

стр. 1 из 24 ДПП ПК «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза»

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени императора Петра I»**

**ИНСТИТУТ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ И ПЕРЕПОДГОТОВКИ КАДРОВ**

Утверждаю:  
Проректор по заочному и  
дополнительному образованию  
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ  
А.Н. Беляев  
«05» 05 2017 г.



**Дополнительная профессиональная программа  
повышения квалификации**

**«Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при  
производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного  
происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов  
ВТО и Таможенного союза»**

Форма обучения	Всего часов	Лекции, часов	Практические занятия, часов	Итоговая аттестация экзамен, часов
Очная	72	10	60	2

**Разработчики ДПП:**

доктор ветеринарных наук, профессор, зав. кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы  
Паршин П.А. \_\_\_\_\_

кандидат ветеринарных наук, доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы  
Семёнов С.Н. \_\_\_\_\_

кандидат ветеринарных наук, начальник отдела государственного ветеринарного контроля  
Управления ветеринарии Липецкой области

Андреев М.М. \_\_\_\_\_

Воронеж  
2017 г

стр. 2 из 24 ДПП ПК «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза»

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации рассмотрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы (протокол № 7 «10» января 2017 г.)

Заведующий кафедрой  П.А. Паршин

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией управления дополнительного образования (протокол № 1 «03» марта 2017 г.)

Председатель методической комиссии  А.Н. Беляев

стр. 3 из 24 ДПП ПК «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза»

## **1. Общая характеристика программы**

### **1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы**

Нормативно-методические основы разработки дополнительной профессиональной программы повышения квалификации с учетом требований профессиональных стандартов представлены в следующих документах:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (с изм. и доп.);

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по специальности 36.05.01 «Ветеринария», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «3» сентября 2015 г. № 962;

Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 года № 197-ФЗ;

Приказ Минтруда России от 04.08.2014 г. № 540 н (ред. 12.12.2016) «Об утверждении профессионального стандарта «Ветеринарный врач» (Зарегистрирован в Минюсте России 20.08.2014 г. № 33672);

Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач», профессионального образования и дополнительного профессионального образования» от «20» августа 2014 г. №33672;

Письмо Минобрнауки России от 30.03.2015 № АК-821/06 «О направлении методических рекомендаций по итоговой аттестации слушателей»;

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05 вн;

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ:

1. П ВГАУ 1.4.02 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении рабочей программы учебной дисциплины и практики профессиональной переподготовки и повышения квалификации от 07.03.2017 г.;

П ВГАУ 1.4.02 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации и осуществления дополнительного образования от 12.10.2016 г.;

П ВГАУ 1.4.04 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об итоговой аттестации выпускников программ дополнительного профессионального образования от 07.03.2017 г.;

П ВГАУ 1.4.01 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам от 28.04.2016 г.;

П ВГАУ 1.4.04 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о дополнительном профессиональном образовании от 21.11.2016 г.;

П ВГАУ 1.4.05 - 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения практики, обучающихся по программам дополнительного профессионального образования от 07.03.2017 г.;

П ВГАУ 1.4.07 - 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между Университетом и обучающимися по программам дополнительного образования от 07.03.2017 г.;

П ВГАУ 1.4.08 - 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке и основании перевода, отчисления и восстановления, обучающихся по программам дополнительного образования от 07.03.2017 г.;

П ВГАУ 1.4.09 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об организации обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренного обучения от 07.03.2017 г.;

стр. 4 из 24 ДПП ПК «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза»

ПСП ВГАУ 7.3.013.2000-2015 ПОЛОЖЕНИЕ об управлении дополнительного образования от 03.02.2016 г.

## **1.2. Требования к слушателям**

Высшее или среднее профессиональное образование.

## **1.3. Форма освоения программы**

Очная.

## **1.4. Цели и планируемые результаты обучения**

**Цель изучения** – дать слушателям современные знания о ветеринарно-санитарной экспертизе животноводческой продукции при её получении, хранении, транспортировке, переработке и реализации. Кроме того, необходимо систематизировать теоретическую и практическую подготовку слушателей по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы, обучить самостоятельному принятию решений по основным производственным вопросам, повысить свою квалификацию путём приобретения новых компетенций.

Цель дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза», в соответствии с положениями статьи 76 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-273 от 29.12.2012 г., заключается в удовлетворении образовательных и профессиональных потребностей, профессионального развития человека, обеспечении соответствия его квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды. Данная программа направлена на совершенствование имеющихся и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности, и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

**Планируемые результаты обучения:** использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности. Научить слушателей актуальным методикам, принятым в ветеринарно-санитарной экспертизе, познакомить с современной правовой и нормативной базой, обеспечить всестороннюю консультативную связь. Разработанный курс может рассматриваться как дающий, развивающий и углубляющий общеветеринарную подготовку с навыками владения современными технологиями, необходимыми для дальнейшей успешной практической деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы.

В результате изучения курса **слушатель должен знать:**

- современные проблемы и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы;
- организацию и методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных и птиц, пути их рационального использования, условия хранения, транспортировки и первичной переработки;
- методику лабораторных исследований и экспресс-исследований в условиях перерабатывающих производств, продовольственных рынков, ветеринарных лабораторий различного уровня;
- вопросы нормативно-правового регулирования работы ветеринарного специалиста, в том числе в рамках Таможенного союза и ВТО;
- вопросы, связанные с охраной окружающей среды при получении и переработке продуктов животноводства.

**Слушатель должен уметь:**

- самостоятельно выбирать справочную литературу, необходимые отечественные и зарубежные источники, в том числе электронные ресурсы;
- использовать отечественные и зарубежные программы электронного документооборота;

стр. 5 из 24 ДПП ПК «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза»

- самостоятельно проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;
- оформлять сопроводительную документацию на поднадзорную продукцию;
- пользоваться современными приборами при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции.

***Слушатель должен владеть:***

- методиками ветеринарно-санитарного контроля при производстве, хранении, переработки и реализации продукции животного происхождения;
- нормативно-правовой документацией РФ, Таможенного союза и ВТО с целью проведения ветеринарно-санитарного контроля надзорной продукции.

По окончании изучения курсов слушатель должен обладать следующими **компетенциями:**

- способностью к применению современных методик для установления качества и безопасности надзорной продукции;
- готовностью к использованию актуальной нормативно-правовой документации для сопровождения надзорных грузов при их перемещении по территории Российской Федерации и экспортно-импортных операциях;
- умение принимать аргументированные решения с учётом профессиональной и правовой базы по итогам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза» направлена на освоение следующих профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности:

Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции	Осваиваемые профессиональные компетенции	Владеть	Уметь	Знать
Контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных	1. Ветеринарное законодательство Российской Федерации, Таможенного союза и ВТО	Использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации) Составлять планы противоэпизоотических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий, контролировать их выполнение с учетом нормативно-правовой базы и основных принципов планирования в ветеринарии	Навыками участия в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием современной аппаратуры и оборудования	Применять нормативно-правовые и методические подходы при осуществлении ветеринарно-санитарного контроля при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения	Нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила, в том числе национальные, Таможенного союза и ВТО
	2. Правила ветеринарного учета и ведения отчетности при экспортно-импортных операциях	Участвовать в работе организационной структуре государственной ветеринарии в РФ, законодательства в области ветеринарии федерального и международного уровня;	Инновационными методами научных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе	В полном объеме использовать возможности аккредитованных ветеринарных лабораторий с целью проведения ветеринарно-санитарной эксперти-	Отчётную документацию, принятую в ветеринарии законы Российской Федерации, технические регламенты, меж-





### 3. Учебный (тематический) план

Цель: дать слушателям современные знания о ветеринарно-санитарной экспертизе животноводческой продукции при её получении, хранении, транспортировке, переработке и реализации.

Категория слушателей: лица, имеющие (получающие) высшее или среднее профессиональное образование

Срок обучения (час.; нед.): 72; 2

Форма обучения: очная

Режим занятий (час в день): 6-8

Таблица 1 – Учебный план

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	В том числе			Преподаватель
			лекции	семинары и практические занятия	выездные занятия	
1	Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы с учётом мирового, европейского и российского права	18	2	16	-	Паршин П.А. - д.в.н., профессор, зав. кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы
2	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя	20	2	18	-	Семёнов С.Н. - к.в.н., доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы
3	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка молока и молочных продуктов, мёда и продуктов пчеловодства, рыбы и рыбопродуктов, пищевого яйца с/х птицы	12	2	10	-	
4	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя в условиях мясоперерабатывающих предприятий	10	2	2	6	Андреев М.М. - к.в.н., начальник отдела государственного ветеринарного контроля Управления ветеринарии Липецкой области
5	Ветеринарно-санитарный контроль и оценка безопасности продукции животного происхождения в условиях лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков	10	2	-	8	
6	Экзамен	2	-	-	-	Семёнов С.Н. - к.в.н., доцент кафедры ветеринар-

стр. 10 из 24 ДПП ПК «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза»

7	Всего	72	10	46	14	но-санитарной экспертизы
---	-------	----	----	----	----	--------------------------

#### **4. Содержание дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза»**

##### **4.1. Содержание разделов ДПП**

##### ***Раздел 4.1.1. Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы с учётом мирового, европейского и российского права. 20 часов.***

Проведения ВСЭ в рамках нового закона «О ветеринарии» (проект). Международные стандарты и их роль в современных направлениях развития управление качеством. Роль технических регламентов в системе менеджмента качества. Основные требования Технических регламентов Таможенного союза по качеству и безопасности продукции животного происхождения. Нормативно-правовые документы в связи с вступлением России в ВТО. Электронный документооборот в ветеринарно-санитарной экспертизе.

##### ***Раздел 4.1.2. Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. 20 часов.***

Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя при инфекционных и инвазионных заболеваниях, незаразных патологиях, отравлениях и загрязнениях радионуклидами. Особенности лабораторного контроля и ветеринарно-санитарной оценке безопасности продуктов убоя сельскохозяйственной птицы, кроликов, промысловых животных и пернатой дичи.

##### ***Раздел 4.1.3. Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка молока и молочных продуктов, мёда и продуктов пчеловодства, рыбы и рыбопродуктов, пищевого яйца с/х птицы. 12 часов.***

Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности рыбы и рыбопродуктов. Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности молока и молочных продуктов. Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности мёда и продуктов пчеловодства.

##### ***Раздел 4.1.4. Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя в условиях мясоперерабатывающих предприятий. 10 часов.***

Типы убойных и мясоперерабатывающих предприятий. Общие ветеринарно-санитарные требования к ним. Технологические и санитарно-гигиенические требования к устройству и оборудованию производственных цехов, вспомогательных помещений. Технология убоя и первичной переработки животных, их влияние на качество и ветеринарно-санитарное состояние мяса и субпродуктов.

##### ***Раздел 4.1.5. Ветеринарно-санитарный контроль и оценка безопасности продукции животного происхождения в условиях лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков. 10 часов.***

Положение о государственной лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках. Функции и задачи. Требования к доставке на рынки продуктов животного происхождения и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы.

стр. 11 из 24 ДПП ПК «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза»

#### 4.2. Перечень тем лекций

Таблица 2 – Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, часов
1	Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы с учётом мирового, европейского и российского права	2
2	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя	2
3	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка молока и молочных продуктов, мёда и продуктов пчеловодства, рыбы и рыбопродуктов, пищевого яйца с/х птицы	2
4	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя в условиях мясоперерабатывающих предприятий	2
5	Ветеринарно-санитарный контроль и оценка безопасности продукции животного происхождения в условиях лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков	2
6	Всего	10

#### 4.3. Перечень тем практических занятий

Таблица 3 – Перечень тем практических занятий

№ п/п	Тема практических занятий	Объём, часов
1	Проведение ВСЭ в рамках нового закона «О ветеринарии» (проекта)	2
2	Показатели качества молока и молочной продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Идентификация молока и молочной продукции.	4
3	Требования ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».	4
4	Электронный документооборот в ветеринарно-санитарной экспертизе.	6
5	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя при инфекционных заболеваниях	4
6	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя при инвазионных заболеваниях	6
7	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя при отравлениях и загрязнении радионуклидами	4
8	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя птицы и кроликов	2
9	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности мяса промысловых животных и пернатой дичи	2
10	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности рыбы и рыбопродуктов	2
11	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности молока и молочных продуктов	4
12	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности мёда и продуктов пчеловодства	4
13	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя в условиях мясоперерабатывающих предприятий	8
14	Ветеринарно-санитарный контроль и оценка безопасности продукции животного происхождения в условиях лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков	8
15	Всего	60

## 5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

### 5.1. Формы аттестации

Промежуточная аттестация знаний слушателей проводится в виде электронного тестирования и путем индивидуального опроса по результатам выполнения индивидуальных заданий на практических занятиях. Цель теста – дифференцировать уровень подготовки слушателей по отдельным разделам изучаемого материала.

Для допуска к экзамену необходимо:

1. Посещение занятий.
2. Выполнение контрольной работы.
3. Активное участие в работе на занятиях.
4. Тестирование.

На сдачу экзамена отводится два часа.

Экзамен принимают преподаватели в форме индивидуальной беседы с каждым слушателем в присутствии остальных экзаменуемых. Общая оценка устного ответа складывается из оценок по каждому из заданных вопросов.

На экзамене проставляется:

- оценка **«отлично»**, если слушатель обладает полными и глубокими знаниями программного материала, показавший полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). При ответе продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросу; использовал примеры из дополнительной литературы и практики; сделал вывод по излагаемому материалу; правильно ответил на дополнительные вопросы; решил практические задачи;

- оценка **«хорошо»**, если слушатель обладает достаточно полным знанием программного материала, показавший освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). Его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами; сделан вывод; достаточно полно ответил на дополнительные вопросы; решил практические задачи;

- оценка **«удовлетворительно»**, если слушатель имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений, показавший частичное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). Формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения; испытывает затруднения при ответе на дополнительные вопросы; решил практические задачи;

оценка **«неудовлетворительно»**, если слушатель не знает значительную часть программного материала, не показавший освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). Допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ввиду незнания отказался отвечать на экзаменационные вопросы; не решил практические задачи.

Слушателям, успешно прошедшим итоговую аттестацию выдаются удостоверения о повышении квалификации установленного образца.

Слушатели, не прошедшие итоговую аттестацию или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, вправе пройти повторную итоговую аттестацию в установленные сроки. Слушателям, повторно не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на повторной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, выдается справка об обучении установленного образца.

### 5.2. Критерии оценки на экзамене

стр. 13 из 24 ДПП ПК «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза»

Таблица 4 – Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Слушатель показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи. Свободно использовать справочную литературу. Делать обоснованные выводы по дисциплине.
«хорошо», повышенный уровень	Слушатель показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи. Ориентируется в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Слушатель показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из рабочей программы учебной дисциплины, знакомство с рекомендованной справочной
«неудовлетворительно»	При ответе слушателя выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из рабочей программы учебной дисциплины

### 5.3. Критерии оценки устного опроса

Таблица 5 – Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется слушателю, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется слушателю, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется слушателю, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется слушателю, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

стр. 14 из 24 ДПП ПК «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза»

#### 5.4. Критерии оценки тестов

Таблица 6 – Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Слушатель воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Слушатель выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Слушатель анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована	Слушатель показывает низкое знание терминов и основных понятий учебной дисциплины.	Менее 55 % баллов за задания теста.

#### 5.5. Перечень вопросов для контрольной работы

1. Характеристика методики и техники ветеринарно-санитарной экспертизы туш убойных животных;
2. ГОСТ 52121- 2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»;
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков, морских млекопитающих и беспозвоночных моллюсков;
4. Ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях;
5. Ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях;
6. Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по временному хранению продукции животноводства;
7. Ветеринарно-санитарный контроль на таможенных постах;
8. Характеристика ТР ТС 021/2011;
9. Характеристика ТР ТС 034/213;
10. Характеристика ТР ТС 033/213;
11. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям;
12. Утилизация конфискатов;
13. Устройство и работа Государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков;
14. Классификации товаров, её значение для международной торговли;
15. Качество товаров в международной торговле;
16. Сертификация товаров при экспортно-импортных поставках;
17. Идентификационные и классификационные признаки товаров животного происхождения;
18. Безопасность животных при международных перевозках;
19. Нормативные и правовые документы пограничных постов;
20. Порядок досмотра экспортных, импортных и транзитных грузов;
21. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в РФ;
22. Ветеринарно-санитарные требования при экспорте из РФ;
23. Порядок таможенного контроля за экспортом-импортом на воздушном транспорте;
24. Порядок таможенного контроля за экспортом-импортом на сухопутной границе;
25. Порядок таможенного контроля за экспортом-импортом на водном транспорте.

стр. 15 из 24 ДПП ПК «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза»

### **5.6. Перечень экзаменационных вопросов**

1. Основные задачи ветеринарно-санитарных экспертов в производстве продуктов животноводства.
2. Официальные справочные материалы, используемые ветсанэкспертом в своей работе.
3. Порядок сдачи и приема животных для убоя.
4. Предубойный осмотр и случаи направления животных на санитарную бойню.
5. Болезни и особые случаи, при которых животные не допускаются к убою.
6. Ветсанэкспертиза при патологических изменениях тканей и органов животных.
7. Принципы устройства и технологии современных мясокомбинатов.
8. Ветсантребования к бойням, выбор места строительства, водоснабжение, удаление и обезвреживание промывных вод и навоза боен.
9. Технология убоя и разделки крупного рогатого скота.
10. Точки ветсанэкспертизы в убойном цехе мясокомбината и их назначение.
11. Влияние условий убоя и разделки животных на сохраняемость мяса.
12. Пищевое значение различных тканей мяса и отрубов туши.
13. Клейма и штампы для мяса и порядок их применения.
14. Исследование головы убойных животных.
15. Мероприятия на конвейере при обнаружении сибирской язвы.
16. Меры личной профилактики рабочих боен и сырьевых предприятий. Профессиональные антропозоонозные болезни.
17. Методы исследования для установления видовой принадлежности мяса.
18. Процесс созревания мяса. Методы его ускорения.
19. Особенности созревания мяса больных животных.
20. Санитарное значение мяса от вынужденного убоя.
21. Санитарное и экономическое значение санитарных боен. Определение мяса больного и павшего животного.
22. Сортировка мяса по полу, возрасту, виду животных и термической обработке.
23. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
24. Способы убоя и разделки туш свиней, расстановка ветеринарных точек при убое свиней.
25. Химическая сущность разложения мяса и методы определения его свежести.
26. Нежелательные изменения мяса при хранении. Причины и условия их возникновения.
27. Цели и методика исследования внутренних органов убитых животных.
28. Пищевые, лечебные, технические, кормовые продукты переработки крови.
29. Понятие о субпродуктах, их переработка и использование.
30. Санитарная экспертиза животных жиров.
31. Лимфатическая система животных и ее значение при ветсанэкспертизе.
32. Лимфатические узлы головы и ливера.
33. Лимфатические узлы передней половины туши крупного рогатого скота и свиней.
34. Лимфатические узлы задней половины туши крупного рогатого скота.
35. Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя при чуме свиней.
36. Особенности ветсанэкспертизы при сибирской язве у свиней. Убой животных после прививок.
37. Патологоанатомические формы туберкулеза и их значение для санитарной оценки мяса.
38. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при бруцеллезе.
39. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при болезни Ауески и бешенстве.
40. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при лептоспирозе.
41. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при пастереллезе свиней.

- стр. 16 из 24 ДПП ПК «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза»
42. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при роже свиней.
  43. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе крупного рогатого скота и кур.
  44. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при ящуре.
  45. Трихинеллез: образование капсул, распространение трихинелл в туше, техника исследования, резистентность капсул, санитарная оценка продуктов убоя.
  46. Цистицеркозы, не передающиеся человеку, санитарная оценка продуктов убоя.
  47. Методы обезвреживания мяса при цистицеркозах.
  48. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при фасциолезе и эхинококкозе.
  49. Ветсанэкспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо рыбы.
  50. Понятие о токсикоинфекциях.
  51. Значение сальмонелл в эпидемиологии пищевых токсикоинфекций.
  52. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса на сальмонеллы.
  53. Взятие и упаковка проб для лабораторного исследования продуктов убоя на сальмонеллы.
  54. Схема бактериологического анализа мяса на исключение микробов группы сальмонелл.
  55. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микробами.
  56. Пищевые токсикозы, вызываемые *Cl. Botulinum*.
  57. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами.
  58. Ветеринарно-санитарная оценка молока при различных инфекционных заболеваниях (туберкулез, бруцеллез, ящур).
  59. Факторы, влияющие на состав, свойства и санитарное состояние молока.
  60. Характеристика микрофлоры молока.
  61. Определение общей бактериальной загрязненности молока. Определение молока коров, больных маститом. Санитарная оценка молока.
  62. Определение жира и белка в молоке.
  63. Цели и методы определения кислотности и плотности молока. Факторы, влияющие на эти показатели.
  64. Ферменты молока и их значение для проведения ветсанэкспертизы.
  65. Особенности ветсанэкспертизы мяса птиц.
  66. Методы убоя и разделки птиц.
  67. Эпизоотологическое и эпидемиологическое значение яиц, схема экспертизы яиц.
  68. Порядок использования яиц при различных пороках.
  69. Санитарная оценка продуктов убоя животных, отравившихся минеральными ядами.
  70. Санитарная оценка продуктов убоя животных, отравившихся ядами растительного и животного происхождения.
  71. Обезвреживание пищевых продуктов, загрязненных радиоактивными веществами.
  72. Особенности переработки животных, подвергшихся радиоактивному воздействию.
  73. Методы консервирования мяса и их санитарно-экономическое значение.
  74. Схема консервного производства, термическая экспозиция при стерилизации и санитарная оценка баночных консервов.
  75. Особенности технологии убоя и ветсанэкспертиза мяса кроликов при инфекционных и инвазионных болезнях.
  76. Пищевые продукты, подлежащие ветсанэкспертизе, при их продаже на рынке.
  77. Особенности ветсанэкспертизы мяса промысловых животных.
  78. Задачи и методы исследования молока на рынках.
  79. Задачи и методы исследования молочных продуктов в условиях рынков.
  80. Качественная характеристика и санитарная оценка мёда.

### **5.7. Тестовые задания промежуточной аттестации знаний слушателей**

#### **№ 1**

Яйцо, с каким из указанных пороков относится к техническому браку:

- 1) Бой;
- 2) Выливка;
- 3) Присушка;
- 4) Миражное.

#### **№ 2**

Какая масса соответствует яйцу 1 категории:

- 1) более 65 г;
- 2) 55 – 65 г;
- 3) 45 – 55 г;
- 4) менее 45 г.

#### **№ 3**

Какие справочные материалы используют ветеринарные врачи – эксперты:

- 1) Учебники;
- 2) Справочники;
- 3) Предписывающие нормативные документы;
- 4) Методические рекомендации.

#### **№ 4**

Какой автотранспорт может использоваться для перевозки животных:

- 1) Самосвал;
- 2) Бортовая машина;
- 3) Тракторная тележка;
- 4) Закрытая будка.

#### **№ 5**

Какую форму имеют основные ветеринарные клейма:

- 1) Прямоугольная и овальная;
- 2) Треугольная и овальная;
- 3) Круглая и овальная;
- 4) Круглая и прямоугольная.

#### **№ 6**

Методы приёма убойных животных на мясоперерабатывающее предприятие:

- 1) По живой массе и телосложению;
- 2) По внешнему виду;
- 3) По живой массе и состоянию здоровья;
- 4) По живой массе и упитанности.

#### **№ 7**

Какое из перечисленных животных болеет трихинеллёзом:

- 1) Кролик;
- 2) Кошка;
- 3) Лось;
- 4) Кабан.

#### **№ 8**

Как поступают с наружным жиром при трихинеллёзе:

- 1) Уничтожают;
- 2) Утилизируют;
- 3) Перетапливают;
- 4) Выпускают без ограничений.

стр. 18 из 24 ДПП ПК «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза»

**№ 9**

Какой из цистицеркозов опасен для человека:

- 1) Cysticercosis suum;
- 2) Cysticercosis tenuicollis;
- 3) Cysticercosis pisiformis;
- 4) Cysticercosis tarandi.

**№ 10**

Какая из указанных рыб является проходной:

- 1) Морской окунь;
- 2) Горбуша;
- 3) Стерлядь;
- 4) Щука.

**№ 11**

При каком рН мясо рыбы следует признать свежей:

- 1) Более 7,5;
- 2) 7,5 – 7,3;
- 3) 7,0 – 7,2;
- 4) Менее 7,0.

**№ 12**

Испорченную рыбу можно выявить с помощью:

- 1) Краски Ямщикова;
- 2) Реактива Эбера;
- 3) Метода Шонберга;
- 4) Прибора «Лактан».

**№ 13**

Какое заболевание рыбы представляет опасность для человека:

- 1) Септицемия;
- 2) Чума щук;
- 3) Описторхоз;
- 4) Оспа.

**№ 14**

Кислотность рыбных консервов определяется по формуле:

- 1)  $X = n \cdot K \cdot 250 \cdot 100 / 50 \cdot a$ ;
- 2)  $X = n \cdot K \cdot 250 / 100 \cdot 50 \cdot a$ ;
- 3)  $X = A \cdot K \cdot 25 \cdot 100 / 50 \cdot a$ ;
- 4)  $X = A \cdot a \cdot 250 \cdot 100 \cdot 50 / n$ .

**№ 15**

Шкура телят-сосунов называется:

- 1) Склизок;
- 2) Опоек;
- 3) Выросток;
- 4) Полукожник.

**№ 16**

Шкуры ягнят 4-х месячного возраста называются:

- 1) Обыкновенные старицы;
- 2) Тяжёлый молодняк;
- 3) Лёгкий молодняк;
- 4) Мерлушки.

**№ 17**

Пикало это:

- 1) Трахея;

стр. 19 из 24 ДПП ПК «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза»

- 2) Кишечник;
- 3) Мочевой пузырь;
- 4) Пищевод.

**№ 18**

Выход крови при вертикальном обескровливании КРС к живой массе составляет:

- 1) 4 – 4,5 %;
- 2) 5 – 5,5 %;
- 3) 6 – 6,5 %;
- 4) 7 – 7,5 %.

**№ 19**

Перекисное число свежего жира:

- 1) до 0,03;
- 2) 0,03 – 0,06;
- 3) 0,07 – 0,1;
- 4) более 0,1.

**№ 20**

Укажите субпродукт, относящийся к I категории:

- 1) Трахея;
- 2) Семенники;
- 3) Мозги;
- 4) Уши.

**№ 21**

Что из перечисленного не является эндокринным сырьём:

- 1) Семенники;
- 2) Вымя;
- 3) Панты;
- 4) Эмбрион.

**№ 22**

Укажите возбудителя пищевого токсикоза:

- 1) Сальмонеллы;
- 2) Кишечная палочка;
- 3) Протей;
- 4) Стрептококки.

**№ 23**

В состав малого «пёстро́го» ряда не входит:

- 1) Глюкоза;
- 2) Маннит;
- 3) Лактулоза;
- 4) Арабиноза.

**№ 24**

Средой накопления не является:

- 1) Кауфмана;
- 2) Шукевича;
- 3) Киллиана;
- 4) Мюллера.

**№ 25**

На агаре Эндо сальмонеллы растут в виде:

- 1) тёмно-красных колоний с металлическим блеском;
- 2) круглых прозрачных колоний с голубоватым оттенком;
- 3) тонкого налёта с изрезанными краями;
- 4) слабо-розовые колонии.

стр. 20 из 24 ДПП ПК «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза»

**№ 26**

Сублимационная сушка это:

- 1) Способ консервирования;
- 2) Способ дезинфекции;
- 3) Способ лабораторной экспертизы;
- 4) Способ переработки.

**№ 27**

Смешанный посол – это взаимное использование:

- 1) Соли и сахара;
- 2) Соли и нитритов;
- 3) Соли и нитратов;
- 4) Сухого и мокрого способов.

**№ 28**

Как называется аппарат для измельчения мяса:

- 1) Зайчок;
- 2) Волчок;
- 3) Бычок;
- 4) Крольчок.

**№ 29**

Скопление воздуха под оболочкой колбас называется:

- 1) Лампа;
- 2) Торшер;
- 3) Фонарь;
- 4) Абажур.

**№ 30**

Количество влаги в варёных колбасах определяется по формуле:

- 1)  $X = (a - b) \cdot 100 / c$ ;
- 2)  $X = (a - b) \cdot 10 / c$ ;
- 3)  $X = (a + b) \cdot 100 \cdot c$ ;
- 4)  $X = (a - b) \cdot 10 \cdot c$ .

**№ 31**

Не допускаются в продажу колбасные изделия с содержанием нитритов:

- 1) более 35 мг на 100 г продукта;
- 2) более 30 мг на 100 г продукта;
- 3) более 25 мг на 100 г продукта;
- 4) более 20 мг на 100 г продукта.

**№ 32**

Гречишный мёд классифицируется как:

- 1) Падевый;
- 2) Монофлорный;
- 3) Полифлорный;
- 4) Смешанный.

**№ 33**

Содержание воды в мёде не должно быть выше:

- 1) 1 %;
- 2) 11 %;
- 3) 21 %;
- 4) 31 %.

**№ 34**

Вкус мёда рекомендуется определять при температуре:

- 1) 10 °С;

стр. 21 из 24 ДПП ПК «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза»

- 2) 20 °С;
- 3) 30 °С;
- 4) 40 °С.

**№ 35**

Какая примесь в мёде определяется с помощью нитрата серебра:

- 1) Свекловичная патока;
- 2) Крахмал;
- 3) Мука;
- 4) Желатин.

**№ 36**

Продажа, каких из перечисленных грибов разрешена:

- 1) Белые;
- 2) Опята;
- 3) Белянки;
- 4) Вёшенки.

**№ 37**

Помидорный рассол должен содержать поваренную соль в количестве:

- 1) не более 3 %;
- 2) 3 – 8 %;
- 3) 8 – 11 %;
- 4) более 11 %.

**№ 38**

Кислотное число растительного масла определяется по формуле:

- 1)  $X = a \cdot 5,611 / б$ ;
- 2)  $X = a \cdot 3,812 / б$ ;
- 3)  $X = a \cdot 5,611 \cdot б$ ;
- 4)  $X = a \cdot 3,812 \cdot б$ .

**№ 39**

Альдегиды в растительном масле не определяются реакцией:

- 1) Флороглюцина в эфире;
- 2) Флороглюцина в ацетоне;
- 3) Резазурина в феноле;
- 4) Резорцина в бензоле.

**№ 40**

При проведении 240 экспертиз в день штат лаборатории ВСЭ на рынках представлен:

- 1) 1 ветеринарный врач, 1 лаборант, 1 ветсанитар;
- 2) 2 ветеринарных врача, 1 лаборант, 2 ветсанитара;
- 3) 1 ветеринарный врач, 2 лаборанта, 2 ветсанитара;
- 4) 2 ветеринарных врача, 2 лаборанта, 1 ветсанитар.

**№ 41**

Какое из указанных помещений отсутствует в лаборатории ВСЭ на рынке:

- 1) Помещение для хранения дезсредств;
- 2) Кабинет заведующего;
- 3) Холодильник;
- 4) Торговый зал.

**№ 42**

Каковы условия убоя свиней больных рожей:

- 1) Убой проводится на общих основаниях;
- 2) Убой запрещён;
- 3) Убой проводится на санитарной бойне;
- 4) Решение зависит от формы заболевания.

стр. 22 из 24 ДПП ПК «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза»

**№ 43**

Какой промежуток времени отведён для проведения ветеринарно-санитарных мероприятий при выявлении на конвейере сибирской язвы:

- 1) 1 ч;
- 2) 6 ч;
- 3) 12 ч;
- 4) 24 ч.

**№ 44**

При оспе крупного рогатого скота продукты убоя:

- 1) Выпускаются без ограничений;
- 2) Утилизируются;
- 3) Уничтожаются;
- 4) Убой запрещён.

**№ 45**

Мясо животного, убитого молнией:

- 1) Направляется в проварку;
- 2) Утилизируется;
- 3) Выпускается без ограничений;
- 4) Используется в зависимости от результатов бактериологического исследования.

**№ 46**

Объектом скотобазы не является:

- 1) Карантинное отделение;
- 2) Изолятор;
- 3) Санитарная бойня;
- 4) Разгрузочные площадки.

**№ 47**

Какой из перечисленных случаев классифицируется как вынужденный убой:

- 1) Перелом;
- 2) Бесплодие;
- 3) Утопление;
- 4) Угроза стихийного бедствия.

**№ 48**

Для обезвреживания условно годного мяса готовят куски массой:

- 1) не более 0,5 кг;
- 2) не более 1 кг;
- 3) не более 1,5 кг;
- 4) не более 2 кг.

**№ 49**

Какой из морских беспозвоночных не используется в пищу:

- 1) Трепанг;
- 2) Морской гребешок;
- 3) Морской конёк;
- 4) Мидия.

**№ 50**

При пироплазмозе желтушность туши исчезла в течение 48 ч. Как поступить с тушей:

- 1) Провести бактериологическое исследование;
- 2) Выпустить без ограничения;
- 3) Техническая утилизация;
- 4) Уничтожить.

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

стр. 23 из 24 ДПП ПК «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза»

### **6.1. Требования к квалификации педагогических работников, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса**

Преподаватель программы повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза» должен иметь высшее профессиональное образование по специальности (направлению) «Ветеринария», «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и стаж научно-педагогической или практической работы по данному профилю не менее 3 лет, а при наличии послевузовского профессионального образования (аспирантура) и ученой степени кандидата (доктора) ветеринарных наук – стаж научно-педагогической или практической работы в области ветеринарии не менее 1 года.

### **6.2. Требования к материально-техническим условиям**

Значительная часть учебной, учебно-методической и др. видов литературы представлена в электронном формате, входит в состав электронно-библиотечных систем: «Лань», «Znanium.com», «ЮРАЙТ», ELIBRARY.RU, SCIENCE ONLINE-SCIENCE NOW других электронных ресурсов, ссылки на которые доступны с сайта Библиотеки - <http://znanium.com>, [www.prospektnauki.ru](http://www.prospektnauki.ru), <http://rucont.ru/>, <http://www.cnshb.ru/terminal/>, [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru), <http://archive.neicon.ru/>, <https://нэб.рф/> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I.

### **6.3. Требования к информационным и учебно-методическим условиям**

#### **6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы**

Не предусмотрены.

#### **6.3.2. Основная литература**

Таблица 7 – Основная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Гриф издания	Изд-во	Год издания	Кол-во экз. в библи
1	М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко	ВСЭ с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	Рекомендовано УМО в качестве учебника	Лань	2009	68
2	В.В. Пронин, С.П. Фисенко	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум	Допущено УМО вузов РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебного пособия для студентов вузов	Лань	2012	52

#### **6.3.3. Дополнительная литература**

Таблица 8 – Дополнительная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Издательство	Год издания
1	И.Г. Серёгин,	Ветеринарно-санитарный надзор при им-	МГУПБ	2006

стр. 24 из 24 ДПП ПК «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза»

	Б.В. Уша	порте-экспорте сырья и продукции животного происхождения		
2	В.Г. Урбан	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов	Лань	2010
3	Ю.Ф. Мишанин	Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	Лань	2012
4	С.Н. Семёнов, О.М. Мармурова, Т.Н. Слацилина, А.В. Аристов	Биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза молока различных видов сельскохозяйственных животных (допущено УМО высших учебных заведений РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебно-методического пособия)	ВГАУ	2014

#### **6.4. Общие требования к организации учебного процесса**

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с ДПП и расписаниями занятий, созданы выездные занятия. Текущий контроль знаний слушателей проводится в виде тестирования и путем индивидуального опроса по результатам выполнения индивидуальных заданий на практических занятиях.

Учебный процесс дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль при производстве, хранении, переработке и реализации продукции животного происхождения в рамках действия нормативно-правовых документов ВТО и Таможенного союза» в достаточной степени обеспечен актуальной основной учебной литературой, имеющейся в научной библиотеке и в читальных залах ВГАУ.

Программа повышения квалификации в полной мере обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения в соответствии с потребностью. Данный комплект ежегодно обновляется.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает круглосуточный доступ. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в программе повышения квалификации.

В Университете сформирована электронная информационно-образовательная среда, которая обеспечивает доступ к учебным планам, к дополнительным образовательным программам повышения квалификации и переподготовки кадров, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам.

ВГАУ имеет развитую и современную материально-техническую базу, что позволяет преподавателям проводить учебные занятия на достаточно высоком уровне: имеет специальные помещения, представляющие собой учебные аудитории с презентационным оборудованием для проведения занятий лекционного типа, учебные аудитории для проведения практических занятий с достаточным количеством рабочих мест на ПК с необходимым программным обеспечением и выходом в сеть «Интернет», помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Преподавательский состав дополнительной профессиональной программы повышения квалификации полностью соответствует квалификационным требованиям, предъявляемым к ним.