте.

2. Место производственной практики в структуре ООП ВПО

Прохождение производственной практики является обязательным условием выполнения учебного плана.

Дисциплины, на которые опирается содержание учебной практики:

- ветеринарно-санитарная экспертиза;
- производственный ветеринарно-санитарный контроль;
- технология мяса и мясопродуктов;
- технология молока и молочных продуктов;
- ветеринарная санитария;
- ветеринарно-санитарный контроль на рынках;
- ветеринарно-санитарный контроль в лабораториях;
- ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов;
- экспертиза плодоовощной продукции;
- стандартизация, сертификация, управлением качеством.

3. Требования к результатам производственной практики.

Таблица 3.1. – Сведения о компетенциях, формируемых в процессе прохождения учебной практики.

№ п / п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплины	Коды компетенций в соответствии с ФГОС ВО
1	Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности.	ПК-1
2	Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения.	ПК-5
3	Готовностью осуществлять лабораторный и производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.	ПК-6
4	Способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения.	ПК-7
5	Готовностью осуществлять контроль за	ПК-8

	соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.	
6	Готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на оборудование) и установленную отчетность по установленным нормам.	ПК-14
7	Готовностью организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты.	ПК-17

4. Организация производственной практики

Таблица 4.1. – График прохождения и форма контроля учебной практики

форма обучения	календарный график прохождения практики				итоговый контроль
	семестр	количество недель	календарный срок	форма	
очная полная	5	6	17.08-24.09.15	отчет	«отлично» «хорошо»
заочная полная	5	10	17.08-24.10.15	отчет	«удовлетворительно» «неудовлетворительно»

Студенты ФВМ АГАУ направления «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для прохождения производственной практики направляются на следующие предприятия, учреждения и организации: мясокомбинаты; аттестованные в соответствии с требованиями промышленного убоя скота убойные пункты; мясо и рыбо-перерабатывающие предприятия; государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВСЭ) на продовольственных рынках, торговых базах; в отделы по обеспечению безопасности и ВСЭ продукции животного и растительного происхождения ветсанэкспертизы и ветеринарные лаборатории Территориальных районных управлений ветеринарии; транспортные и пограничные контрольные пункты; торговые базы, оптовые рынки; холодильники.

Договора с предприятиями и учреждениями заключаются на основании полученных заявок и предложений студентов.

■ Перед началом практики ведущая кафедра проводит общее собрание со студентами, на котором рассматриваются основные вопросы по оформлению и прохождению практики, студенты получают направления, программу практики и другие нормативные документы.

По прибытии на место практики студент представляет руководителю ветеринарной службы и администрации направление, и другие предусмотренные документы. Администрация, в свою очередь, определяет руководителя практики от учреждения или предприятия, которому поручается согласование плана-графика поэтапной практической работы, контроль за оформлением и практикой студента. Непосредственно на предприятии, учреждении или в лаборатории студент проходит санитарный инструктаж и знакомится с правилами техники безопасности на предусмотренных практикой рабочих местах.

Во время прохождения практики студент ведет дневник, в котором отражается его фактическая работа за определенный период. При этом количество дней, проведенных на отдельных участках работы, должно максимально соответствовать программным срокам проведения производственной практики и иметь отражение в дневнике.

На основании записей в дневнике студент по окончании практики составляет отчет о практике, подписывает дневник руководителем практики на предприятии, затем вместе с дневником и характеристикой сдает руководителю практики от факультета для проверки и оценки в целом, не позднее 10-15 дней с момента окончания практики. Защита отчетов по результатам практики проводится на факультете согласно графику. Форма контроля дифференцированный зачет.

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ НА ПОДКОНТРОЛЬНЫХ ГОСВЕТНАДЗОРУ ОБЪЕКТАХ

5.1. Ветсанконтроль, ветсанитария и ветсанэкспертиза продуктов убоя на предприятиях по убою животных.

Задание: Изучить «Программу производственного контроля за соблюдением санитарных, ветеринарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на предприятиях по убою животных», «Должностные обязанности ветспециалистов» и практическое осуществление ветсанконтроля ветсанмероприятий и ветсанэкспертизы, принять участие в выполнении работ и собрать материал для отчета и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР) согласно следующих **контрольных вопросов:**

1. Обязанности индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в соответствии с производственной деятельностью по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных и ветеринарных правил.
2. Перечень основных официальных документов соответствующих осуществляемой деятельности.
3. Программа производственного контроля:

1). Контроль в цехе убоя животных: объект исследования, контролируемые показатели, кратность исследований, документ обоснования (НТД), кто проводит, ответственный за доставку проб.

2). Выходной микробиологический, физико-химический контроль выпускаемой продукции: объекты исследования, контролируемые показатели, кратность исследований, документы обоснований (НТД), исполнитель, ответственный за доставку проб

3). Производственный контроль за химическими загрязнителями выпускаемой продукции: объекты исследования, контролируемые показатели, кратность контроля, документы обоснований (НТД), исполнитель, ответственный за доставку проб.

4). Радиологический контроль: контролируемые показатели, кратность, документ обоснования (НТД), исполнитель, ответственный за доставку проб.

5). Смывы: объект для взятия смывов, контролируемые показатели, кратность, исполнитель, ответственный за взятие смывов.

6). Вода, лёд: контролируемые показатели, кратность, НТД, исполнитель, ответственный за взятие проб.

7). Холодильные камеры, вид контроля, кратность, НТД, исполнитель, ответственный за взятие проб.

5.2. Ветсанконтроль, ветсанитария и ветсанэкспертиза продуктов убоя при внутрихозяйственном убое скота.

Задание: изучить «Ветеринарно-санитарные правила внутрихозяйственного убоя скота на мясо» и практическое осуществление ветсанконтроля, ветсанмероприятий и ветсанэкспертизы продуктов убоя, принять участие в изучении данного вопроса и выполнении ВСЭ, собрать материал для отчета и выполнения ВКР согласно следующих **контрольных вопросов:**

1. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к скотоубойным пунктам.

2. Ветеринарно-санитарные требования при убое животных на скотоубойном пункте.

3. Ветеринарно-санитарные требования допущения и осуществления внутрихозяйственного (в хозяйствах граждан) подворного убоя специально подготовленными «забойщиками скота».

4. Порядок послеубойной ветсанэкспертизы мяса при подворном убое животных и его реализации.

5.3. Ветсанконтроль, ветсанитария и ветсанэкспертиза мяса и мясопродуктов в цехах по переработке мяса и мясопродуктов.

Задание: изучить «Программу производственного контроля за соблюдением санитарных, ветеринарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в цехах по переработке мяса и мясопродуктов (цеха полуфабрикатов, колбасные цеха)», «Должностные обязанности ветспециалиста» и практическое осуществление ветсанконтроля ветсанмероприятий и ветсанэкспертизы мяса и

мясопродуктов. Принять участие в выполнении работ, собрать данные для отчета и выполнения ВКР, согласно следующих **контрольных вопросов**:

1. Обязанности индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в соответствии с производственной деятельностью по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных и ветеринарных правил.

2. Перечень основных официальных документов соответствующих осуществляемой деятельности.

3. Программа производственного контроля:

1). Осуществление входного контроля за соответствием упаковки, маркировки, наименования, принадлежности поступившего сырья информации указанной в сопроводительных документах; контроль за соответствием качества сырья нормативным документам, кратность контроля, НТД, исполнитель, ответственный за доставку.

2). Производственный входной лабораторный контроль мяса убойных животных, субпродуктов: контролируемые показатели, кратность, НТД, исполнитель, ответственный за доставку проб.

3). Выходной микробиологический, физико-химический контроль выпускаемой продукции: объекты исследования, контролируемые показатели, кратность исследований, документы обоснований (НТД), исполнитель, ответственный за доставку проб

4). Производственный контроль за химическими загрязнителями выпускаемой продукции: объекты исследования, контролируемые показатели, кратность контроля, документы обоснований (НТД), исполнитель, ответственный за доставку проб.

5). Радиологический контроль: контролируемые показатели, кратность, документ обоснования (НТД), исполнитель, ответственный за доставку проб.

6). Смывы: объект для взятия смывов, контролируемые показатели, кратность, исполнитель, ответственный за взятие смывов.

7). Вода, лёд: контролируемые показатели, кратность, НТД, исполнитель, ответственный за взятие проб.

8). Холодильные камеры, вид контроля, кратность, НТД, исполнитель, ответственный за взятие проб.

9). Вспомогательные материалы: специи, колбасные оболочки, яичные замороженные продукты, яичный порошок, молоко коровье, сухое, концентраты соевых белков: контролируемые показатели кратность, НТД, исполнитель, ответственный за доставку проб.

5.4. Ветсанконтроль, ветсанитария и ветсанэкспертиза продуктов убоя птицы на птицефабрике.

Задание: изучить «Программу производственного контроля за соблюдением санитарных, ветеринарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на птицефабрике» и практическое осуществление ветсанконтроля ветсанмероприятий и ветсанэкспертизы продуктов убоя на птицефабрике. Принять участие в

проведении работ, собрать материал для отчета и выполнения ВКР, согласно следующих **контрольных вопросов**:

1. Обязанности индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в соответствии с производственной деятельностью по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных и ветеринарных правил.

2. Перечень основных официальных документов соответствующих осуществляемой деятельности.

3. Программа производственного контроля:

1). Осуществление входного контроля за соответствием упаковки, маркировки, наименования, принадлежности поступившего сырья информации указанной в сопроводительных документах; контроль за соответствием качества сырья нормативным документам, кратность контроля, НТД, исполнитель, ответственный за доставку.

2). Контроль в цехе убоя птицы: объект исследования, контролируемые показатели, кратность исследований, документ обоснования (НТД), кто проводит, ответственный за доставку проб.

3). Выходной микробиологический, физико-химический контроль выпускаемой продукции: объекты исследования, контролируемые показатели, кратность исследований, документы обоснований (НТД), исполнитель, ответственный за доставку проб

4). Производственный контроль за химическими загрязнителями выпускаемой продукции: объекты исследования, контролируемые показатели, кратность контроля, документы обоснований (НТД), исполнитель, ответственный за доставку проб.

5). Радиологический контроль: контролируемые показатели, кратность, документ обоснования (НТД), исполнитель, ответственный за доставку проб.

6). Смывы: объект для взятия смывов, контролируемые показатели, кратность, исполнитель, ответственный за взятие смывов.

7). Вода, лёд: контролируемые показатели, кратность, НТД, исполнитель, ответственный за взятие проб.

8). Холодильные камеры, вид контроля, кратность, НТД, исполнитель, ответственный за взятие проб.

9). Вспомогательные материалы: специи, колбасные оболочки, яичные замороженные продукты, яичный порошок, молоко коровье, сухое, концентраты соевых белков: контролируемые показатели кратность, НТД, исполнитель, ответственный за доставку проб.

5.5. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных. Ветеринарные методические указания (ВМУ)

Задание: изучить требования ВМУ по ветосмотру продуктов убоя животных. Освоить их осуществление по месту прохождения практики. Использовать при выполнении отчета и ВКР, согласно следующих **контрольных вопросов**:

1. Организация рабочих мест при проведении ветсанэкспертизы продуктов убоя животных

2. Порядок ветосмотра продуктов убоя к.р.с.:

1). Ветосмотр головы – подготовка головы к осмотру, осмотр в подвешенном состоянии и на столе.

2). Ветосмотр внутренних органов и молочной железы – подготовка органов к осмотру, осмотр селезенки, сердца, органов дыхания, печени, желудочно-кишечного тракта (ЖКТ), мочеполовых органов и молочной железы.

3). Ветосмотр туш и ветеринарное клеймение, ветосмотр туш на финальной точке ветсанэкспертизы.

4). Перечень соматических лимфоузлов и их локализация

5). Отбор материала для лабораторных исследований на финальной точке.

6). Ветосмотр шкур.

3. Ветосмотр продуктов убоя свиней:

1). Ветосмотр головы.

2). Ветосмотр внутренних органов – селезенки, сердца, органов дыхания, печени, ЖКТ, мочеполовой системы.

3). Ветосмотр туш и ветеринарное и ветеринарное клеймение.

4). Ветосмотр туш на финальной точке.

5). Перечень соматических лимфоузлов свиней и их локализация.

6). Ветосмотр шкур свиней.

4. Ветосмотр продуктов убоя однокопытных.

5. Порядок ветосмотра продуктов убоя птицы.

6. Порядок ветосмотра продуктов убоя диких животных и пернатой дичи, кроликов и нутрий.

7. Особенности ветосмотра туш и органов животных на продовольственных рынках.

8. Краткая характеристика основных поражений продуктов убоя животных, выявленных при ветеринарно-санитарном осмотре:

1). Основные поражения, выявляемые при осмотре голов.

2). Основные поражения, выявляемые при осмотре внутренних органов – селезенки, сердца, органов дыхания, печени, ЖКТ, органов мочеотделения, органов размножения и молочной железы.

3). Основные поражения, выявляемые при осмотре туш.

4). Основные поражения, выявляемые при осмотре шкур.

5.6. Ветсанконтроль, ветсанмероприятия и ветсанэкспертиза пищевых продуктов в ГЛВСЭ на продовольственных рынках.

Задание: изучить «Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВСЭ) на продовольственном рынке», «Должностные обязанности ветспециалистов» и их практическое осуществление в период производственной практики. Принять участие в проведении работ. Использовать при выполнении отчета и ВКР, согласно следующих **контрольных вопросов:**

1. Перечень основных нормативных документов, соответствующих осуществляемой деятельности.

2. Основные требования, которым должна соответствовать ГЛВСЭ, ее структура и задачи.

3. Права и обязанности специалистов ГЛВСЭ.

4. Права и обязанности заведующего ГЛВСЭ.

5. Ответственность специалистов ГЛВСЭ.

6. Взаимодействие ветспециалистов ГЛВСЭ с администрацией (владельцем) и работниками контрольной службы рынка.

5.7. Ветеринарно-санитарный контроль и надзор боенских и мясоперерабатывающих предприятий.

Задание: изучить «Ветеринарно-санитарные методические указания по контролю, надзору боенских и мясоперерабатывающих предприятий», «Должностные обязанности ветврача» и их практическое осуществление в период производственной практики. Принять участие в выполнении работы. Использовать при выполнении отчета и ВКР, согласно следующих **контрольных вопросов:**

1. Основные контролируемые показатели при проведении проверки (обследования) боенских и мясоперерабатывающих предприятий ветспециалистом госветслужбы.

2. Соблюдение норм при обследовании санитарно-защитной зоны предприятия.

3. Соблюдение требований при обследовании территории предприятия.

4. Соблюдение требований при обследовании базы предубойного содержания крупного рогатого скота предприятия.

5. Соблюдение требований при обследовании систем водоснабжения и канализации предприятия.

6. Соблюдение требований при обследовании систем освещения, вентиляции и отопления предприятия.

7. Соблюдение требований при обследовании производственных и вспомогательных помещений предприятия.

8. Соблюдение требований при обследовании оборудования и инвентаря предприятия.

9. Соблюдение требований при приемке и предубойном осмотре животных на боенском предприятии.

10. Соблюдение требований при обследовании технологических процессов в убойном цехе и организации ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии.

11. Соблюдение требований при обследовании отдельных технологических процессов на предприятии.

12. Соблюдение требований при обследовании холодильника предприятия.

13. Соблюдение требований при инспекции процессов холодильной обработки и хранения мяса и мясных продуктов (охлаждение, подмороживание и замораживание мяса) и хранения мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках.

14. Контроль процессов хранения охлажденного, подмороженного, замороженного мяса.

15. Контроль процессов охлаждения, замораживания и хранения субпродуктов; требования к охлаждению и замораживанию субпродуктов; требования к упаковке, маркировке, хранению охлажденных и замороженных субпродуктов, мясных блоков.

16. Соблюдение требований при обследовании технологического процесса разделки мяса и изготовлении мясных продуктов.

17. Соблюдение требований при организации и проведении лабораторного контроля мяса и мясных продуктов.

18. Соблюдение требований при обследовании транспортных средств и условий транспортирования мяса и мясных продуктов.

19. Соблюдение требований при обследовании складских помещений на предприятии.

20. Соблюдение требований при обследовании санитарно-бытовых помещений предприятия.

21. Соблюдение правил личной гигиены на предприятии.

22. Соблюдение требований по дезинсекции и дератизации.

23. Оформление акта проверки (обследования боенских и мясоперерабатывающих предприятий).

5.8. Производственный ветсанконтроль за качеством молока-сырья в соответствии с требованиями «Технического регламента на молоко и молочную продукцию»

Задание: изучить «Рабочую программу производственного контроля за качеством молока-сырья в соответствии с требованиями ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» и ее практическое осуществление в период производственной практики, принять участие в проведении работ и использовать при выполнении ВКР согласно следующих **контрольных вопросов:**

1. Перечень основных официальных документов соответствующих осуществляемой деятельности.

2. Действия руководителя хозяйства (бригадира фермы) при выполнении положений технического регламента.

3. Действия ветеринарного врача хозяйства, фермы при выполнении положений технического регламента.

4. Программа производственного контроля молока-сырья на молочной ферме.

1). Порядок контроля кормов: место отбора проб, вид корма, контролируемые показатели, периодичность контроля, документ обоснования, кто проводит.

2). Порядок контроля дойного стада: клинические и субклинические формы мастита, периодичность контроля, документ обоснования, кто проводит.

3).Порядок контроля доильного оборудования: место взятия смывов, с рабочих поверхностей молочного оборудования, периодичность контроля, документ обоснования, кто проводит.

4).Порядок контроля ёмкостей для охлаждения и хранения молока, сливок: вид продукции, контролируемые показатели, периодичность контроля, документ обоснования, кто проводит.

5.9. Ветсанконтроль, ветсанитария и ветсанэкспертиза пищевых продуктов в Отделе по ветсанэкспертизе и обеспечению безопасности продукции животного и растительного происхождения.

Задание: изучить «Положение об Отделе...» и «Должностной регламент начальника Отдела...», регламентирующие функции, задачи, должностные обязанности и практическое осуществление ветсанконтроля, ветсанмероприятий и ветсанэкспертизы по обеспечению безопасности продукции животного и растительного происхождения, принять участие в проведении работ и собрать материал для отчета и ВКР, согласно следующих **контрольных вопросов:**

1. Общее положение об Отделе.
2. Функции Отдела.
3. Права Отдела.
4. Организация деятельности Отдела и ответственность его начальника.
5. Функции и задачи начальника Отдела.
6. Должностные обязанности начальника Отдела.
7. Права начальника Отдела.
8. Ответственность и взаимодействие начальника Отдела с другими органами надзора и контроля.

5.10. Ветсанконтроль, ветсанитария и ветсанэкспертиза пищевых продуктов на хладокомбинатах (ХК) и оптовых продовольственных базах (ОПБ).

Задание: изучить «Санитарные правила для холодильников», «Должностную инструкцию ветврача подразделения госветнадзора (ПГВН) на холодильниках, оптовых продовольственных базах» и практическое осуществление ветсанконтроля, ветсанмероприятий, и ветсанэкспертизы продукции на названных объектах, принять участие в проведении работ, собрать материал для отчета и выполнения ВКР согласно следующих **контрольных вопросов:**

1. Санитарные требования к холодильным камерам.
2. Требования к приемке, холодильной обработке, хранению и отпуску пищевых продуктов.
3. Гигиенические требования к оборудованию и инвентарю.
4. Требования к санитарной обработке производственных помещений, оборудования.
5. Дезинфекция холодильных камер.
6. Мероприятия по проведению дезинсекционных и дератизационных работ.
7. Правила личной гигиены.

8. Должностные обязанности ветврача подразделения госветнадзора на хладокомбинатах (ХК) и оптовых продовольственных базах (ОПБ).

9. Права и ответственность ветврача ПГВН на ХК и ОПБ.

6. РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ СТУДЕНТОВ

Общее руководство и контроль за выполнением студентами программы производственной практики осуществляют преподаватели кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы.

На предприятиях и в лабораториях руководителями практики назначаются главные ветеринарные специалисты (старшие) или их заместители.

Непосредственно в цехах или лабораториях работой студентов руководят ветеринарные специалисты, осуществляющие ВСЭ продукции производственный ветеринарно-санитарный или лабораторный контроль. Они знакомят практикантов с условиями производства, правилами внутреннего распорядка и техники безопасности, порядком проведения производственного ветсанконтроля, ветсанэкспертизы, сырья и продукции, методами лабораторного анализа, оказывают необходимую практическую помощь в приобретении профессиональных навыков в освоении методов исследования, а также контролируют работу студентов на каждом производственном участке. Руководитель практики проводит ознакомительную экскурсию по цехам предприятия (лабораториям) и предоставляет основные сведения по краткой характеристике цехов производства, штатному расписанию ветеринарных (санитарных) специалистов, информирует о случаях выявления болезней животных и недоброкачественности в ветеринарном отношении сырья и готовой продукции, предоставляет сведения о результатах ветсанэкспертизы.

Во время практики студенты обязаны строго соблюдать нормы и правила внутреннего распорядка данного предприятия (лаборатории). Уход с объекта в рабочее время допускается только с разрешения руководителя практики на предприятии, за что последний несет административную ответственность.

Руководитель практики от университета контролирует сроки прибытия студентов на место практики, выполнение графика, объема выполненной работы и сроки выбытия с предприятия (лаборатории), обеспечивает условия выполнения ими в целом программы практики и подготовку отчета к защите.

Руководители практики на предприятиях содействуют успешному прохождению студентами практики, при этом отмечают и устраняют недостатки в работе и дают рекомендации по сбору материалов для выполнения курсовых и выпускных квалификационных работ, предусмотренных программой.

По окончании практики руководитель от предприятия просматривает дневник, дает письменную характеристику, оценку студенту по 5-балльной системе подписывает и заверяет печатью характеристику и дневник.

7. ПОРЯДОК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Предприятия, организации, учреждения и физические лица, занятые в сфере производства переработки, хранения, транспортировки и реализации продуктов животного происхождения в своей деятельности обязаны соблюдать требования целого ряда нормативно технических документов (НТД), таких как технологические инструкции, ветеринарно-санитарные правила и нормы, государственные стандарты и т.д. Ветеринарные специалисты, осуществляющие государственный и производственный ветеринарно-санитарный надзор, контроль и ветеринарно-санитарную экспертизу продукции в своей работе руководствуются этими же нормативно-техническими документами, т.е. они контролируют соблюдение требований названных документов, так как при несоблюдении их производимая продукция становится некачественной и опасной для потребления.

Для проведения эффективного производственного ветсанконтроля и ветсанэкспертизы, ветспециалисты обязаны хорошо знать в чём заключаются требования названных документов. Поэтому студенты–практиканты, получив на кафедре программу практики и необходимую нормативно-техническую документацию, прежде чем приступить к практике должны внимательно изучить полученные документы. Ежедневно, находясь на объекте производственной практики, студенты должны теоретически знать как должен проводиться тот или иной технологический процесс, ветеринарный осмотр продуктов уоя, ветсанэкспертиза продукции и сырья; в чём заключаются технологические, ветеринарные и санитарные требования и в чём заключается их соблюдение на том или ином участке, при выполнении той или иной операции, и в чём заключается производственный ветеринарно-санитарный контроль.

Ежедневно необходимо в рабочей тетради в конце рабочего дня фиксировать всё, с чем ознакомился студент, какую работу выполнял, чем овладел и т. д., чтобы затем, отредактировав, внести запись в дневник.

В дневнике должна фиксироваться следующая информация: дата, место работы, перечень выполненной работы (виды работы), объём выполненной работы, результаты работы.

(Формы дневника смотрите в приложении 3).

Студент-практикант обязан вникать во все аспекты работы, выполняемой руководителем практики ветспециалистом на своем рабочем месте, и все фиксировать в дневнике. Всё то, что будет зафиксировано (записано) в дневнике потребуебуется при выполнении курсовой работы по ветсанэкспертизе, отчёта о производственной практике и самое главное выпускной (дипломной) квалификационной работы (ВКР).

Поэтому, чем больше видов работы и выявленных факторов, отрицательно влияющих на качество и безопасность продукции будет зафиксировано в дневнике, тем легче выполнить и полноценнее будет отчёт, курсовая работа и ВКР.

ВКР выполняется на собранном во время производственной практики материале конкретной организации, учреждения, отрасли.

Исходными данными (материалом) для выполнения ВКР являются результаты работы по осуществлению госветнадзора, производственного ветсанконтроля ветсанитрии и ветсанэкспертизы пищевой продукции, зафиксированные в учётно-отчетной документации (журналы, отчеты) выполненной ветспециалистами, в том числе при личном участии практиканта, по выявлению, устранению и профилактике факторов, отрицательно влияющих на качество и безопасность выпускаемой (исследуемой) продукции.

Особенно важно фиксировать в дневнике все выявленные факторы, которые отрицательно влияют на качество и безопасность исследуемой продукции или обследуемого объекта при производстве, переработке, хранении, транспортировке и реализации продукции. Факторами, отрицательно влияющими на качество и безопасность продукции, например, являются: 1) подворный убой животных; 2) доставка мяса и других продуктов убоя на необорудованном или не подвергнутом санитарной обработке транспорте; 3) доставка на экспертизу обезличенных (непронумерованных) туш и органов; 4) нарушения в оформлении сопроводительных ветеринарных документов; 5) доставка на экспертизу туш не подвергнутых клеймению клеймом предварительного ветосмотра без внутренних паренхиматозных органов и головы; 6) предъявление на экспертизу загрязненного или плохо обескровленного мяса или признаками несвежести; 7) наличие патологоанатомических изменений в органах и тканях или лимфоузлах; 8) наличие в мясе несвойственных посторонних запахов и изменений в цвете; 9) доставка на экспертизу мяса вынужденного убоя, мяса полученного от больных инфекционными, паразитарными и незаразными болезнями; 10) факты нарушения ветеринарно-санитарных правил при производстве, переработке хранении, транспортировке и реализации продукции; 11) факты нарушения выполнения «Программы производственного санитарного и ветеринарного контроля»; 12) факты нарушения правил проведения ветсанэкспертизы продукции и др.

8. ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

В структурном плане отчет должен содержать те вопросы, которые указаны в «задании» на прохождение практики на каждом из объектов, на котором проходила практика (см. приложение 2).

Каждый вид работы ветспециалистов на предприятиях и учреждениях выполняется согласно должностного регламента в соответствии с требованиями нормативных документов. Поэтому практикант ознакомившись с этими видами работ во время прохождения практики в своем отчете, руководствуясь записями в дневнике и нормативными документами, регламентирующими порядок проведения этих видов работ должен описать порядок проведения работы по ветсанконтролю, ветсанитрии и ветсанэкспертизе продукции.

В отчете студент может использовать фрагменты (извлечения, экстракт, «выжимки») из нормативных документов, сославшись при этом на литературный источник, из которого взят этот фрагмент (тезис) путем указания в конце его цифры в квадратных скобках, под которой значится в списке литературных источников этот документ. А еще лучше, если студент, не искажая смысла взятых фрагментов сформирует смысл их своими словами, взяв их сущность.

В отчете должны быть даны результаты экспертиз продукции, как за период практики студента, так и за предыдущее время текущего года, которые можно взять из журналов экспертизы продукции.

Отчет должен быть иллюстрирован таблицами, рисунками, графиками, диаграммами, фотографиями.

К отчету прилагаются приложения в виде ветеринарных сопроводительных документов — ветсвидетельств, справок, протоколов, актов и др.

Название разделов, подразделов, пунктов и подпунктов (если последние необходимы) студент дает сам в зависимости от места прохождения практики вида продукции, методов экспертизы и др.

Оформление отчета как и ВКР должно соответствовать требованиям ГОСТа 7.32-2001 (см. раздел 9.3), в структурном отношении отчет должен иметь титульный лист (см. приложение 1), содержание, введение, основную часть отчета, фрагментированную на разделы и подразделы, затем идет заключение, выводы, библиографический список и приложение.

В отчете студент должен отчитаться за свою работу в период практики, продемонстрировать при этом умение пользоваться нормативными документами, умение давать аналитический обзор нормативных документов, умение анализировать и обобщать проводимую работу ветспециалистов, с которой практикант познакомился в период практики, руководствуясь при этом необходимыми нормативными документами показав профессиональную грамотность и знание служебных обязанностей ветспециалистов на рабочем месте, где проходили практику.

Приложение 1

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
профессионального образования
Алтайский государственный аграрный университет
факультет ветеринарной медицины

Кафедра микробиологии, эпизоотологии, паразитологии и
ветсанэкспертизы

ОТЧЕТ

о производственной практике по дисциплинам направления 111900-
«ветеринарно-санитарная экспертиза» на _____
(название предприятия или учреждения)

Студент _____
(группа, Ф.И.О.)

Руководитель от ФВМ: _____
(Ф.И.О. руководителя)

Барнаул 20 ____ г.

Приложение 2

Примерные схемы отчетов

1. Примерная структура отчета по практике на мясокомбинате:

Титульный лист.

1. Введение (краткая характеристика предприятия структура ветслужбы предприятия).

1. Прием, размещение и подготовка животных к убою:

1.1. Порядок приема и размещения.

1.2. Контроль животных перед убоем.

1.3. Санбойня, карантин, изолятор и др. ветеринарные объекты.

1.4. Ветеринарно-санитарные мероприятия на скотобазе, санбойне, в карантине и изоляторе.

2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах первичной переработки скота:

2.1. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота и ветсанэкспертиза продуктов убоя, результаты ВСЭ.

2.2. Технологическая схема переработки свиней и ветсанэкспертиза продуктов убоя, результаты ВСЭ.

2.3. Ветеринарно-санитарные мероприятия в цехе переработки животных.

5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятии согласно «Программы...»

6. Утилизация непищевых отходов и ветеринарных конфискатов.

7. Должностной регламент ветспециалиста госветнадзора

Заключение.

2. Примерная структура отчета по практике в лабораториях Госветслужбы :

Титульный лист.

Введение (краткая характеристика лаборатории, структура отделов, оснащенность современным оборудованием).

Объекты лабораторного анализа.

Порядок лабораторного анализа мяса и жира.

Порядок лабораторного анализа колбас и копченостей.

Порядок лабораторного анализа консервов.

Порядок лабораторного контроля сухих животных кормов.

Порядок лабораторного анализа молока и молочных продуктов.

Порядок лабораторного анализа рыбы и рыбных продуктов.

Порядок лабораторного контроля яиц и яичных продуктов.

Порядок лабораторного контроля меда и растительной продукции.

Заключение.

3. Примерная структура отчета по практике в государственной лаборатории ветсанэкспертизы (ГЛВСЭ) на продовольственном рынке:

Титульный лист

Введение, характеристика ГЛВСЭ, оснащенность современным оборудованием, структура лаборатории).

Организация торговли на рынке (территория, помещение, прилавки, палатки, специмагазины).

Порядок отбора проб для анализа, прейскурант цен за ветеринарные услуги на рынке.

Ветсанэкспертиза мяса, субпродуктов, шпика, жира, колбасных изделий на рынке.

ВСЭ молока и молочных продуктов.

ВСЭ меда и других продуктов пчеловодства.

ВСЭ свежих овощей, фруктов и зелени, экзотических растительных продуктов, грибов (свежих, соленых сушеных).

ВСЭ квашений, солений.

Порядок хранения продуктов при длительной реализации.

Порядок изъятия из торговли продуктов, недоброкачественных в санитарном отношении.

Заключение.

4. Примерная структура отчета по практике на мясоперерабатывающем предприятии:

Титульный лист.

Введение, характеристика предприятия, структура цехов, оснащенность современным оборудованием, структура ветеринарной службы предприятия.

Технологические схемы изготовления колбас (консервов).

Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приеме, хранении сырья и вспомогательных материалов.

Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обвалке, жилровке и измельчении сырья для колбас (консервов).

Производственный ветеринарно-санитарный контроль при посоле и созревании фарша.

Производственный ветеринарно-санитарный контроль при термической обработке колбас (консервов).

Производственный ветеринарно-санитарный контроль при охлаждении и реализации колбас (консервов).

Порядок лабораторного анализа колбас (консервов).

Ветеринарно-санитарные мероприятия на различных участках производства.

Заключение.

5. Примерная структура отчета по практике на рыбоперерабатывающем предприятии:

Титульный лист.

Введение (характеристика предприятия, структура цехов, оснащенность современным оборудованием, структура ветеринарной службы предприятия).

Порядок приема рыбы на хранение и переработку.

Производственная идентификация рыбы.

Продукты переработки рыбы.

Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы.

Ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах производства рыбы.

Основные болезни рыб и ветсаноценка при них.

Заключение.

Приложение 3

Примерная форма ведения дневника

Дневник

прохождения производственной практики по дисциплинам направления

111900- «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

студента (группа, Ф.И.О.)

руководитель от ФВМ (Ф.И.О руководителя)

Дата работы	Место работы	Вид работы	Результаты
		<p>Знакомство с Управлением Ветеринарии Прошла инструктаж по технике безопасности. Ознакомилась с документацией: Ветеринарное свидетельство Ф-№2 Ветеринарная справка Ф-№4 Заключение лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы Журнал ВСЭ мяса, мясных продуктов Ф-23(М) Журнал ВСЭ рыбы, морепродуктов, не рыбных промыслов Ф-23(Р) Журнал ВСЭ яйца Ф -23(Я) Журнал ВСЭ мёда Ф_»: Журнал регистрации пищевых продуктов промышленной выработки (с/продукты, мясо птицы. п/фабрикаты) Журнал регистрации пищевых продуктов · Журнал регистрации растениеводческой продукции</p>	
	<p>В «Управлении ветеринарии государственной ветеринарной службы Алтайского края по Егорьевскому району»</p>	<p>Поступило 3 туши свинины, 3 головы, 3 ливера, принадлежащие (Иванову И.И.) из села (название) на не оборудованном транспорте, туши и органы пронумерованы, в остывшем виде, подворного убоя. Нарушений в оформлении сопроводительных документов не выявлено. Проведена ВСЭ в полном объём, согласно «Правил ВСЭ мяса и мясопродуктов» проведён дозиметрический контроль, осмотрены головы, сердца,</p>	<p>Допущено для реализации 3 туши свинины, 3 головы, 2 легких, 3 печени, 3 сердца. Конфисковано и направлено на утилизацию: 1 свиное легкое (аспирация кровью) (Указать порядок и место утилизации или уничтожения ветеринарных конфискатов)</p>

		<p>печени, легкие, почки, селезенки и туши.</p> <p>Проведено органолептическое исследование туш на свежесть.</p> <p>Проведено исследование свинины на трихинеллез в аппарате «Гастрос» групповым методом трихинелл не обнаружено. На туши, головы и ливера поставлено клеймо овальной формы (01-01-02) согласно инструкции по ветеринарному клеймению мяса.</p> <p>Конфисковано и направлено на утилизацию: 1 свиное легкое (аспирация кровью).</p> <p>Документы (вет. свидетельство форма №2, вет. справка форма №4 на мясо соответствовали требованиям, инструкциям по оформлению ветеринарных сопроводительных документов</p> <p>Егорьевский район благополучен по трихинеллёзу.</p> <p>(Указать эпидемиолога - эпизоотологическую зону: 1- »Благополучная»; 2 -</p>	
--	--	---	--

		«Угрожаемая»; 3 - «Неблагополучная по заболеваемости животных»; 4 - «Неблагополучная по заболеваемости человека и животных», согласно «Санправил» и «Ветправил» по «Профилактике паразитарных болезней на территории РФ)	
--	--	---	--

ПРИМЕРНЫЙ БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Положение о Государственном ветеринарном надзоре в РФ. Утв. 19.06.1994 № 706.

2. Ветеринарно-санитарные правила к убойным пунктам, в соответствии с требованиями промышленного убоя скота. Приложение к письму № 1-13-167 от 01.06.99 г.

3. Положение о государственном ветеринарно-санитарном враче мясоперерабатывающего предприятия (колбасного цеха). Утв. главным ветинспектором Алтайского края, 2006 г.

4. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ВСЭ мяса и мясных продуктов от 27.12.83 (с внесенными изменениями и дополнениями от 17.06.88 г.).

5. Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности. Утв. 14.01.2003.

6. Методические рекомендации по определению возбудителей гельминтозоонозов в рыбе и других водных животных. Утв. Отделением ветмедицины РАСХН 31.01.2002 г.

7. Методические указания по осуществлению государственного санитарного надзора за мясоперерабатывающими предприятиями. Утв. Минздравом СССР 28.03.1986 № 4086-86.

8. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков. Утв 1988 г.

9. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Утв 01.06.81 г.

10. Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов. Утв. 1988 г.

11. Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по разведению, добыче, производству, переработке, хранению и реализации морской, пресноводной рыбы и других гидробионтов». Утв. 22.02.1996 № 13-7-2/532.

12. Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбопродуктов. Утв. 29.12.1988.

13. Правила ветсанэкспертизы молока и молочных продуктов на рынках. Утв.01.07.76 г.

14. Правила ветсанэкспертизы продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках. Минздравом 04.10.1980.

15. Правила ветсанэкспертизы мёда при продаже на рынках. Утв. 18.07.1995 г.

16. Сборник правил ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства (законодательные и нормативные акты) - М: «Интерзооветсервис», 2000. 235 с.

17.ГОСТ Р 52054-2003. Государственный стандарт Российской Федерации. Молоко натуральное коровье-сырьё. Технические условия.

18.ГОСТ 3625-84. Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности.

19.ГОСТ 3624-92. Молоко и молочные продукты. Титрометрические методы определения кислотности.

20.ГОСТ 5867-90. Молоко и молочные продукты. Методы определения жира.

21.ГОСТ 8218-89. Молоко. Метод определения чистоты.

22.ГОСТ 9225-84. Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа.

23.ГОСТ 23453-90. Молоко. Методы определения количества соматических клеток.

24.ГОСТ Р 5160. Молоко. Методы определения ингибирующих веществ.

25.ГОСТ 26809-86. Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу.

26.ГОСТ 28283-89. Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса.

27.ГОСТ Р 51600-2000. Молоко. Методы определения антибиотиков.

28.Ветосмотр продуктов убоя животных (ВМУ). 16.05.2000 № 13-7-2/2012

29.Программа производственного ветеринарного и санитарного контроля и проведении противоэпизоотических (профилактических) мероприятий на убойных предприятиях СанПиН 2.3.2.1078-01.

30.Ветеринарно-санитарные методические указания (ВСМУ) по контролю (надзору) на убойных и мясоперерабатывающих предприятиях утв.31.08.2004

31.Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов (с изм. от 14.08.2007, 19.03, 14.12.2008, 5.05.2009, 19.03.2010).

32.Инструкция о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса... 10.07 1996 № 15-7-2/681.

33.Положение об отделе по обеспечению безопасности продукции животного и растительного происхождения. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.

34.Положение о Государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке утв.13.06.2005.

35.Должностная инструкция начальника отдела госветнадзора по ветсанэкспертизе и обеспечению безопасности продуктов и сырья животного происхождения. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014

36.Должностная инструкция заведующего ГЛВСЭ. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.

37.Должностная инструкция ветврача (фельдшера) ветсанэксперта. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.

38.Должностная инструкция ветврача подразделения госветнадзора на убойном предприятии. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.

39.Должностная инструкция ветврача подразделения на мясоперерабатывающем предприятии. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.

40.Должностная инструкция ветврача подразделения госветнадзора ветврача-контролера. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.

41.Должностная инструкция ветврача подразделения госветнадзора на оптовых продовольственных базах (ОПБ) и хладокомбинатах. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.

42.Рабочая программа производственного контроля за качеством молока-сырья в соответствии с требованиями ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию согласно СанПиН 2.3.2.1078-01.

43.Программа производственного контроля за соблюдением санитарных, ветеринарных правил и выполнением санитарно-противоэпизоотических

(профилактических) мероприятий на предприятиях по убою животных согласно СанПиН 2.3.2.1078-01.

44. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных, ветеринарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на птицефабрике согласно СанПиН 2.3.2.1078-01.

45. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных, ветеринарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в цехах по переработке мяса и мясопродуктов (цеха полуфабрикатов, колбасные цеха) согласно СанПиН 2.3.2.1078-01.

46. Ветеринарно-санитарные правила внутри хозяйственного убоя скота на мясо. Утв. Гл.вет. от 16 августа 1971.

47. Профилактика гельминтозов передающихся через мясо и мясопродукты. Утв. Деп.вет 23.09.96 № 13-7-32.

48. Профилактика гельминтозов, передающихся через рыб, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продукты их переработки. Утв. Деп.вет. 29.09.96 № 13-7.53.

49. Санитарные правила СП зл.085-96, 3.1.086-91, 3.1.089-96, 3.1.093-96, 3.1.091-96

50. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов: Учебное пособие /Под ред. М.П. Бутко, Ю.Г. Костенко — М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. 478 с.

51. Житенко П.В., Серегин И.Г., Никитченко В.Е. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы. - М.: «Аквариум», 2001. 351 с.

52. Житенко П.В., Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства - М.: Колос, 2000. 235 с.

53. Поляков А.А., Бочаров Д.А., Шептулин В.П. Ветеринарная санитария на предприятиях мясной и молочной промышленности — М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. 232 с.

54. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Новосибирск, 2001. 524 с.

55. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. -М.: Колос, 2000. 547 с.

56. Руководство по ветеринарной санитарии /А.А. Поляков, И.И. Балкова, Д.А. Бочаров и др. — М.: Агропромиздат, 1986. 319 с.