МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»
УПРАВЛЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
Центр дополнительного профессионального образования специалистов АПК

«Утверждаю»
Проректор по заочному и дополнительному образованию
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ
_____ Беляев А. Н.
«_____» _____ 2020 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»

Документ о квалификации - удостоверение о повышении квалификации
Объем - 72 часа
Категория слушателей – ветеринарные специалисты.
Форма обучения – очная, очно-заочная.

Разработчики ДПП ПК:
Кандидат ветеринарных наук, доцент, заведующий кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Семенов С.Н. _____
кандидат ветеринарных наук, начальник отдела государственного ветеринарного контроля Управления ветеринарии Липецкой области
Андреев М.М. _____

Воронеж
2020 г

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации рассмотрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии (протокол № 5 от 20 января 2020 г).

Заведующий кафедрой _____ Семенов С.Н.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией управления дополнительного образования (протокол № 1 от 27 января 2020 г).

Председатель методической комиссии _____ А.Н. Беляев

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.);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.2013 г. № 706 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг»;

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.10.2013 г. № 06-735 «О дополнительном профессиональном образовании»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.08.2013 г. № 1008 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.04.2015 г. № ВК-1013/06 «О направлении методических рекомендаций по реализации дополнительных профессиональных программ»;

Приказ Минобрнауки РФ от 22.09.2017 г. 974 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - специалитет по специальности 36.05.01 ветеринария" (зарегистрировано в Минюсте РФ 12.10.2017 № 48529);

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом профессиональных стандартов, утвержденными Министерством образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации N 547н "Об утверждении профессионального стандарта "Ветеринарный врач" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 августа 2018 г., регистрационный N52496);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21 декабря 2015 г. N 1079н "Об утверждении профессионального стандарта «Ветеринарный фельдшер»,

Приказ Минтруда России от 12.12.2016 N 727н (ред. от 31.07.2019) "О внесении изменений в некоторые профессиональные стандарты, утвержденные приказами Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации" (Зарегистрировано в Минюсте России 13.01.2017 N 45230).

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ:

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 1.4.02 – 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 1.4.03 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке программы профессиональной переподготовки дополнительного профессионального образования от 03.03.2017 г;

П ВГАУ 1.4.06 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации слушателей программ дополнительного профессионального образования от 03.03.2017 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 1.4.09 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об организации обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренного обучения дополнительного профессионального образования от 07.03.2017 г;

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

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

П ВГАУ 1.1.01 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об аттестационной комиссии;

Лицензия серия 90Л01 № 0008770, регистрационный № 1750 от 10 ноября 2015 г., выданная Федеральной службой по надзору в сфере образования на срок - бессрочно.

1.2. Требования к слушателям

Высшее или среднее профессиональное образование по специальности «Ветеринария» или направлению «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

1.3. Форма освоения программы

Очная.

1.4. Цели и планируемы результаты обучения

Цель: – формирование теоретических знаний и практических навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции при её получении, хранении, транспортировке, переработке и реализации. Программа направлена на совершенствование имеющихся и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности, и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Задачи:

- изучение современной нормативно-правовой базы регламентирующей организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторного контроля качества животноводческой продукции в РФ, Таможенном союзе и ВТО;
- формирование у слушателей знаний и умений применения актуальных методик, принятых в ветеринарно-санитарной экспертизе.

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:

Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции	Осваиваемые профессиональные компетенции	Владеть	Уметь	Знать
Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно- импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений	Навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и	Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра. Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях. Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения.	Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных. Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции в рамках Таможенного союза и ВТО. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной

			возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях. Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра.	продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции в рамках Таможенного союза и ВТО. Методики отбора проб мяса,

					продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Методики определения свежести мяса и мясопродуктов. Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции в рамках Таможенного союза и ВТО.

	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы		Навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований. Осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований. Оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции в рамках Таможенного союза и ВТО.

			документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.		Методики отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических

					организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.
	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		Навыками отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований. Осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований. Оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих	Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности. Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических	Порядок проведения ветеринарно-санитарной пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции в рамках Таможенного союза и ВТО. Методики отбора

			безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.	пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры. Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование учебных разделов	Формы промежуточной аттестации	Обязательные учебные занятия			Самостоятельная работа		Практика (стажировка) (час.)	Итоговая аттестация – экзамен (час)	Всего (час.)
			всего (час.)	лекции (час)	практические занятия (час.)	всего (час.)	в т. ч. консультаций при выполнении самостоятельной работы			
1.	Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы с учётом мирового, европейского и российского права	Устный опрос на практических занятиях, тестирование	18	2	16	-	-	-	-	18
2.	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя		20	2	18	-	-	-	-	20
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	-	-	-	-	12
4.	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя в условиях мясоперерабатывающих предприятий		10	2	8	-	-	-	-	10
5.	Ветеринарно-санитарный контроль и оценка безопасности продукции животного происхождения в условиях лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков		10	2	8	-	-	-	-	10

6.	Экзамен	-	-	-	-	-	-	2	2
Всего по программе:		70	10	60	-	-	-	2	72

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

п/п	Наименование темы, раздела	Всего, ч.	Распределение материала программы по дням занятий									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы с учётом мирового, европейского и российского права	18										
2.	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя	20										
3.	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка молока и молочных продуктов, мёда и продуктов пчеловодства, рыбы и рыбопродуктов, пищевого яйца с/х птицы	12										
4	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя в условиях мясоперерабатывающих предприятий	10										
5.	Ветеринарно-санитарный контроль и оценка безопасности продукции животного происхождения в условиях лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков	10										
6.	Итоговая аттестация - Экзамен	2										

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»

Наименование разделов	Содержание учебного материала и формы организации деятельности слушателей	Уровень освоен	Объем аудиторных часов
1	2	3	4
Раздел 1. Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы с учётом мирового, европейского и российского права	**Содержание учебного материала**		
	Нормативно-правовая регламентация организации и осуществления ветеринарно-санитарной экспертизы в РФ. 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.	Репродуктивный	**18**
	Информационные (лекционные) занятия		2
	Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы с учётом мирового, европейского и российского права.		2
	Практические занятия		16
	Нормативно-правовые аспекты организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в РФ. 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. Требования ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».		2 4 4 6

	Электронный документооборот в ветеринарно-санитарной экспертизе.		
Раздел 2. Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя	**Содержание учебного материала**		
	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.	Репродуктивный	**20**
	Информационные (лекционные) занятия		2
	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя		2
	Практические занятия		**18**
	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя при инфекционных заболеваниях		4
	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя при инвазионных заболеваниях		6
	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя при отравлениях и загрязнении радионуклидами		4
	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя птицы и кроликов		2
	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности мяса промысловых животных и пернатой дичи		2
Раздел 3. Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка молока и молочных продуктов, мёда и продуктов	**Содержание учебного материала**		
	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.	Репродуктивный	**12**
	Информационные (лекционные) занятия		2
	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка молока и молочных продуктов, мёда и продуктов пчеловодства, рыбы и рыбопродуктов, пищевого яйца с/х птицы.		2
	Практические занятия		10

пчеловодства, рыбы и рыбопродуктов, пищевого яйца с/х птицы	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		2 6 2
Раздел 4. Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя в условиях мясоперерабатывающих предприятий	**Содержание учебного материала**		
	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.	Репродуктивный	**10**
	Информационные (лекционные) занятия		2
	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя в условиях мясоперерабатывающих предприятий		2
	Практические занятия		8
	Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка безопасности продуктов убоя в условиях мясоперерабатывающих предприятий Ветеринарно-санитарный контроль и оценка безопасности продукции животного происхождения в условиях лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков		8
Раздел 5. Ветеринарно-санитарный контроль и оценка безопасности продукции животного происхождения в условиях лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственны	**Содержание учебного материала**		
	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.	Репродуктивный	**10**
	Информационные (лекционные) занятия		2
	Ветеринарно-санитарный контроль и оценка безопасности продукции животного происхождения в условиях лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков		2
	Практические занятия		8
	Ветеринарно-санитарный контроль и оценка безопасности продукции животного происхождения в условиях лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков		8

х рынков			
Экзамен			2
Всего аудиторных часов			72

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. Активное участие в работе на занятиях.
3. Тестирование.

На сдачу экзамена отводится два часа. Экзаменационный билет состоит из двух теоретических вопросов.

5.2. Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый (удовлетворительно)	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый (хорошо)	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий (отлично)	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

5.3 Критерии оценки экзамена

Оценка	Критерии
«Отлично»	Ставится слушателю, проявившему высокий уровень сформированности всех качеств знаний в изучении бактериологии, владеющему всеми видами знаний – фактами, понятиями, закономерностями, теориями, методологическими знаниями и диагностическими навыками. В ответе слушателя проявляется: во-первых, знание основных теоретических положений; во-вторых, самостоятельность суждений и личных оценок; в-третьих, умение аргументировать свои суждения. При анализе ситуаций проявляется умение подходить с позиций «общего», видеть в конкретных ситуациях ведущие характеристики; слушатель владеет логикой – прежде всего анализирует (излагает) сущностные характеристики биологической безопасности при работе в ветеринарной лаборатории, а затем - вариативность и особенности диагностики бактериальных инфекций животных и птиц.
«Хорошо»	Знания слушателей характеризуется такими качествами, как «полнота», «глубина», «системность», но они испытывают

	затруднения проявлять знание в обобщённой и конкретной форме, в свёрнутой и развёрнутой формах, не в полной мере владеют и «систематичностью» знаний, т.е. при изменении проблемы или формулировки вопроса они не могут выстроить известные им знания под новым углом зрения. При ответах характерно: отсутствие самостоятельности суждений; на высоком уровне проявляется умение воспроизводить известные им по литературе знания и опыт; неумение обосновывать высказываемые им суждения
«Удовлетворительно»	Знания характеризуются сформированностью только одного качества «полнота». В ответе преобладают знания, в основном, фактического (эмпирического) уровня, отдельных терминов и понятий. Несформированность «глубины» и «системности» не позволяет им осмыслить закономерности процесса комплексной диагностики инфекционного заболевания, теория излагается вне связи её составляющих знаний. При ответе характерен «ситуативный» характер мышления. При ответе может проявляться самостоятельность суждений, но она всегда носит эмоциональный характер. Их не характеризует ни научная эрудиция, ни широта кругозора в познании проблем диагностики инфекционных болезней.
«Неудовлетворительно»	При ответе подходят к анализу процессов диагностики инфекционных болезней без знаний биологии микробов, специфики взаимодействия макро-и микроорганизма. Можно считать, что изучение «Бактериологии» не привнесло ничего нового в профессиональное развитие личности слушателя как врача-бактериолога

5.4. Перечень вопросов для сдачи экзамена

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.
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.

5.5. Тестовые задания для текущего контроля и промежуточной аттестации

№ 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.
№ 9
Какой из цистицеркозов опасен для человека:
1) Cysticercosis suum;
2) Cysticercosis tenuicolis;
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 pH 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;
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 «пёстрого» ряда не входит:
1) Глюкоза;
2) Маннит;
3) Лактулоза;
4) Арабиноза.

№ 24

Средой накопления не является:
1) Кауфмана;
2) Щукевича;
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.

№ 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 = (а – в) · 100 / с;
2) X = (а – в) · 10 / с;
3) X = (а + в) · 100 · с;
4) X = (а – в) · 10 · с.
№ 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 ºС;
2) 20 ºС;
3) 30 ºС;
4) 40 ºС.
№ 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 = а · 5,611 / б;
2) X = а · 3,812 / б;
3) X = а · 5,611 · б;
4) X = а · 3,812 · 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.

№ 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

6.1. Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих реализацию повышения квалификации

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1.	218 (лекции)	Комплект учебной мебели, мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система
2.	Аудитории 16, 18 - (помещения для самостоятельной работы и консультаций)	Оснащены компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет»
3.	Аудитории 306 (практические занятия)	Мультимедийное оборудование, комплект мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, центрифуга лабораторная, водяная баня, термостат, анализатор молока «Лактан», трихинеллоскоп, нитрат-тестер, шкафы с реактивами и лабораторной посудой

6.3. Требования к информационным и учебно-методическим условиям

6.3.1.Компьютерные обучающие и контролирующие программы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекция	Microsoft Office 2010 Std	-	-	+
2	Практическое занятие	Google Chrome Microsoft Office 2003 Pro (PowerPoint, Word).	-	-	+
3	Промежуточный контроль	AST	+	-	-

6.3.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения программы

Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (http://library.vsau.ru/)

№ п/п	Наименование ресурса	Информация о поставщике	Адрес в сети Интернет
1.	ЭБС «Лань»	ООО «ЭБС-лань»	http://e.lanbook.com
2.	ЭБС «Znanium.com»	ООО «Знаниум»	http://znanium.com
3.	ЭБС Юрайт	ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ»	https://www.biblio-online.ru/
4.	ЭБС IPRbooks	ООО «Ай Пи Эр Медиа»	http://www.iprbookshop.ru/
5.	Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	ООО «РУНЭБ»	www.elibrary.ru
6.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Федеральное государственное бюджетное учреждение «Российская государственная библиотека» (ФГБУ «РГБ»)	http://нэб.рф/
7.	Справочная правовая система КонсультантПлюс	ООО «Информсвязь-КонсультантПлюс»	В Интрасети
8.	Справочная Правовая Система КонсультантПлюс (деловые бумаги, специальный выпуск)	ООО «Информсвязь-КонсультантПлюс»	В Интрасети
9.	Электронный периодический справочник «Система-Гарант»	ООО «Гарант-Сервис»	В Интрасети
10.	Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science компании Clarivate Analytics (Scientific) LLC (БД Web of Science)	Федеральное государственное бюджетное учреждение "Государственная публичная научно-техническая библиотека России	В Интрасети
11.	Политематическая реферативная и наукометрическая база данных издательства Elsevier Scopus	Федеральное государственное бюджетное учреждение «Государственная публичная научно-техническая библиотека России»	В Интрасети

6.3.3. Основная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Гриф издания	Изд-во	Год издания	Кол-во экз. в библ.

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

6.3.4. Дополнительная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Издательство	Год издания
1	И.Г. Серёгин, Б.В. Уша	Ветеринарно-санитарный надзор при импорте-экспорте сырья и продукции животного происхождения	МГУПБ	2006
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

6.3.5. Периодические издания

№ п/п	Заглавие	Издательство, год издания
1	Международный вестник ветеринарии /Электронный ресурс	СПбГАВМ ISSN 2072-2419
2	Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии. Научно-практический журнал	Москва: С-ИНФО, 1988-
3	Ветеринария Электронный ресурс. (E-library)	Издательство «Автономная некоммерческая организация «Редакция журнала «Ветеринария»», http://joutnalveterinariya.ru

6.3.6. Литература, изданная во ВГАУ

№ п/п	Автор	Заглавие	Издательство	Год издания
1	С.Н. Семёнов, О.М. Мармурова, Т.Н.	Биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза молока различных видов сельскохозяйственных животных (допущено УМО высших учебных заведений РФ по	ВГАУ	2014

	Слащилина, А.В. Аристов	образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебно-методического пособия)		

6.4. Общие требования к организации учебного процесса

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 достаточно 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, 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.