

**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
А.Н. Беляев
« 23 » 05 2016 г.



**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Нормативно-правовая база в области государственного ветеринарного
надзора. Организация противоэпизоотических мероприятий и
ветеринарно-санитарная экспертиза»**

Форма обучения	Всего часов	Лекции, часов	Практические занятия, часов	Итоговая аттестация – экзамен, часов
Очная	74	10	62	2

Разработчики ДПП:

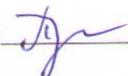
зав. кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы, доктор ветеринарных наук, профессор Паршин П.А. 

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
2016 г

Рассмотрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы
«08» мая 2016 г. Протокол № 8

Заведующий кафедрой Паршин П.А.  _____

Утверждена на заседании методической комиссии управления
дополнительного образования
«23» мая 2016 г. Протокол № 1

Председатель методической комиссии Беляев А.Н.  _____

1. Цели и планируемые результаты обучения

Цель изучения – обучить слушателей новым аспектам в нормативно-правовой базе в области государственного ветеринарного надзора с учётом ветеринарно-санитарных и санитарно-эпидемиологических мероприятий. Сформировать максимально полное представление о современной организации противоэпизоотических мероприятий в системе ветеринарного контроля за безопасностью и качеством животноводческой продукции. Систематизировать теоретическую и практическую подготовку слушателей по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы, обучить самостоятельному принятию решений по основным производственным вопросам, повысить квалификацию путём приобретения новых компетенций.

Планируемые результаты обучения: использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности. Научить слушателей профессионально ориентироваться в законодательных и нормативных вопросах в области государственного ветеринарного надзора, организации противоэпизоотических, ветеринарно-санитарных и надзорных мероприятий, обеспечить всестороннюю консультативную связь. Разработанный курс может рассматриваться как развивающий и углубляющий подготовку ветеринарно-санитарных экспертов с навыками владения актуальными знаниями в области нормативно-правовой документации и организационно-структурной работы ветеринарных специалистов.

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

- актуальные задачи ветеринарно-санитарной экспертизы;
- международную нормативно-правовую базу противоэпизоотических и ветеринарно-санитарных мероприятий;
- российскую нормативно-правовую базу противоэпизоотических и ветеринарно-санитарных мероприятий;
- организацию противоэпизоотических мероприятий при инфекционных заболеваниях;
- организацию ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения;
- методики лабораторных исследований продукции животного и растительного происхождения;

Слушатель должен уметь:

- самостоятельно выбирать справочную литературу, необходимые отечественные и зарубежные источники, в том числе электронные ресурсы;
- использовать отечественные и зарубежные программы электронного документооборота;
- самостоятельно оформлять сопроводительную документацию, в том числе в электронном виде, на поднадзорную продукцию;
- знать организацию противоэпизоотических и карантинных мероприятий при основных особо опасных инфекционных заболеваниях, в том числе общих для человека и животных;
- осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу продукции животного и растительного происхождения.

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

- умением руководствоваться нормативно-правовой документацией при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы;
- способностью к реализации методических подходов с целью установления качества и безопасности животноводческой продукции;
- реализации противоэпизоотических и карантинных мероприятий с точки зрения обеспечения безопасности продуктов животного и растительного происхождения;

2. Учебный (тематический) план

Цель: повышение квалификации

Категория слушателей: дипломированные ветеринарные специалисты

Срок обучения (час.; мес.): 74; 0,5

Форма обучения: очная

Режим занятий (час в день): 6 – 8 академических часов в день

Таблица 1 – Учебный план

Наименование разделов	Всего часов	СР	Аудиторная работа		Форма контроля
			лекции	практическая работа	
Нормативно-правовая база в области государственного ветеринарного надзора	37	-	6	31	экзамен
Организация противоэпизоотических и карантинных мероприятий в рамках ветеринарно-санитарного контроля	35	-	4	31	экзамен
Экзамен	2	-	-	-	2
Всего	74	-	10	62	2

3. Содержание ДПП

3.1. Содержание разделов ДПП

Раздел 3.1.1. Нормативно-правовая база в области государственного ветеринарного надзора

Международное и российское нормативно-правовое обеспечение проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения. Методическое обеспечение проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения. Электронный документооборот в рамках ветеринарно-санитарного контроля. Нормативное сопровождение спорных и арбитражных вопросов при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Методики выявления фальсификации продукции животного и растительного происхождения.

Раздел 3.1.2. Организация противоэпизоотических и карантинных мероприятий в рамках ветеринарно-санитарного контроля

Порядок и структура противоэпизоотических мероприятий при особо опасных, и общих для человека и животных заболеваниях. Организация карантинных мероприятий при особо опасных, и общих для человека и животных заболеваниях. Ветеринарно-санитарная экспертиза, оценка качества и безопасности продукции животного и растительного происхождения при инфекционных заболеваниях.

3.2. Перечень тем лекций

Таблица 2 – Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, часов
1	Нормативно-правовое обеспечение проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения с учётом мировых и российских нормативно-правовых документов	4
2	Электронный документооборот. Технические и специальные вопросы.	2
3	Противоэпизоотические и надзорные мероприятия в системе ветеринарно-санитарного контроля	4
4	Всего	10

3.3. Перечень тем практических занятий

Таблица 3 – Перечень тем практических занятий

№ п/п	Тема практических занятий	Объём, часов
1	2	3
1	Структура, работа и ветеринарно-санитарная оценка современного мясоперерабатывающего предприятия.	6
2	Структура, работа и ветеринарно-санитарная оценка современного молокоперерабатывающего предприятия	6
3	Структура, работа и ветеринарно-санитарная оценка современного агропромышленного предприятия по производству продукции животного и растительного происхождения	6
4	Структура и организация работы ветеринарных лабораторий различного уровня и профиля	6
5	Международная нормативно-правовая база в системе ветеринарно-санитарного контроля за качеством и безопасностью продукции животного и растительного происхождения	4

Продолжение таблицы 3

1	2	3
6	Российская нормативно-правовая база в системе ветеринарно-санитарного контроля за качеством и безопасностью продукции животного и растительного происхождения	4
7	Электронный документооборот в ветеринарно-санитарной экспертизе	4
8	Нормативное и правовое сопровождение спорных и арбитражных вопросов при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	4
9	Организация противозoonотических и карантинных мероприятий при особо опасных заболеваниях	10
10	Организация противозoonотических и карантинных мероприятий при заболеваниях опасных для человека и животных	10
11	Методики выявления фальсификации продукции животного и растительного происхождения	
12	Всего	62

Цель практических занятий – освоение слушателями методических и практических основ проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения, работа с нормативно-правовой и электронной документацией, организация противозoonотических и карантинных мероприятий в рамках ветеринарно-санитарного надзора.

Для их проведения имеются специализированная лаборатория, компьютерный класс, соответствующее компьютерное оборудование, мультимедийный комплекс, базовые агропромышленные и перерабатывающие предприятия, ветеринарные лаборатории различного профиля. Используются лицензионные программные продукты.

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Требования к квалификации педагогических работников, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Высшее профессиональное образование по специальности «Ветеринария» и/или по направлению «Ветеринарно-санитарная экспертиза», стаж научно-педагогической или практической работы по данному профилю не менее 1 года, а при наличии послевузовского профессионального образования (аспирантура) и учёной степени кандидата (доктора) ветеринарных наук – стаж научно-педагогической или практической работы в области ветеринарно-санитарной экспертизы не менее 3 лет.

4.2. Требования к материально-техническим условиям

4.2.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. Электронная библиотека «Рукопт» - режим доступа: <http://rucont.ru>
2. Электронная библиотека «Лань» - режим доступа: <http://e.lanbook.ru>
3. Электронная библиотека «elibraru» - режим доступа: <http://elibraruru>
3. Ветеринария [Электронный ресурс]: ежемесячный научно-производственный журнал / МСХ РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 2012-2015 [ЭИ]
4. Компьютерный класс на 14 рабочих мест.
5. Мультимедийный комплекс с презентационным оборудованием.
6. Лаборатория, лабораторное оборудование и приборы для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства.

7. Правовые ресурсы «Консультант плюс» и «Гарант».

4.3. Требования к информационным и учебно-методическим условиям**4.3.1. Основная литература**

Таблица 4 – 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

4.3.2. Дополнительная литература

Таблица 5 – Дополнительная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Издательство	Год издания
1	П.В. Житенко, М.Ф. Боровков	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	Агропромиздат	2000
2	Б.С. Сенченко	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного и растительного происхождения	Март	2001
3	В.М. Позняковский	Экспертиза мяса и мясопродуктов	СУИ	2002
4	И.Г. Серёгин, Б.В. Уша	Ветеринарно-санитарный надзор при импорте-экспорте сырья и продукции животного происхождения	МГУПБ	2006

4.3.3. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

Таблица 6 – Компьютерные обучающие и контролирующие программы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лабораторное	AST – тест Тестовые задания по ветеринарно-санитарной экспертизе	+	-	-
2	Лабораторное	Microsoft Office 2007 Pro	+	+	+
3	Лабораторное	Garant	+	+	+
4	Лабораторное	Консультант+	+	+	+

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с ДПП и расписаниями занятий.

Текущий контроль знаний слушателей проводится в виде тестирования и путем индивидуального опроса по результатам выполнения индивидуальных заданий на практических занятиях.

Тестовые задания промежуточного контроля знаний слушателей

I:

S.: Как называется прибор для определения качества молока?:

- : роза;
- : тюльпан;
- + : клевер;
- : горчица.

I:

S.: Укажите синоним слову – бутирометр:

- : влагомер;
- : спиртометр;
- + : жиροмер;
- : термометр.

I:

S.: Для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, какого продукта предназначен прибор «Лактан»?:

- + : молока;
- : муки;
- : мяса;
- : воды.

I:

S.: Прибор «Соматос-М» контролирует количество?:

- : микробных клеток;
- + : соматических клеток;
- : эритроцитов;
- : сокращений рубца.

I:

S.: В основе тонкослойной хроматографии лежит?:

- : метод сложения;
- : метод разделения фаз;
- + : адсорбционный метод;
- : накопительный метод.

I:

S.: Какое вещество используется в качестве подвижной фазы в тонкослойной хроматографии?:

- : вода;
- : бензин;
- + : этилацетат;
- : молоко.

I:

S.: Испорченную рыбу можно выявить с помощью?:

- + Реактива Эбера;
- Краски Ямщикова;
- Метода Шонберга;
- Прибора «Лактан».

I:

S.: Сушильные аппараты АПС-1 и АПС-2 предназначены для?:

- + экспресс-анализа массовой доли влаги в молочных продуктах;
- экспресс-анализа массовой доли жира в молочных продуктах;
- экспресс-анализа массовой доли белка в молочных продуктах;
- экспресс-анализа массовой доли лактозы в молочных продуктах.

I:

S.: Центрифуга В1-ОЦЖ-24 предназначена для экспертизы?:

- + молока;
- мяса;
- растительной продукции;
- мёда.

I:

S.: Определение наличия жиров немолочного происхождения, возможно?:

- + путём сравнения формы кристаллов стерина в жировой фракции;
- путём взвешивания продукта;
- органолептически;
- путём подсчёта количества жировых шариков.

I:

S.: Для обнаружения фальсификации растительных масел используется стандартизированный метод, основанный на определении:

- стерина;
- γ и δ -токоферолов;
- каротинов и каротиноидов;
- + жирно-кислотного состава.

I:

S.: Что такое – кизельгур?:

- + адсорбент, полученный из природных минералов;
- классификационное название крахмальных зёрен;
- разновидность мёда;
- качественная характеристика мяса.

I:

S.: Что представляют собой колонки для хроматографии?:

- металлические пластины;
- пластиковые коробки;
- + стеклянные трубки;
- деревянные палочки.

I:

S:.. На каком приборе определяется содержание веществ в элюенте:

- : Соматос-М;
- +: ИРФ – 454Б2М;
- : рН-метр;
- : камера Горяева.

I:

S:.. К какой группе методов относится ДТА?:

- : микробиологическим методам анализа;
- : гистологическим методам анализа;
- +: физико-химическим методам анализа;
- : эмпирическим методам анализа.

I:

S:.. Чем, в первую очередь, обусловлена цветность природной воды?:

- +: наличием гуматов железа;
- : наличием микрофлоры;
- : наличием кислорода;
- : наличием водорода.

I:

S:.. Цветность воды устанавливается?:

- : сенсорным исследованием;
- +: фотометрическим методом;
- : микробиологической оценкой;
- : взвешиванием.

I:

S:.. Гравиметрический метод служит для определения?:

- : прозрачности молока;
- : безопасности мяса;
- +: мутности воды;
- : сладости мёда.

I:

S:.. Плотность чистой воды при 20 °С составляет?:

- +: 0,99823 г/мл;
- : 0,23998 г/мл;
- : 0,32899 г/мл;
- : 0,89932 г/мл.

I:

S:.. Общую жесткость воды вычисляют по формуле?:

- : $X = (v \cdot 0,05 \cdot K \cdot 10) / V$;
- : $X = (v \cdot 0,5 \cdot K \cdot 1000) / V$;
- +: $X = (v \cdot 0,05 \cdot K \cdot 1000) / V$;
- : $X = (v \cdot 0,05 \cdot K \cdot 100) / V$.

I:

S:.. Какой принцип лежит в основе определения связанной влаги в пищевых продуктах и сельскохозяйственном сырье?:

- +: высушивания навески исследуемого продукта до постоянной массы;

- : заморозки навески исследуемого продукта;
- : смачивание навески исследуемого продукта;
- : высушивании навески исследуемого продукта до абсолютной сухости.

I:

S.: Идентификация аминокислот возможна?:

- + : методом восходящей хроматографии;
- : методом посева;
- : методом диффузии;
- : методом переваривания в искусственном желудочном соке.

I:

S.: На чём основано определение белков по методу Лоури?:

- + : образование окрашенных растворов;
- : образование конгломератов;
- : образование осадка;
- : образование пристеночного кольца.

I:

S.: С помощью какого прибора можно установить цветность мяса?:

- : ДУК;
- + : УМ-2;
- : Соматос-М;
- : Аминокислотный анализатор.

I:

S.: О реологических характеристиках мясных фаршей и готовых продуктов можно судить на основе?:

- : дегустационной оценке;
- : определения массы;
- + : определения предельного напряжения сдвига;
- : определения БГКП.

I:

S.: Что такое адгезия?:

- : влагоудерживающая способность мяса;
- : сыропригодность молока;
- : химическая реакция кислот;
- + : физическое явление, возникающее при соприкосновении тел.

I:

S.: Прибор ПМ-3 позволяет установить?:

- + : усилие резания;
- : аминокислотный состав;
- : влагосвязывающую способность мяса;
- : жирность молока.

I:

S.: На чём основывается принцип работы вискозиметров:

- + на сдвиговых свойствах;
- : на силе тяжести;
- : на принципе поляризации;

-: на органолептических свойствах.

I:

S:.. В каком виде запрещена реализация овощей на продовольственных рынках?:

- : сыром;
- : солёном;
- + : маринованном;
- : сушёном.

I:

S:.. Какие из перечисленных растительных продуктов могут реализовываться на продовольственных рынках?:

- : варенье из ягод;
- : винегрет;
- + : яблоки мочёные;
- : грибы маринованные.

I:

S:.. К листовым овощам не относят?:

- + : морковь;
- : шпинат;
- : капусту;
- : салат.

I:

S:.. К болезням помидоров не относят?:

- + : пуговичная болезнь;
- : фитофтора;
- : фузариоз;
- : вершинный бактериоз.

I:

S:.. Почему стеклянная тара часто используется для растительных консервов?:

- + : растительные компоненты содержат катализаторы внутренней электрохимической коррозии жести;
- : стеклянная тара обладает высокими гигиеническими свойствами;
- : для снижения стоимости консервов;
- : потребитель видит содержимое консервов.

I:

S:.. В большом количестве фитонциды содержатся?:

- : в корнеклубнеплодах;
- + : в чесноке;
- : в бахчевых культурах;
- : во фруктах.

I:

S:.. Огурцы поражаются?:

- : чёрной гнилью;
- : белой плесенью;
- + : белой гнилью;
- : чёрной плесенью.

I:

стр. 13 из 18

S: К бахчевым культурам не относится?:

- : арбуз;
- : тыква;
- + : баклажан;
- : дыня.

I:

S: Процент содержания влаги в сухофруктах не должен превышать?:

- + : 25%;
- : 20%;
- : 15%;
- : 30%».

I:

S: Объём рассола при реализации квашеной капусты допускается в интервале?:

- + : 10-15%;
- : 15-20%;
- : 10-20%;
- : 20-25%.

I:

S: Одним из заболеваний фруктов является?:

- + : мухосед;
- : мухолёт;
- : мухоскок;
- : мухобег.

I:

S: В каком состоянии ягоды допускаются в продажу?:

- + : однородные;
- : перезрелые;
- : высохшие;
- : мятые.

I:

S: Сажистый гриб - это?:

- : условно съедобный гриб;
- : ядовитый гриб;
- вид поражение корнеклубнеплодов;
- + : вид поражения цитрусовых.

I:

S: В какой таре запрещена реализация квашеной капусты?:

- + : оцинкованной;
- : стеклянной;
- : эмалированной;
- : глазурированной глиняной.

I:

S: Каков разрешённый объём рассола может содержать квашенная капуста?:

стр. 14 из 18

- : 5-10%;
- : 10-20%;
- +: 10-15%;
- : 5-15%.

I:

S.: Каковы показатели сенсорной оценки доброкачественных солёных огурцов?:

- : хрустящие, сморщенные, не пропитанные рассолом;
- +: хрустящие, плотные, пропитанные рассолом;
- : крепкие, плотные, сморщенные;
- : хрустящие, плотные, не пропитанные рассолом.

I:

S.: Цвет доброкачественных солёных огурцов?:

- : зелёный;
- : желтовато-зелёный;
- +: зеленовато-оливковый;
- : зеленовато-бурый.

I:

S.: Каков процент соли должен содержаться в помидорном рассоле?:

- +: 3-8%;
- : 2-10%;
- : 5-15%;
- : 6-11%.

I:

S.: Общая кислотность помидорного рассола в норме составляет?:

- : 0,5-1%;
- +: 0,7-2%;
- : 0,7-1%;
- : 1-2%.

I:

S.: Овощные маринады не готовят из?:

- : из свежих овощей;
- : предварительно засолённых овощей;
- +: сушёных овощей;
- : залитых уксусом овощей.

I:

S.: Маринад овощной содержит пряности?:

- +: анис;
- : женьшень;
- : хмели-сунели;
- : берёзовые почки.

I:

S.: При какой температуре проводят оценку аромата растительных масел?:

- : 30-35 °C;
- : 35-40 °C;
- +: 45-50 °C;

стр. 15 из 18

-: 50-55 °С.

I:

S.: Формула для определения общей кислотности рассола, в пересчёте на молочную кислоту?:

+: $X = (a \times 0,009 \times 100) / v$;

-: $X = (a \times 0,003 \times 100) / v$;

-: $X = (a \times 0,009 \times 50) / v$;

-: $X = (a \times 0,009 \times 100) \times v$.

I:

S.: Формула для расчёта количества влаги в сухофруктах?:

+: $X = (a - v) \times 100 / c$;

-: $7 X = (a + v) \times 100 / c$;

-: $X = (a - v) \times 50 / c$;

-: $X = (a \times v) \times 100 / c$.

I:

S.: ПДК по нитратам для картофеля составляет?:

+: 250 мг/кг;

-: 300 мг/кг;

-: 150 мг/кг;

-: 200 мг/кг.

I:

S.: ПДК по нитратам для томатов, выращенных в открытом грунте, составляет?:

+: 150 мг/кг;

-: 200 мг/кг;

-: 250 мг/кг;

-: 300 мг/кг.

I:

S.: ПДК по нитратам для томатов, выращенных в закрытом грунте, составляет?:

+: 300 мг/кг;

-: 250 мг/кг;

-: 200 мг/кг;

-: 150 мг/кг.

I:

S.: Продажа, каких грибов разрешена на территории Воронежской области в свежем виде?:

-: белый;

-: опята;

-: мухомор;

+: вёшенки.

I:

S.: Кислотное число растительного масла определяется по формуле?:

+: $X = a \cdot 5,611 / v$;

-: $X = a \cdot 3,812 / v$;

-: $X = a \cdot 5,611 \cdot v$;

стр. 16 из 18

-: $X = a \cdot 3,812 \cdot v$.

I:

S.: Альдегиды в растительном масле не определяются реакцией:

+ Резазурина в феноле;

-: Флороглюцина в эфире;

-: Флороглюцина в ацетоне;

-: Резорцина в бензоле.

5. Итоговая аттестация слушателей

Освоение ДПП завершается обязательной итоговой аттестацией слушателей. Вид итоговой аттестации – экзамен.

Для допуска к экзамену необходимо выполнить весь объем практических занятий.

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.

Общая оценка устного экзамена складывается из оценок по каждому из вопросов экзаменационного билета, ответов на дополнительные вопросы и результатов решения практических задач.

Перечень вопросов для сдачи экзамена

1. Нормативно-правовая база ВТО по вопросам ветеринарно-санитарного контроля за продукцией животного и растительного происхождения.
2. Нормативно-правовая база Таможенного союза по вопросам ветеринарно-санитарного контроля за продукцией животного и растительного происхождения.
3. Российская нормативно-правовая база по вопросам ветеринарно-санитарного контроля за продукцией животного и растительного происхождения
4. Электронный документооборот в ветеринарно-санитарной экспертизе.
5. Нормативное и правовое сопровождение спорных и арбитражных вопросов при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы
6. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов.
7. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продукции промысла и охоты.
8. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушениях технологии переработки продукции животного происхождения.
9. Организация противоэпизоотических и карантинных мероприятий при особо опасных заболеваниях.

10. Организация противозoonотических и карантинных мероприятий при заболеваниях опасных для человека и животных.
11. Методика отбора проб, и их подготовка при проведении сенсорных исследований.
12. Методика отбора проб, и их подготовка при проведении лабораторных исследований.
13. Методика отбора проб, и их подготовка при приборном и инструментальном обеспечении.
14. Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы с учётом мировых и российских правовых документов.
15. Нормативная и техническая документация, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP в работе ветеринарно-санитарных экспертов.
16. Методика отбора проб, и их подготовка при проведении органолептических и лабораторных исследований.
17. Предубойное содержание животных и его влияние на убойный выход, качество продукции и её санитарно-гигиеническое состояние.
18. Сырьё для мясной промышленности. Порядок сдачи и приёма животных по живой массе, упитанности и выходу мяса.
19. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке животных.
20. Типы мясоперерабатывающих предприятий.
21. Технология убоя крупного рогатого скота.
22. Особенности конвейерной переработки свиней.
23. Клейма и штампы для мяса, и порядок их применения.
24. Мероприятия на конвейере при обнаружении сибирской язвы.
25. Меры личной профилактики рабочих боен и сырьевых предприятий. Профессиональные антропоознозные болезни.
26. Ветеринарно-санитарная оценка молока при различных инфекционных заболеваниях (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, ящур).
27. Перечень и краткая характеристика инфекционных заболеваний, при которых убой сельскохозяйственных животных запрещен.
28. Актуальность использования инструментальных подходов в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы;
29. Методы лабораторного исследования растительных продуктов;
30. Методы лабораторного исследования мёда;

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.