

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

2016 г.



Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Организация ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой
продукции и порядок отбора проб при её проведении»

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

Разработчики ДПП:

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

Зав. каф. 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 актуальным организационным подходам, инструментальным и экспресс-методикам принятым в ветеринарно-санитарной экспертизе 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 современной организации процесса контроля качества и безопасности животноводческой продукции, освоить порядок отбора проб при проведении ветеринарно-санитарной экспертизе, обеспечить всестороннюю консультативную связь. Разработанный курс может рассматриваться как развивающий и углубляющий подготовку ветеринарно-санитарных экспертов с навыками владения современными методиками, используемыми при органолептическом и лабораторном контроле продукции животного происхождения.

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

- актуальные задачи ветеринарно-санитарной экспертизы;
- организацию ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных;
- организацию ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов;
- организацию ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и продуктов рыбоводства;
- организацию ветеринарно-санитарной экспертизы птицеводческой продукции;
- методику лабораторных исследований и экспресс- исследований в условиях перерабатывающих производств, продовольственных рынков, ветеринарных лабораторий различного уровня;
- порядок отбора проб животноводческой продукции с учётом предстоящих исследований.

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 проводить отбор проб основных видов продукции животного происхождения;
- оформлять сопроводительную документацию на поднадзорную продукцию;
- знать организационную составляющую проведения ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции.

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

- способностью к использованию организационных подходов с целью установления качества и безопасности животноводческой продукции;
- умению подготовки объектов ветеринарно-санитарной экспертизы к органолептическому и лабораторному исследованию;
- организацию работы ветеринарно-санитарных экспертов при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства.

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

Таблица 1 – Учебный план

Наименование разделов	Всего часов	СР	Аудиторная работа		Форма контроля
			Лекции	Практическая работа	
Организация ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения	24	-	4	20	
Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного происхождения	25	-	4	21	
Организация и порядок отбора проб надзорной продукции животного происхождения при проведении ветеринарно-санитарного контроля	23	-	2	21	
Экзамен	2	-	-	-	2
Всего	74	-	10	62	2

Содержание ДПП

3.1. Содержание разделов ДПП

Раздел 3.1.1. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения.

Нормативно-правовое и методическое обеспечение проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения. 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. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов, вынужденно убитых животных и способы обеззараживания мяса и мясопродуктов.

Раздел 3.1.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного происхождения.

Организационные, правовые и методические особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции. Нормативное сопровождение спорных и арбитражных вопросов при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Методики выявления фальсификации животноводческой продукции.

Раздел 3.1.3. Организация и порядок отбора проб надзорной продукции животного происхождения при проведении ветеринарно-санитарного контроля.

Методика отбора проб и их подготовка при проведении сенсорных исследований. Методика отбора проб и их подготовка при проведении лабораторных исследований. Методика отбора проб и их подготовка при использовании экспресс-методов.

3.2. Перечень тем лекций

Таблица 2 – Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, часов
1	Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы с учётом мировых и российских правовых документов	2
2	Нормативная и техническая документация, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP в работе ветеринарно-санитарных экспертов	4
3	Методика отбора проб и их подготовка при проведении органолептических и лабораторных исследований	4
4	Всего	10

3.3. Перечень тем практических занятий

Таблица 3 – Перечень тем практических занятий

№ п/п	Тема практических занятий	Объём, часов
1	Организация и методика проведения утилизации продуктов убоя животных. Технология получения и контроль качества кормов животного происхождения.	6
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	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов.	6
6	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продукции промысла и охоты	4
7	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушениях технологии переработки продукции животного происхождения	6
8	Нормативное и правовое сопровождение спорных и арбитражных вопросов при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	6
9	Методика отбора проб и их подготовка при проведении сенсорных исследований	6
10	Методика отбора проб и их подготовка при проведении лабораторных исследований	6
11	Методика отбора проб и их подготовка при приборном и инструментальном обеспечении	8
12	Всего	62

Цель практических занятий – освоение слушателями методических и практических основ проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства, работа с нормативно-правовой и электронной документацией.

Для их проведения имеются специализированная лаборатория, компьютерный класс, соответствующее компьютерное оборудование, мультимедийный комплекс. 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

№ 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.

№ 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

Тест 1. От каких животных мясо выпускается без расчленения на полутуши:

- А.Баранина независимо от возраста и телятина;
- Б. Свинина пятой категории;
- В.Свинина от подсвинков массой 12-38 кг в шкуре или 10-33 кг без шкуры;
- Г. Все перечисленные

Тест 2. Свинина имеет ромбовидное клеймо. Что оно обозначает:

- А. Первая категория;
- Б. Тощая;
- В.Четвертая категория (промпереработочная);
- Г. Вторая категория от подсвинков.

Тест 3. Места наложения ветеринарных клейм на туше баранины:

- А.В области каждой лопатки и бедра (всего 4);

- Б. В области одной из лопаток и одного бедра (всего 2);
- В. Одно клеймо на лопатке;
- Г. Одно клеймо на бедре.

Тест 4. Места наложения товароведных клейм на полутушах говядины первой и второй категорий упитанности:

- А. Рядом с ветеринарным клеймом или на лопатке и бедре;
- Б. На полутушах говядины первой категории - два клейма, второй категории - 1 клеймо - на лопатке;
- В. На полутушах говядины первой и второй категорий одно клеймо на лопатке;
- Г. На полутушах говядины первой и второй категорий одно клеймо на бедре.

Тест 5. При каких признаках, обнаруженных в мясе, оно может быть отнесено к мясу сомнительной свежести:

- А. Слабогнилостный запах;
- Б. Слабый кислый запах;
- В. Выраженный кислый запах;
- Г. Запах окисленного жира.

Тест 6. Консистенция оттаявшего мяса малоупругая. Цвет на разрезе мышц красный без потемнения, постороннего запаха и других признаков порчи не выявлено. Какое заключение можно сделать:

- А. Начало микробной порчи;
- Б. Начало порчи в результате автолиза;
- В. Мясо повторно замороженное, свежее;
- Г. Мясо оттаявшее свежее

Тест 7. Свежая охлажденная говядина с темным цветом мышечной ткани; бульон с обилием мелких коричневых хлопьев. Какова причина указанных признаков:

- А. Мясо от старого животного;
- Б. Плохо обескровленное мясо;
- В. Заветренное мясо;
- Г. Темная, клейкая, сухая говядина DFD.

Тест 8. Через 24 часа после убоя животного говядина имеет величину рН 5,5. Какова характеристика мяса:

- А. Мясо получено от здорового, неутомленного животного;
- Б. Говядина DFD;
- В. Мясо получено от истощенного животного;
- Г. Мясо получено от больного животного

Тест 9. Какое клеймо упитанности должно стоять на полутуше говядины от молодняка, если мышцы развиты удовлетворительно, жировые отложения отсутствуют.

- А. Круглое;
- Б. Квадратное;
- В. Треугольное;
- Г. Ромбовидное

Тест 10. Как целесообразнее использовать охлажденную говядину DFD?

- А. Хранение в камере охлаждения для созревания в течение 7-10 суток ;

- Б. Направить в цех производства сырокопчёных колбас;
- В. Направить в цех производства варёных колбас;
- Г. Направить в мясной цех супермаркета для производства порционных полуфабрикатов.

Тест 11. Масса свиной туши в шкуре 99 кг. Толщина шпика – 3,7 см. Укажите форму товароведного клейма

- А. Круглое;
- Б. Квадратное;
- В. Овальное;
- Г. Треугольное.

Тест 12. Из свежей говядины при нарезке полуфабрикатов, выделяется слабо окрашенный мясной сок. Какова причина?

- А. Мясо молодого животного;
- Б. Мясо DFD;
- В. Мясо плохо обескровлено;
- Г. Мясо или в состоянии посмертного окоченения или мясо PSE.

Тест 13. При приёмке мяса крупного рогатого скота в виде «компенсированных четвертин», что необходимо дополнительно контролировать?

- А. Качество обработки;
- Б. Показатели доброкачественности;
- В. Количество передних и задних четвертин;
- Г. Границы расчленения полутуш на четвертины.

Тест 14. Мясо подворного убоя из Ульяновской области вывозится на рынок в г. Москву. Должно ли такое мясо клеймиться на месте убоя?

- А. Только лабораторией рынка;
- Б. На месте клеймится прямоугольным ветеринарным клеймом;
- В. Не клеймится на месте, но выписывается ветеринарная справка;
- Г. Не клеймится на месте, но выписывается ветеринарное свидетельство

Тест 15. Кто подписывает декларацию о соответствии?

- А. Главный государственный санитарный врач территориального отдела Роспотребнадзора;
- Б. Изготовитель;
- В. Главный ветеринарный врач района;
- Г. Руководитель Органа сертификации и заявитель.

Тест 16. При варке мяса по стандартной методике бульон оказался мутный, без хлопьев белка. На что это может указывать?

- А. Мясо DFD;
- Б. Плохо обескровленное мясо;
- В. Окислительные процессы в жире;
- Г. Кислотное брожение в мясе

Тест 17. Что в основном способствует накоплению летучих жирных кислот в мяса при его порче?

- А. Гидролиз жира;
- Б. Окисление жира;
- В. Реакция дезаминирования аминокислот;
- Г. Реакция декарбосилирования аминокислот.

Тест 18. Мясо неестественно тёмного цвета. При варке бульон мутный серого цвета после оседания мелких хлопьев. Какова характеристика мяса?

- А. Мясо старого животного;
- Б. Плохо обескровленное, хранившееся длительно в замороженном состоянии;
- В. Мясо диких (промысловых) животных;
- Г. Мясо повторно замороженное.

Тест 19. При приёмке свежего замороженного мяса, температура в его толще минус 2°C, мясо свежее. Почему необходимо документальное оформление факта несоответствия температуры?

- А. Мясо нельзя назвать замороженным;
- Б. Дополнительная усушка мяса в камере хранения при температуре минус 18°C;
- В. Могут развиваться патогенные микроорганизмы;
- Г. Снижаются потребительские свойства мяса.

Тест 20. Каковы признаки свинины PSE?

- А. Низкое значение pH (5,0-5,3), мясо водянистое, светлое;
- Б. Высокое значение pH (6,2 – 6,6), мясо тёмное, сухое, клейкое;
- В. Величина pH 5,6-5,8, мясо от светло-розового до красного цвета;
- Г. pH мяса 6,5-6,8, при варке бульона много мелких коричневых хлопьев.

Тест 21. Каковы признаки говядины DFD?

- А. Низкое значение pH (5,0-5,3), мясо водянистое, светлое;
- Б. Высокое значение pH (6,2 – 6,6), мясо тёмное, клейкое;
- В. Величина pH 5,6-5,8, мясо от светло- до тёмно-красного цвета;
- Г. pH мяса 6,5-6,8, при варке бульона много мелких коричневых хлопьев.

Тест 22.

Какое из указанных помещений отсутствует в лаборатории ВСЭ на рынке:

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

Тест 23.

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.

Тест 24.

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.

Тест 25.

При оспе крупного рогатого скота продукты убоя:

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

Тест 26.

Мясо животного, убитого молнией:

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

Тест 27.

Какой из перечисленных случаев классифицируется как вынужденный убой:

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

Тест 28.

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.

Тест 29.

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

- 1) высушивания навески исследуемого продукта до постоянной массы;
- 2) заморозки навески исследуемого продукта;
- 3) смачивание навески исследуемого продукта;
- 4) высушивании навески исследуемого продукта до абсолютной сухости.

Тест 30.

Созревшее мясо здоровых животных имеет рН?:

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

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. Организация и методика проведения утилизации продуктов убоя животных. Технология получения и контроль качества кормов животного происхождения.
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.
3. Требования ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
4. Электронный документооборот в ветеринарно-санитарной экспертизе.
5. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов.
6. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза продукции промысла и охоты.
7. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушениях технологии переработки продукции животного происхождения.
8. Нормативное и правовое сопровождение спорных и арбитражных вопросов при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.
9. Методика отбора проб и их подготовка при проведении сенсорных исследований.
10. Методика отбора проб и их подготовка при проведении лабораторных исследований.
11. Методика отбора проб и их подготовка при приборном и инструментальном обеспечении.

12. Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы с учётом мировых и российских правовых документов.
13. Нормативная и техническая документация, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP в работе ветеринарно-санитарных экспертов.
14. Методика отбора проб и их подготовка при проведении органолептических и лабораторных исследований.
15. Предубойное содержание животных и его влияние на убойный выход, качество продукции и её санитарно-гигиеническое состояние.
16. Сырьё для мясной промышленности. Порядок сдачи и приёма животных по живой массе, упитанности и выходу мяса.
17. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке животных.
18. Типы мясоперерабатывающих предприятий.
19. Технология убоя крупного рогатого скота.
20. Особенности конвейерной переработки свиней.
21. Клейма и штампы для мяса, и порядок их применения.
22. Мероприятия на конвейере при обнаружении сибирской язвы.
23. Меры личной профилактики рабочих боен и сырьевых предприятий. Профессиональные антропозоонозные болезни.
24. Цели и методика исследования внутренних органов убитых животных.
25. Лимфатическая система животных и ее значение при ветеринарно-санитарной экспертизе.
26. Лимфатические узлы головы и ливера.
27. Лимфатические узлы передней половины туши крупного рогатого скота и свиней.
28. Лимфатические узлы задней половины туши крупного рогатого скота.
29. Ветеринарно-санитарная оценка молока при различных инфекционных заболеваниях (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, ящур).
30. Перечень и краткая характеристика инфекционных заболеваний, при которых убой животных запрещен.

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.