

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Гнатюк Сергей Иванович

Должность: Первый проректор

Дата подписания: 07.08.2025 11:02:40

Уникальный программный ключ:

5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

«Утверждаю»

Декан факультета ветеринарной медицины

Шарандак В.И. _____
«19» июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль при
экспортно-импортных операциях»
направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) Государственный надзор в области ветеринарной,
фитосанитарной и агробезопасности

Год начала подготовки – 2024

Квалификация выпускника – магистр

Луганск, 2024

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и уровню высшего образования магистратура, утвержденный приказом Минобрнауки России от 28.09.2017 № 982 с изм. и доп., вступ. в силу 01.09.2021;

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 06.04.2021 г., № 245;

- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 12 октября 2021 г. №712н;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (Минобрнауки России) от 06.04.2021 года №245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, от 08.04.2014, № АК-44/05вн;

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

канд. вет. наук, доцент Зайцева А.А. _____

канд. вет. наук, доцент Коновалова О.В. _____

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры качества и безопасности продукции АПК (протокол № 10 от 14.05.2024).

Заведующий кафедрой _____ **Бордюгова С.С.**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины (протокол № 12 от 19.06.2024).

Председатель методической комиссии _____ **М.Н. Германенко**

Руководитель основной профессиональной образовательной программы _____ **С.С. Бордюгова**

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Предметом дисциплины являются основы ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях.

Целью дисциплины является формирование базовой системы знаний о порядке оформления ветеринарных сертификатов; порядке ведения нормативно-ведомственной документации в соответствии с международными договорами; ориентирование в изменяющихся условиях рынка, особенности проведения контроля в Таможенном союзе.

Основными задачами изучения дисциплины являются:

- получение теоретических знаний о требованиях, предъявляемых к структуре госветслужбы на границе, таможене и других подконтрольных объектах;
- изучение мероприятий по охране территории РФ от заноса особо опасных болезней при экспортно-импортных операциях;
- изучение мероприятий по охране окружающей среды от загрязнения биологическими отходами;
- анализ мониторинга эпизоотической ситуации по биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях» относится к *базовой* части (Б1.В.09) основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее - ОПОП ВО).

Дисциплина обеспечивает расширение и углубление знаний, умений, навыков и компетенций, сформированных в ходе изучения дисциплин «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы», «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения» и является основой для изучения следующих дисциплин: «Санитария на транспорте и складах временного хранения при экспортно-импортных операциях», «Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора», «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения».

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Коды компетенций | Формулировка компетенции | Индикаторы достижения компетенции | Планируемые результаты обучения по дисциплине |
|------------------|--|---|--|
| ПК-2 | Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных | ПК-2.1. Оформлять документы подтверждающие безопасность (опасность) мяса и мясных продуктов | <p>Знать: требования к оформлению документов, подтверждающих безопасность (опасность) мяса и мясных продуктов</p> <p>Уметь: оформлять документы, подтверждающие безопасность (опасность) мяса и мясных продуктов</p> <p>Иметь навыки: оформления документов, подтверждающих безопасность (опасность) мяса и мясных продуктов</p> |
| | | ПК 2.2. Оформлять документы подтверждающие безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы | <p>Знать: требования к оформлению документов подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Уметь: оформлять документы подтверждающие безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Иметь навыки: оформления документов подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> |

| | | | |
|------|--|---|--|
| | | <p>ПК 2.3. Оформлять документы подтверждающие безопасность (опасность) рыбы, гидробионтов и икры</p> | <p>Знать: требования к оформлению документов подтверждающих безопасность (опасность) рыбы, гидробионтов и икры Уметь: оформлять документы подтверждающие безопасность (опасность) рыбы, гидробионтов и икры Иметь навыки: оформления документов подтверждающих безопасность (опасность) рыбы, гидробионтов и икры</p> |
| ПК-4 | Способен принимать участие в разработке нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных | <p>ПК 4.1. Знать требования ТР ЕАЭС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе.</p> | <p>Знать: требования ТР ЕАЭС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе. Уметь: определять, согласно каких требований ТР ЕАЭС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств, проводить экспертизу Иметь навыки: владения требованиями ТР ЕАЭС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе.</p> |
| | | <p>ПК 4.2. Анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов.</p> | <p>Знать: соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов. Уметь: анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов. Иметь навыки: анализа соответствия проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов.</p> |
| | | <p>ПК 4.3 Пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных</p> | <p>Знать: специализированные базы данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных Уметь: пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных Иметь навыки: владения специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных |
|--|--|--|---|

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

| Виды работ | Очная форма обучения | | Заочная форма обучения | Очно-заочная форма обучения |
|--|----------------------|---------------------|------------------------|-----------------------------|
| | всего | в т.ч. по семестрам | всего | всего |
| | | 3 семестр | 3 семестр | - |
| Общая трудоёмкость дисциплины, зач.ед./часов, в том числе: | 3/108 | 3/108 | 3/108 | - |
| Контактная работа, часов: | 42 | 42 | 10 | - |
| - лекции | 10 | 10 | 4 | - |
| - практические (семинарские) занятия | 32 | 32 | 6 | - |
| - лабораторные работы | - | - | - | - |
| Самостоятельная работа, часов | 66 | 66 | 98 | - |
| Контроль, часов | - | - | - | - |
| Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен) | экзамен | экзамен | экзамен | - |

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

| № п/п | Раздел дисциплины | Л | ПЗ | ЛР | СРС |
|------------------------|---|-----------|-----------|----------|-----------|
| Очная форма обучения | | | | | |
| | Раздел 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | 10 | 32 | - | 66 |
| 1. | Тема 1. Ветеринарно-санитарные требования при экспорте и импорте продуктов и сырья животного происхождения. | 2 | 2 | - | 6 |
| 2. | Тема 2. Госветнадзор при импорте и экспорте подконтрольных грузов. | - | 4 | - | 8 |
| 3. | Тема 3. Организация ветеринарного надзора по охране территории страны от заноса заразных болезней из иностранных государств. | 2 | 4 | - | 6 |
| 4. | Тема 4. Единые ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю. | - | 4 | - | 6 |
| 5. | Тема 5. Правила перевозок животных, птицы и других грузов, подлежащих государственному ветеринарно-санитарному контролю | 2 | 2 | - | 6 |
| 6. | Тема 6. Административный регламент Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному контролю по выдаче разрешения на ввоз и вывоз из РФ. | - | 2 | - | 8 |
| 7. | Тема 7. Ветеринарно-санитарные требования при экспортно-импортных операциях на таможне и транспорте. | - | 4 | - | 8 |
| 8. | Тема 8. Ветеринарно-санитарные правила перевозки грузов различными видами транспорта. | 2 | 4 | - | 6 |
| 9. | Тема 9. Организация ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясопродуктов. | 2 | 2 | - | 6 |
| 10. | Тема 10. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом на территорию Российской Федерации содержащих продукты животного происхождения кормов и кормовых добавок, а также сырья, используемого при их производстве. | - | 4 | - | 6 |
| | Всего | 10 | 32 | | 66 |
| Заочная форма обучения | | | | | |
| | Раздел 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | 2 | - | 6 | 98 |
| 1. | Тема 1. Ветеринарно-санитарные требования при экспорте и импорте | 2 | - | - | 8 |

| | | | | | |
|-----|---|----------|----------|----------|-----------|
| | продуктов и сырья животного происхождения. | | | | |
| 2. | Тема 2. Госветнадзор при импорте и экспорте подконтрольных грузов. | - | - | 2 | 10 |
| 3. | Тема 3. Организация ветеринарного надзора по охране территории страны от заноса заразных болезней из иностранных государств. | - | - | 2 | 10 |
| 4. | Тема 4. Единые ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю. | - | - | - | 10 |
| 5. | Тема 5. Правила перевозок животных, птицы и других грузов, подлежащих государственному ветеринарно-санитарному контролю | 2 | - | - | 10 |
| 6. | Тема 6. Административный регламент Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному контролю по выдаче разрешения на ввоз и вывоз из РФ. | - | - | - | 10 |
| 7. | Тема 7. Ветеринарно-санитарные требования при экспортно-импортных операциях на таможене и транспорте. | - | - | 2 | 10 |
| 8. | Тема 8. Ветеринарно-санитарные правила перевозки грузов различными видами транспорта. | - | - | - | 10 |
| 9. | Тема 9. Организация ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясопродуктов. | - | - | - | 10 |
| 10. | Тема 10. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом на территорию Российской Федерации содержащих продукты животного происхождения кормов и кормовых добавок, а также сырья, используемого при их производстве. | - | - | | 10 |
| | Всего | 4 | - | 6 | 98 |

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Раздел I. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу.

Тема 1. Ветеринарно-санитарные требования при экспорте и импорте продуктов и сырья животного происхождения

1.1. Ветеринарные правила перевозки животных.

1.2. Ветеринарные правила ввоза и вывоза животноводческой продукции.

1.3. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу Таможенного Союза.

Тема 2. Госветнадзор при импорте и экспорте подконтрольных грузов

2.1. Общие положения.

2.2. Оформление экспорта.

2.3. Оформление импорта.

2.4. Перевозка внутри СНГ.

2.5. Перевозки подконтрольных грузов.

Тема 3. Организация ветеринарного надзора по охране территории страны от заноса заразных болезней из иностранных государств

3.1. Контроль в пунктах пропуска через границу.

3.2. Задачи пограничного государственного ветеринарного надзора.

3.3. Права пограничного государственного ветеринарного надзора.

Тема 4. Единые ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю

4.1. Общая характеристика правил.

4.2. Перечень нормативных актов.

4.3. Перемещение подконтрольных грузов через государственную границу.

Тема 5. Правила перевозок животных, птицы и других грузов, подлежащих государственному ветеринарно-санитарному контролю

5.1. Задача ветеринарных специалистов, работающих на транспорте.

5.2. Структура, права и обязанности транспортных ветеринарных участков (пунктов).

5.3. Перевозка животных, уход за ними на транспорте.

5.4. Фитосанитарный контроль (надзор).

Тема 6. Административный регламент Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному контролю по выдаче разрешения на ввоз и вывоз из РФ

6.1. Общие положения.

6.2. Стандарт предоставления государственной услуги.

6.3. Полномочия по предоставлению государственной услуги.

6.4. Оформление домашних животных, вывозимых за рубеж.

Тема 7. Ветеринарно-санитарные требования при экспортно-импортных операциях на таможне и транспорте

7.1. Общие положения.

7.2. Оформление экспорта.

7.3. Оформление импорта.

7.4. Перевозка внутри СНГ.

7.5. Перевозки подконтрольных грузов.

Тема 8. Ветеринарно-санитарные правила перевозки грузов различными видами транспорта

8.1. Правила перевозки подконтрольных грузов железнодорожным, автомобильным транспортом.

8.2. Правила перевозки воздушным и водным транспортом.

8.3. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в РФ молока и молокопродуктов.

8.4. Требования в сфере карантина растений при транспортировке подкарантинной продукции.

Тема 9. Организация ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясопродуктов

9.1. Правила ввоза сырья животного происхождения.

9.2. Правила использования и переработки импортного мясного сырья на предприятиях России.

9.3. Условия ввоза и использования импортной продукции животного происхождения, исходя из сложившейся в мире эпизоотической ситуации.

9.4. «Положение о проведении экспертизы некачественного и опасного продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении».

Тема 10. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом на территорию Российской Федерации содержащих продукты животного происхождения кормов и кормовых добавок, а также сырья, используемого при их производстве

10.1. Понятие корма. Классификация кормов.

10.2. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом кормов и кормовых добавок.

10.3. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию кормов и кормовых добавок животного происхождения, в том числе из птицы и рыбы.

10.4. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию кормов и кормовых добавок, не содержащих компонентов животного происхождения для собак и кошек.

4.3. Перечень тем лекций

| № п/п | Темы лекций | Объем, ч | | |
|---|---|----------------|---------|--------------|
| | | форма обучения | | |
| | | очная | заочная | очно-заочная |
| Раздел 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | | | | |
| 1. | Тема 1. Ветеринарно-санитарные требования при экспорте и импорте продуктов и сырья животного происхождения. | 2 | - | - |
| 2. | Тема 2. Госветнадзор при импорте и экспорте подконтрольных грузов. | - | 2 | - |
| 3. | Тема 3. Организация ветеринарного надзора по охране территории страны от заноса заразных болезней из иностранных государств. | 2 | - | - |
| 4. | Тема 4. Единые ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю. | - | - | - |
| 5. | Тема 5. Правила перевозок животных, птицы и других грузов, подлежащих государственному ветеринарно-санитарному контролю. | 2 | 2 | - |
| 6. | Тема 6. Административный регламент Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному контролю по выдаче разрешения на ввоз и вывоз из РФ. | - | - | - |
| 7. | Тема 7. Ветеринарно-санитарные требования при экспортно-импортных операциях на таможне и транспорте. | - | - | - |
| 8. | Тема 8. Ветеринарно-санитарные правила перевозки грузов различными видами транспорта. | 2 | - | - |
| 9. | Тема 9. Организация ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясопродуктов. | 2 | - | - |
| 10. | Тема 10. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом на территорию Российской Федерации содержащих продукты животного происхождения кормов и кормовых добавок, а также сырья, используемого при их производстве. | - | - | - |

| | | | |
|---------------|-----------|----------|----------|
| Итого: | 10 | 4 | - |
|---------------|-----------|----------|----------|

4.4. Перечень тем практических (семинарских) занятий

| № п/п | Название темы | Объем, ч | | |
|---|---|----------------|----------|--------------|
| | | форма обучения | | |
| | | очная | заочная | очно-заочная |
| Раздел 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | | | | |
| 1. | Тема 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу Таможенного Союза. | 2 | - | - |
| 2. | Тема 2. Единые требования ввоза на территорию Таможенного Союза животных и товаров, подлежащих ветеринарному контролю. | 2 | 2 | - |
| 3. | Тема 3. Особенности осуществления ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу Таможенного Союза. | 2 | 2 | - |
| 4. | Тема 4. Ветеринарный контроль (надзор). | 2 | - | - |
| 5 | Тема 5. Фитосанитарный контроль (надзор). | 2 | - | - |
| | Тема 6-7. Порядок выдачи ветеринарных документов при перемещении через таможенно. | 4 | | - |
| 6. | Тема 8-9. Оформление домашних животных, вывозимых за рубеж. | 4 | 2 | - |
| 7. | Тема 10. Требования при перевозке подконтрольных грузов между странами СНГ (Россия, Казахстан, Украина, Таджикистан, Узбекистан, Белоруссия и т.д.). | 2 | - | - |
| 8. | Тема 11. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в РФ молока и молочных продуктов. | 2 | - | - |
| 9. | Тема 12. Организация ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясопродуктов. | 2 | - | - |
| 10. | Тема 13. Требования в сфере карантина растений при транспортировке подкарантинной продукции. | 2 | - | - |
| 11. | Тема 14. Организация ветеринарного надзора за ввозом и вывозом с территории РФ гидробионтов, рыбы, морепродуктов и произведенной из них продукции. | 2 | - | - |
| 12. | Тема 15. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом на территорию Российской Федерации содержащих продукты животного происхождения кормов и кормовых добавок, а также сырья, используемого при их производстве. | 4 | - | - |
| | Итого | 32 | 6 | - |

4.5. Перечень тем лабораторных работ. Не предусмотрены

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Чтение лекций по данной дисциплине рекомендуется проводить с использованием мультимедийных презентаций и демонстрационного эксперимента. Мультимедийная презентация, выполненная средствами программы Microsoft Power Point позволяет преподавателю четко структурировать материал лекции, экономить время, затрачиваемое на изображение с использованием мела и доски схем, написание формул и других сложных объектов, что дает возможность увеличить объем излагаемого материала. Кроме того, презентация позволяет очень хорошо иллюстрировать лекцию не только схемами и рисунками, которые есть в учебных пособиях, но и полноцветными фотографиями, рисунками, портретами ученых и т.д. Мультимедийная презентация позволяет отобразить технологические процессы в динамике, что позволяет значительно улучшить восприятие материала студентами.

Практические занятия могут проводиться в форме дискуссий, круглого стола, служебного совещания. Проведение активных форм практических занятий позволяет увязать теоретические положения с практической деятельностью финансовых органов, активно участвовать в обсуждении финансовых проблем, излагать свою точку зрения.

При подготовке к практическим занятиям студент должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме;
- знать вопросы, предусмотренные планом семинарского занятия и принимать активное участие в их обсуждении;
- без затруднения отвечать по тестам, предлагаемым к каждой теме.

При проведении практикума необходимо создать условия для максимально самостоятельного выполнения студентами практических работ. Поэтому при проведении практического занятия преподавателю рекомендуется:

1. Проведение экспресс-опроса (в устной или тестовой форме) по теоретическому материалу, необходимому для выполнения работы (с оценкой).
2. Проверка планов выполнения практических работ, подготовленных студентом в рамках самостоятельной работы (с оценкой).
3. Оценка работы студента в лаборатории и полученных им результатов (с оценкой).
4. Проверка отчета о выполненной практической работе (с оценкой).

Практические занятия (работы) проводятся после изучения определенного раздела (модуля). Это занятия, контролирующие знания, умения и навыки. Любая практическая работа должна включать глубокую самостоятельную проработку теоретического материала, изучение методик проведения и планирование эксперимента, освоение измерительных средств, обработку и интерпретацию экспериментальных данных. При этом часть работ может не носить обязательный характер, а выполняться в рамках самостоятельной работы по курсу. В ряд работ целесообразно включить разделы с дополнительными элементами научных исследований, которые потребуют углубленной самостоятельной проработки теоретического материала.

Занятия в активных и интерактивных формах рекомендуется проводить с использованием компьютерных симуляций, постановки проблемных и ситуационных заданий. Проведение занятий в активных и интерактивных формах должно быть направлено на интенсификацию учебного процесса, увеличение доступности знаний, навыков и умений, анализ учебной информации, творческий подход к усвоению учебного материала. В ходе проведения занятий студенты должны учиться формулировать собственное мнение, правильно выражать мысли, строить доказательства своей точки зрения, вести дискуссию, слушать другого человека, уважать альтернативное мнение, что должно формировать навыки, необходимые будущему специалисту в профессиональной деятельности. Реализация активных и интерактивных методов при изучении курса «Ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях» возможна на лабораторных занятиях путем проведения опроса, тестирования, защиты лабораторных работ, сдачи коллоквиума, подготовки и защиты реферативных и исследовательских работ.

Основной целью практических занятий является контроль за степенью усвоения пройденного материала, ходом выполнения студентами самостоятельной работы и рассмотрение наиболее сложных и спорных вопросов в рамках темы семинарского занятия. Ряд вопросов дисциплины, требующих авторского подхода к их рассмотрению (например, вопросы, связанные с дискуссионными вопросами сущности и функций финансов, состава финансовой системы, заслушиваются на практических занятиях в форме подготовленных студентами сообщений (10-15 минут) с последующей их обсуждением на занятии.

Самостоятельная работа - это наиболее важный путь освоения студентами новых знаний, умений и навыков в освоении дисциплины. Образовательная цель самостоятельной работы – освоение методов науки экспериментальными умениями; умениями работать с учебной и научной литературой; производить расчеты; пользоваться профессиональным языком. Воспитательная цель – формирование черт личности студента, трудолюбия, настойчивости, товарищеской взаимопомощи. Развивающая цель – развитие самостоятельности, интеллектуальных умений, умение анализировать явления и делать выводы. Самостоятельная работа может быть источником знаний, способом их проверки, совершенствования и закрепления знаний, умений и навыков. Этот вид деятельности студентов формируется под контролем преподавателя. При организации внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине преподавателю рекомендуется использовать следующие формы:

- подготовка и написание рефератов, докладов, очерков и других письменных работ на заданные темы;
- выполнение домашних заданий разнообразного характера. Это – решение технологических задач; подбор и изучение литературных источников; подбор иллюстративного и описательного материала по отдельным разделам курса в сети Интернет;
- выполнение индивидуальных заданий, направленных на развитие у студентов самостоятельности и инициативы. Индивидуальное задание может получать как каждый студент, так и часть студентов группы.

Написанный реферат за две недели до его защиты предъявляется преподавателю для проверки. Если возникает необходимость доработки содержания реферата, то преподаватель возвращает рукопись студенту. Защита реферата осуществляется в форме устного доклада в присутствии студенческой группы и преподавателя(лей). Рекомендуется проводить защиту рефератов в формате мини-конференции, что позволяет реализовать интерактивную форму проведения занятия.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов). Не предусмотрены.

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ и иных видов индивидуальных работ

Не предусмотрены.

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

| № п/п | Тема самостоятельной работы | Учебно-методическое обеспечение | Объём, ч | | |
|---|--|--|----------------|-----------|--------------|
| | | | форма обучения | | |
| | | | очная | заочная | очно-заочная |
| Раздел 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | | | 66 | 98 | - |
| 1. | Тема 1. Ветеринарно-санитарные требования при экспорте и импорте | Национальное и международное ветеринарное законодательство / И. Н. | 6 | 8 | - |

| | | | | | |
|--------------|---|--|-----------|-----------|----------|
| | продуктов и сырья животного происхождения. | Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Никитин, С. М. Домолазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 420 с. | | | |
| 2. | Тема 2. Госветнадзор при импорте и экспорте подконтрольных грузов. | Национальное и международное ветеринарное законодательство / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Никитин, С. М. Домолазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 420 с. | 8 | 10 | - |
| 3. | Тема 3. Организация ветеринарного надзора по охране территории страны от заноса заразных болезней из иностранных государств. | Национальное и международное ветеринарное законодательство / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Никитин, С. М. Домолазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 420 с. | 6 | 10 | - |
| 4. | Тема 4. Единые ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю. | Шмат, Е. В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, А. В. Семочкин. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 104 с. | 6 | 10 | - |
| 5. | Тема 5. Правила перевозок животных, птицы и других грузов, подлежащих государственному ветеринарно-санитарному контролю. | Национальное и международное ветеринарное законодательство / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Никитин, С. М. Домолазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 420 с. | 6 | 10 | - |
| 6. | Тема 6. Административный регламент Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному контролю по выдаче разрешения на ввоз и вывоз из РФ. | Национальное и международное ветеринарное законодательство / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Никитин, С. М. Домолазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 420 с. | 8 | 10 | - |
| 7. | Тема 7. Ветеринарно-санитарные требования при экспортно-импортных операциях на таможене и транспорте. | Национальное и международное ветеринарное законодательство / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Никитин, С. М. Домолазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 420 с. | 8 | 10 | - |
| 8. | Тема 8. Ветеринарно-санитарные правила перевозки грузов различными видами транспорта. | Национальное и международное ветеринарное законодательство / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Никитин, С. М. Домолазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 420 с. | 6 | 10 | - |
| 9. | Тема 9. Организация ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясопродуктов. | Шмат, Е. В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, А. В. Семочкин. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 104 с. | 6 | 10 | - |
| 10. | Тема 10. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом на территорию Российской Федерации содержащих продукты животного происхождения кормов и кормовых добавок, а также сырья, используемого при их производстве. | Национальное и международное ветеринарное законодательство / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Никитин, С. М. Домолазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 420 с. | 6 | 10 | - |
| Всего | | | 66 | 98 | - |

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов

Не предусмотрено.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

| № п/п | Форма занятия | Тема занятия | Интерактивный метод | Объем, ч |
|-------|---------------|--------------|---------------------|----------|
|-------|---------------|--------------|---------------------|----------|

| | | | | |
|----|----------------------------------|---|-------------------|---|
| 1. | Лекция | Ветеринарно-санитарные требования при экспорте и импорте продуктов и сырья животного происхождения. | Мастер класс | 2 |
| 2. | Лабораторно-практические занятия | Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу Таможенного Союза. | Дискуссии | 2 |
| 3. | Лабораторно-практические занятия | Единые требования ввоза на территорию Таможенного союза животных и товаров, подлежащих ветеринарному контролю. | Дискуссии, дебаты | 4 |
| 4. | Лабораторно-практические занятия | Особенности осуществления ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу таможенного союза. | Дискуссии, дебаты | 2 |
| 5. | Лабораторно-практические занятия | Ветеринарный контроль (надзор). | Дискуссии | 2 |

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине в фонде оценочных средств (Приложение 3 к рабочей программе).

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

| № п/п | Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц | Кол-во экз. в библи. |
|-------|--|----------------------|
| 1. | Шмат, Е. В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, А. В. Семочкин. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 104 с. — ISBN 978-5-89764-508-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90739 (дата обращения: 12.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | Электронный ресурс |
| 2. | Уша, Б. В. Ветеринарный надзор за животными и животноводческой продукцией в условиях чрезвычайных ситуаций : учебное пособие / Б. В. Уша, И. Г. Серегин. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 512 с. — ISBN 978-5-906371-04-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/103088 (дата обращения: 19.04.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей | Электронный ресурс |
| 3. | Национальное и международное ветеринарное законодательство / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Никитин, С. М. Домолазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 420 с. — ISBN 978-5-507-46059-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/327170 (дата обращения: 18.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | Электронный ресурс |

6.1.2. Дополнительная литература

| № п/п | Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц |
|-------|---|
| 1. | Пятковская, Е. Ю. Товароведение и таможенная экспертиза продовольственных товаров животного происхождения : учебное пособие / Е. Ю. Пятковская, А. В. Виноградова. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2012. — 75 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/43842 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. |
| 2. | Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учебное пособие / Серегин И.Г., Уша Б.В.. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 408 с. — ISBN 978-5-906371-99-9. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/103105.html (дата обращения: 22.04.2024) |
| 3. | Волкова, А. В. Товароведение и таможенная экспертиза товаров растительного происхождения : методические указания / А. В. Волкова, Н. В. Праздничкова. — Самара : СамГАУ, 2019. — 27 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123617 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. |

6.1.3. Периодические издания

| № п/п | Наименование издания | Издательство | Год издания |
|-------|--|--|-------------|
| 1. | Ветеринария: научно-производственный журнал | Режим доступа: http://journalveterinariya.ru/ , | 2019-2024 |
| 2. | Ветеринария. РЖ : реферативный журнал ЦНСХБ | Режим доступа: www.cnsnb.ru | 2019-2024 |
| 3. | Ветеринарный врач: научно-производственный журнал | Режим доступа: http://vetvrach-vnivi.ru/ | 2019-2024 |
| 4. | Международный вестник ветеринарии / СПбГАВМ (Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины) | Режим доступа: https://e.lanbook.com/journal/2210#publisher_name | 2019-2024 |

6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

| № п/п | Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц |
|-------|---|
| 1. | Методические рекомендации к лабораторно-практическим занятиям «Правила выдачи ветеринарных документов на грузы, подконтрольные государственному ветеринарному надзору» / Луганский государственный аграрный университет; подготовили Бордюгова С.С, Зайцева А.А., Коновалова О.В., Пашенко О.А., Белянская Е.В., - Луганск, 2018. - 38 с. |

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

| №п/п | Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа (или URL) |
|------|--|
| 1. | База данных «Ветеринарное законодательство» [Электронный ресурс] // Agrozoо: базы данных по теме сельского. http://agrozoо.ru/base_gvc/vetzac/start.html ; |
| 2. | База знаний всех отраслей ветеринарии [Электронный ресурс] // Ветеринарная медицина: сайт. – 2004-2015. Режим доступа: http://www.allvet.ru/knowledge_base/ ; |
| 3. | Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]: информационно-аналитический портал. – 2000-2015. Режим доступа: http://elibrary.ru/ ; |
| 4. | Общероссийский классификатор стандартов [Электронный ресурс] // Complexdoc : база нормативной технической документации. – 2014. Режим доступа: http://www.complexdoc.ru/norms/oks/ ; |
| 5. | Россельхознадзор (Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору) [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – 2007-2015. Режим доступа: http://www.fsvps.ru/fsvps/ ; |
| 6. | ФГБУ «Центр ветеринарии» [Электронный ресурс]: офиц. интернет-портал. Режим доступа: http://www.vet-center.ru/ ; |

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

| № п/п | Вид учебного занятия | Наименование программного обеспечения | Функция программного обеспечения | | |
|-------|----------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|--------------|-----------|
| | | | контроль | моделирующая | обучающая |
| 1 | Лекции | Microsoft Office 2010 Std | - | + | + |
| 2 | Лабораторно-практические занятия | Microsoft Office 2010 Std. | + | + | + |

6.3.2. Аудио- и видеопособия. Не предусмотрены.

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов

| № п/п | Тема лекции |
|-------|--|
| 1. | Правила перевозок животных, птицы и других грузов, подлежащих государственному ветеринарно-санитарному контролю. |

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

| № п/п | Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий | Перечень основного оборудования, приборов и материалов |
|-------|---|--|
| 1 | Лекционные аудитории | <ul style="list-style-type: none"> - средства звуковоспроизведения; - выход в локальную сеть и Интернет. |
| 2 | Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий | <ul style="list-style-type: none"> - средства звуковоспроизведения; - выход в локальную сеть и Интернет. - электронные учебно-методические материалы. |
| 3. | Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (В-517, В-616, В-617) | <ul style="list-style-type: none"> - микроскоп; - трихинеллоскоп; - учебные стенды |
| 4. | Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. В-516) | <ul style="list-style-type: none"> - 1 компьютер, 1 принтер; - учебные стенды |

8. Междисциплинарные связи

Протокол согласования рабочей программы с другими дисциплинами

| Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование | Кафедра, с которой проводилось согласование | Подпись заведующего кафедрой |
|--|---|------------------------------|
| Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы», «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения», «Санитария на транспорте и складах временного хранения при экспортно-импортных операциях», «Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора», «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» | Кафедра качества и безопасности продукции АПК | |

Лист периодических проверок рабочей программы

| Должностное лицо, проводившее проверку Ф.И.О., должность, подпись | Дата | Потребность в корректировке | Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений |
|---|------|-----------------------------|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль при
экспортно-импортных операциях»

Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль): Государственный надзор в области ветеринарной,
фитосанитарной и агробезопасности

Уровень профессионального образования: магистратура

Год начала подготовки: 2024

Луганск, 2024

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

| Коды компетенций | Формулировка компетенции | Индикаторы достижения компетенции | Этап (уровень) освоения компетенции | Планируемые результаты обучения | Наименование модулей и (или) разделов дисциплины | Наименование оценочного средства | |
|------------------|---|---|-------------------------------------|--|--|---|--------------------------|
| | | | | | | Текущий контроль | Промежуточная аттестация |
| ПК-2 | Способен разрабатывать ветеринарно-санитарные требования для реализации технологических процессов переработки продукции животноводства, исключая заражение и загрязнение окружающей среды | ПК-2.1. Оформлять документы подтверждающие безопасность (опасность) мяса и мясных продуктов | Первый этап (пороговый уровень) | Знать: требования к оформлению документов, подтверждающих безопасность (опасность) мяса и мясных продуктов | Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | Тесты закрытого типа | Экзамен |
| | | | Второй этап (продвинутый уровень) | Уметь: оформлять документы, подтверждающие безопасность (опасность) мяса и мясных продуктов | Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | Тесты открытого типа (вопросы для опроса) | Экзамен |
| | | | Третий этап (высокий уровень) | Иметь навыки: оформления документов, подтверждающих безопасность (опасность) мяса и мясных продуктов | Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | Практические задания | Экзамен |
| | | ПК 2.2. Оформлять документы подтверждающие безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы | Первый этап (пороговый уровень) | Знать: требования к оформлению документов подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы | Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | Тесты закрытого типа | Экзамен |
| | | | Второй этап (продвинутый уровень) | Уметь: оформлять документы подтверждающие безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы | Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | Тесты открытого типа (вопросы для опроса) | Экзамен |
| | | | Третий этап (высокий уровень) | Иметь навыки: оформления документов подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы | Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | Практические задания | Экзамен |
| | | ПК 2.3. Оформлять документы подтверждающие безопасность (опасность) рыбы, гидробионтов и | Первый этап (пороговый уровень) | Знать: требования к оформлению документов подтверждающих безопасность (опасность) рыбы, гидробионтов и икры | Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | Тесты закрытого типа | Экзамен |

| | | | | | | | |
|-------------|--|---|--|--|--|--|----------------------|
| | | икры | | | | | |
| | | | Второй этап (продвинутый уровень) | Уметь: оформлять документы подтверждающие безопасность (опасность) рыбы, гидробионтов и икры | Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | Тесты открытого типа (вопросы для опроса) | Экзамен |
| | | | Третий этап (высокий уровень) | Иметь навыки: оформления документов подтверждающих безопасность (опасность) рыбы, гидробионтов и икры | Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | Практические задания | Экзамен |
| ПК-4 | Способен принимать участие в разработке нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных | ПК 4.1. Знать требования ТР ЕАЭС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе. | Первый этап (пороговый уровень) | Знать: требования ТР ЕАЭС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе. | Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | Тесты закрытого типа | Экзамен |
| | | | Второй этап (продвинутый уровень) | Уметь: определять, согласно каких требований ТР ЕАЭС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств, проводить экспертизу | Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | Тесты открытого типа (вопросы для опроса) | Экзамен |
| | | | Третий этап (высокий уровень) | Иметь навыки: владения требованиями ТР ЕАЭС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе. | Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | Практические задания | Экзамен |
| | | | ПК 4.2. Анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для | Первый этап (пороговый уровень) | Знать: соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов. | Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | Тесты закрытого типа |

| | | | | | | | |
|--|--|---|---|--|--|---|---------|
| | | животных требованиям действующих нормативно-технических документов. | Второй этап (продвинутый уровень) | Уметь: анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов. | Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | Тесты открытого типа (вопросы для опроса) | Экзамен |
| | | Третий этап (высокий уровень) | Иметь навыки: анализа соответствия проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов. | Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | Практические задания | Экзамен | |
| | ПК 4.3 Пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных | Первый этап (пороговый уровень) | Знать: специализированные базы данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных | Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | Тесты закрытого типа | Экзамен | |
| | | Второй этап (продвинутый уровень) | Уметь: пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных | Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу | Тесты открытого типа (вопросы для опроса) | Экзамен | |
| | | Третий этап (высокий уровень) | Иметь навыки: владения специализированными базами данных для решения профессиональных задач в | Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров | Практические задания | Экзамен | |
| | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|---|---------------|--|--|
| | | | | области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных | через границу | | |
|--|--|--|--|---|---------------|--|--|

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в фонде | Критерии оценивания | Шкала оценивания |
|-------|----------------------------------|--|---|---|----------------------------------|
| 1. | Тест | Система стандартизированных заданий, позволяющая измерить уровень знаний. | Тестовые задания | В тесте выполнено 90-100% заданий | Оценка «Отлично» (5) |
| | | | | В тесте выполнено более 75-89% заданий | Оценка «Хорошо» (4) |
| | | | | В тесте выполнено 60-74% заданий | Оценка «Удовлетворительно» (3) |
| | | | | В тесте выполнено менее 60% заданий | Оценка «Неудовлетворительно» (2) |
| | | | | Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками. | Оценка «Неудовлетворительно» (2) |
| 2. | Опрос | Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения. | Вопросы к опросу | Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений. | Оценка «Отлично» (5) |
| | | | | Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные. | Оценка «Хорошо» (4) |
| | | | | Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные. | Оценка «Удовлетворительно» (3) |
| | | | | Ответы не представлены. | Оценка «Неудовлетворительно» (2) |
| 3. | Экзамен | Контрольное мероприятие, которое проводится по окончании изучения дисциплины. | Вопросы к экзамену | Показано знание теории вопроса, понятийно-терминологического аппарата дисциплины; умение анализировать проблему, содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса; глубоко понимать материал; владение аналитическим способом изложения вопроса, научных идей; навыками аргументации и анализа фактов, событий, явлений, процессов. Выставляется обучающемуся, полно, подробно и грамотно ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора. | Оценка «Отлично» (5) |
| | | | | Показано знание основных теоретических положений вопроса; умение анализировать явления, факты, действия в рамках вопроса; содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса, но имеет место недостаточная полнота ответов по излагаемому вопросу. Продемонстрировано владение аналитическим способом изложения вопроса и навыками аргументации. Выставляется обучающемуся, полностью ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора, но допустившему при ответах | Оценка «Хорошо» (4) |

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в фонде | Критерии оценивания | Шкала оценивания |
|-------|----------------------------------|--|---|---|----------------------------------|
| | | | | незначительные ошибки, указывающие на наличие несистемности и пробелов в знаниях. | |
| | | | | Показано знание теории вопроса фрагментарно (неполнота изложения информации; оперирование понятиями на бытовом уровне); умение выделить главное, сформулировать выводы, показать связь в построении ответа не продемонстрировано. Владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся допустил существенные ошибки при ответах на вопросы билетов и вопросы экзаменатора. | Оценка «Удовлетворительно» (3) |
| | | | | Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся не ответил на один или два вопроса билета и дополнительные вопросы экзаменатора. | Оценка «Неудовлетворительно» (2) |

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий.

ПК-2. Способен разрабатывать ветеринарно-санитарные требования для реализации технологических процессов переработки продукции животноводства, исключающих заражение и загрязнение окружающей среды

ПК-2.1. Оформлять документы подтверждающие безопасность (опасность) мяса и мясных продуктов.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: требования к оформлению документов, подтверждающих безопасность (опасность) мяса и мясных продуктов.

Тестовые задания закрытого типа

- Исследование мяса на свежесть начинают с... (выберите один вариант ответа)
 - поверхностных лимфатических узлов
 - органолептических исследований
 - головы
 - внутренних органов
- Методы определения свежести мяса:
 - аналитические и лабораторно-физические
 - физические и бактериологические
 - лабораторные
 - органолептические и лабораторные
- Процедура, которую выполняют прежде всего при органолептическом методе исследования туш (полутуш) ... (выберите один вариант ответа)
 - определение внешнего вида и цвета
 - определение запаха
 - определение прозрачности и аромата бульона
 - определение состояния жира и консистенции
- В реакции с сульфатом меди мясо образует хлопья... (выберите один вариант ответа)
 - сомнительной свежести
 - свежее
 - мясо медведя
 - мясо лошади
- Если во время бактериоскопии мазков-отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа, мясо... (выберите один вариант ответа)

- а) свежее
- б) сомнительной свежести
- в) несвежее
- д) испорченное

Ключи

| | |
|----|---|
| 1. | б |
| 2. | г |
| 3. | а |
| 4. | а |
| 5. | а |

6. Установите правильную последовательность порядка исследования мяса на степень свежести в реакции с меди сульфатом

- а) Внесение в 2 см³ фильтрата 3-х капель 5% водного раствора меди сульфата.
- б) Приготовление бульона из мяса.
- в) Оценка результатов исследования.
- г) Пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин.

Ключ

| |
|------|
| багв |
|------|

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: оформлять документы, подтверждающие безопасность (опасность) мяса и мясных продуктов.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

- Какие установлены следующие формы ветеринарной отчетности и порядок их представления на уровне хозяйство – район – область?
- Какие документы являются документальными способами подтверждения соответствия продукции животного происхождения?
- Каким способом осуществляется информационное обеспечение ВСЭ?
- Какую деятельность осуществляет Государственный ветеринарный надзор?
- Что составляет нормативно-правовую базу ВСЭ РФ?

Ключи

| | |
|----|---|
| 1. | Форма N 1-ВЕТ Сведения о заразных болезнях животных; Форма N 1-ВЕТ А Сведения о противозoonотических мероприятиях; Форма N 2-ВЕТ Сведения о незаразных болезнях животных; Форма N 3-ВЕТ Сведения о болезнях рыб и других гидробионтов; Форма N 4 ВЕТ Сведения о работе ветеринарных лабораторий; Форма N 5-ВЕТ Сведения о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного происхождения; Форма N 7-ВЕТ Сведения о ветеринарном надзоре при импорте, экспорте и перевозках животных, продуктов и сырья животного происхождения между государствами СНГ, Прибалтики и Грузии. |
| 2. | Документальными способами подтверждения соответствия служат <i>ветеринарные сертификаты</i> , выдаваемые на продукцию животного происхождения, которая ввозится на территорию России, ветеринарные свидетельства на продукцию, перемещаемую по территории страны в пределах региона производства этой продукции (форма № 3 свидетельства) или за его пределы (форма № 5). На непромышленную продукцию животного и растительного происхождения, производимую и реализуемую физическими лицами на рынках, выдается ветеринарная справка. |
| 3. | <i>Информационное обеспечение ВСЭ</i> осуществляется с помощью не только ветеринарных сертификатов, свидетельств, справок, но и ветеринарной или товароведной маркировки мяса. Правила маркирования мясных туш устанавливаются соответствующими инструкциями. |
| 4. | <i>Государственный ветеринарный надзор</i> — деятельность органов управления, учреждений и организаций Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору России, направленная на профилактику животных и обеспечение безопасности в ветеринарном отношении продуктов животноводства путем предупреждения, обнаружения и пресечения нарушений ветеринарного законодательства РФ. |
| 5. | Нормативно-правовую базу ВСЭ составляют Закон РФ «О ветеринарии», законодательные акты, разрабатываемые на его основе, а также инструкции Государственной ветеринарной службы России и санитарные правила. Ветеринарное законодательство РФ регулирует отношения в области ветеринарии в целях защиты животных от болезней, выпуска безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства и защиты населения от болезней, общих для человека и животных. |

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**иметь навыки**»: оформления документов, подтверждающих безопасность (опасность) мяса и мясных продуктов.

Практические задания:

1. На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?
2. При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулы личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?
3. При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота на площади 40 см² обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?
4. Каково участие ветеринарного врача в подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат?
5. Назовите и обоснуйте особенности проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.

Ключи

| | |
|----|--|
| 1. | <p>1. Остановка конвейера.</p> <p>2. От подозрительных туш отбирают материал на исследование (л.у., измененные органы, ухо), и отправляют в лабораторию.</p> <p>Если в течении 4 часов получают положительный результат, то продукты убоя используют в промпереработку (т.к. споры не успели образоваться), если нет, а по истечении 4 часов выяснилось, то все продукты убоя уничтожают туши и контактирующие с ней туши уничтожают. Конвейер подвергается дезинфекции. Весь малоценный инвентарь уничтожается, весь остальной - дезинфицируется.</p> <p>Все остальные туши выпускаются без ограничения.</p> |
| 2. | <p>Используют дополнительные методы обработки срезов, такие как:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. обработка срезов 50%-ным водным раствором глицерина. 2. обработка 5%-ным раствором едкого калия. 3. обработка 10%-ным раствором соляной кислоты. 4. обработка 0.5%-ным раствором соляной кислоты 5. окраска мышечных срезов |
| 3. | <p>При обнаружении на 40 см² разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши более трех живых или погибших финн, тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию. Внутренний и наружный жир снимают и направляют на перетапливание для пищевых целей. Шпик разрешается также обезвреживать способом замораживания и посола. Кишки и шкуры независимо от степени поражения финнозом после обычной обработки выпускают без ограничения.</p> |
| 4. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Проводит осмотр транспортного средства б ровные полы, высота борта соответствовала виду животного, если крс - места для привязи, свиньи - возможность разделить кузов на несколько частей (разные половозростные группы перевозятся отдельно). 2. Ветеринарный врач должен выдать вет. справку или ветсвидетельство (действует 3 дня), товарно-транспортную накладную, опись животных. 3. Провести поголовный клинический осмотр (положение тела в пространстве, состояние кожного покрова, видимых слизистых оболочек, выборочная термометрия. Обязательная термометрия подозрительных животных, если температура повышена, то животное не транспортируется. 4. При погрузке животных должны быть трапы и отгружаться должны только те животные, которые указаны в описи. |
| 5. | <ol style="list-style-type: none"> 1. отсутствие предубойного ветеринарного осмотра. 2. не четкость эпизоотической ситуации. 3. орудием отлова, как правило является огнестрельное оружие, которое приводят к повреждениям ЖКТ и обширным травмам, в следствие чего происходит обсеменение тушки кишечной микрофлорой. 4. нутровка может быть проведена позднее 2-х часов с момента убоя. <p>пернатая дичь должна быть в оперении и потрошенной (определение видовой принадлежности).</p> <p>Порядок взвз проводится по аналогии с домашними животными и птицей.</p> |

ПК 2.2. Оформлять документы подтверждающие безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: требования к оформлению документов подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Тестовые задания закрытого типа

1. Первичная обработка молока на фермах включает...(выберите один вариант ответа)
 - а) фильтрацию и хранение
 - б) пастеризацию и хранение
 - в) охлаждение и хранение
 - г) фильтрацию и охлаждение
 - д) фильтрацию и пастеризацию
2. Диетические яйца имеют...(выберите один вариант ответа)
 - а) воздушную камеру высотой не более 10 мм, желток занимает центральное положение
 - б) воздушную камеру высотой не более 4 мм, желток занимает центральное положение
 - в) воздушную камеру высотой не более 7 мм, желток занимает центральное положение
 - г) воздушную камеру высотой не более 4 мм, желток может менять положение
 - д) воздушную камеру высотой не более 12 мм, желток может менять положение
3. Массовая доля воды (%) в качественном меде не должна превышать...(выберите один вариант ответа)
 - а) 16
 - б) 19
 - в) 20
 - г) 23

д) 26

4. На продовольственных рынках разрешается реализовать...(выберите один вариант ответа)

а) бобовые - горошек зеленый в бобах, фасоль

б) пластинчатые грибы в сушеном виде, грибы солено - отварные, соленые и маринованные в домашних условиях

в) консервы, пресервы, пищевые полуфабрикаты и готовые кулинарные изделия из растительного сырья непромышленного производства

г) лекарственные растения

д) мясные колбасы домашнего происхождения

5. Яйцо, взятое из инкубатора, как неоплодотворенное называется...(выберите один вариант ответа)

а) Запашистое

б) Малое пятно

в) Миражное

г) Красюк

Ключи

| | |
|----|---|
| 1. | г |
| 2. | б |
| 3. | в |
| 4. | а |
| 5. | в |

6. Установите правильную последовательность определения органолептических показателей молока...(выберите один вариант ответа)

а) запах

б) цвет

в) наличие пороков

г) консистенцию

Ключи:

| | |
|--|------|
| | бгав |
|--|------|

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: оформлять документы подтверждающие безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. От чего зависит плотность молока?

2. Понятие «титруемая кислотность»

3. Понятие фальсифицированный мед .

4. На сколько категорий подразделяются яйца?

5. По результатам каких исследований проводят санитарную оценку качества муки?

Ключи

| | |
|----|--|
| 1. | Плотность молока зависит от температуры (снижается с ее повышением) и химического состава. Сразу же после доения плотность молока ниже по сравнению с плотностью, определенной через несколько часов, за счет повышенного содержания газов в молоке и понижения плотности жира и белков в результате температурного расширения. Поэтому плотность следует контролировать через 2 часа после дойки. На плотность может влиять кормление животных, болезни их и др. Она изменяется при фальсификации – понижается при добавлении воды (каждые 10% добавленной воды способствует уменьшению плотности на 0,003 кг/м ³), повышается при подсытии сливок или разбавлении обезжиренным молоком. По величине плотности судят о натуральности молока. |
| 2. | Титруемая кислотность выражается в градусах Тернера (°Т) — количество миллилитров 0,1 н. раствора гидроксида натрия (калия), необходимое для нейтрализации 100 мл или 100 г продукта (1°Т соответствует 0,009% молочной кислоты). Кислотность свежесыродящего молока 16—18 °Т. Титруемая кислотность молока обуславливается наличием белков (4—5° Т), кислых солей (около 11 °Т) и двуоксида углерода (1—2°Т). Данный показатель зависит от состояния здоровья, кормового рациона, породы, периода лактации и др. Он является критерием оценки свежести и натуральности молока. |
| 3. | Фальсифицированный - это такой мед, в который добавлены различные пищевые и кормовые средства для увеличения его массы (патока свекловичная и крахмальная, глюкоза, сахар тростниковый и искусственно инвертированный, крахмал, мука, сладкие фруктовые соки, желатин), или он получен в результате подкормки пчел сахаром. |
| 4. | Яйца в зависимости от их массы подразделяются на пять категорий: высшая; отборная; первая; вторая; третья |
| 5. | Санитарную оценку качества муки проводят по результатам органолептического исследования (внешний вид, характер размола, цвет, консистенция, запах, вкус). Учитывая влажность, наличие посторонних примесей и зараженность различными вредителями. |

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**иметь навыки**»: оформления документов подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Практические задания:

1. Как проводят овоскопию яиц?

2. Как проводят определение металлических примесей в муке?

3. Опишите правила хранения яиц.

4. Опишите правила взятия образцов меда для лабораторной экспертизы.
5. Опишите структуру мороженого.

Ключи

| | |
|----|---|
| 1. | Овоскопию яиц проводят с помощью овоскопа в затемненном помещении. Свежее яйцо просвечивает желтоватым (с белой скорлупой) или розово-красным (с коричневой скорлупой) цветом, с красноватым полем в центре (желток). Овоскопия дает возможность установить мелкие трещины, состояние белка и желтка, величину пуги (воздушная камера) и наличие пороков. В зависимости от качества яйца подразделяют на пищевые, пищевые неполноценные и технический брак. |
| 2. | Пробу муки рассыпают тонким слоем на лист бумаги или стекло и проводят магнитом по 2-3 раза в разных направлениях. Перед каждой такой операцией муку перемешивают и снова выравнивают тонким слоем. Собранные металлопримеси взвешивают. Разрешается пыль металлическая до 3 мг/кг. |
| 3. | При хранении следует помнить, что яйца впитывают запахи керосина, креолина, лука и других веществ. На стойкость при хранении отрицательно влияют резкие колебания температуры и повышенная влажность воздуха в помещении. Камеры для хранения яиц должны быть чистыми, дезинфицированными. Для предупреждения порчи рекомендуется периодически переворачивать яйца с одного бока на другой. Оптимальными при хранении считаются температуры – 1 – 1,5°C и – 2 – 2,5°C при влажности воздуха 85 – 88%. Недопустимы резкие колебания температуры и влажности воздуха. Допускают хранение яиц в известковом растворе. Этот метод применяется, когда нет холодильных емкостей. Длительность хранения яиц в известковом растворе не должна превышать четырех месяцев. Перспективным способом увеличения сроков хранения яиц является обработка их минеральным маслом ДПЯ (погружение яиц в нагретое до 100° С масло на с). |
| 4. | Образцы меда для лабораторной экспертизы берут из разных слоев и помещают в чистую и сухую посуду из стекла или фарфора. Мед жидкий берут алюминиевым пробоборником, а закристаллизованный – коническим щупом, который погружают в мед с наклоном; затем поворачивают щуп вокруг оси на 360 ° и извлекают. С поверхности плотного меда срезают слой шпателем или ножом. Сотовый мед принимают на экспертизу, если он запечатан, не закристаллизован, а соты имеют однородный белый или желтый цвет. В качестве пробы из каждой пятой соторамки вырезают ножом часть сота площадью 25 см ² . Если сотовый мед кусковой (соты вынуты из рамки и разрезаны), пробу берут в тех же размерах от каждой упаковки. Тара должна быть чистой, без постороннего запаха, прочная, без течи. Тару закупоривают герметически. Допускается использовать прокладки из резины, разрешенной Минздравом РФ для пищевой промышленности. |
| 5. | Структура — однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частиц белка и лактозы, кристаллов льда. При использовании пищевых продуктов в целом виде или в виде кусочков, «прослоек», «прожилок», «стержня», «спиралевидного рисунка» и др. — с наличием их включений. В глазированном мороженом структура глазури (шоколада) должна быть однородной, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов, возможно с включением частиц орехов, арахиса, вафельной крошки и др. |

ПК 2.3 Оформлять документы подтверждающие безопасность (опасность) рыбы, гидробионтов и икры.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции («знать»: требования к оформлению документов подтверждающих безопасность (опасность) рыбы, гидробионтов и икры.

Тестовые задания закрытого типа

1. Недостаток соленой рыбы «ржавчина», это... (выберите один вариант ответа)
 - а) скопления крови под позвоночником и у головы, имеет неприятный гнилостный запах
 - б) красные наслоения пигмента галофильных микроорганизмов
 - в) начало гнилостного распада соленой рыбы
 - г) окисления поверхностного жира в виде желто-коричневых пятен
2. Состояние слизи и глаз в несвежей рыбе... (выберите один вариант ответа)
 - а) слизь грязно-серого цвета, липкая, глаза глубоко запавшие, мутные, роговица сморщенная
 - б) прозрачная, липкая с кисловатым запахом глаза впалые, роговица прозрачная
 - в) мутная, липкая, без постороннего запаха; глаза запавшие и мутные, роговица чистая
 - г) слизь прозрачная, без постороннего запаха, глаза выпуклые, чистые, роговица прозрачная
3. Химические реакции для определения свежести рыбы принадлежащие к качественным, это... (выберите один вариант ответа)
 - а) определение pH, H₂S, amino-аммиачного азота и редуктазы
 - б) определение amino-аммиачного азота, реакция на пероксидазу, редуктазу и влагу
 - в) определения H₂S, реакция из меди сульфата, реакция на пероксидазу и с реактивом Неслера
 - г) определение amino-аммиачного азота, pH, реакция на редуктазу и с реактивом Неслера
4. Недостаток копченой рыбы «пузыри» - это... (выберите один вариант ответа)
 - а) участки темного цвета в результате перегрева рыбы
 - б) сварки рыбы в процессе копчения
 - в) рыба с треснувшим брюшком
 - г) сухая рыба
 - г) участки сморщенной кожи, отстает от мышечной ткани
5. Раки сваренные мертвыми имеют... (выберите один вариант ответа)
 - а) равномерно окрашенный панцирь красного цвета, брюшко свернуто
 - б) темно-коричневый или зеленоватый панцирь, согнутые в суставах клешни, подтянутое брюшко
 - в) панцирь красного цвета, выпрямленные брюшко и клешни
 - г) зеленый панцирь, согнутые клешни

Ключи

| | |
|----|---|
| 1. | г |
| 2. | а |
| 3. | в |
| 4. | г |

| | |
|---|---|
| 5. | в |
| <p>6. Установите правильную последовательность исследования мяса рыбы в реакции на пероксидазу...(выберите один вариант ответа)</p> <p>а) вносят 2 мл водной вытяжки (1:10) из жаберной ткани</p> <p>б) содержание пробирки взбалтывают</p> <p>в) вносят 2 капли 1% раствора перекиси водорода</p> <p>г) оценить цвет смеси</p> <p>д) вносят 5 капель 0,2 % спиртового раствора бензидина</p> <p>Ключи:</p> | |
| адбвг | |

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: оформлять документы подтверждающие безопасность (опасность) рыбы, гидробионтов и икры.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Дайте определение «мясо рыб»?
2. Кому разрешается ввоз, переработка, хранение, реализация гидробионтов, рыбы, морепродуктов и произведенной из них продукции, а также вывоз продукции с территории РФ?
3. Проведение санитарной оценки рыбы при Лигулезе и диграммозе.
4. Какие морепродукты разрешены к ввозу на территорию РФ?
5. Какие морепродукты не допускаются к ввозу/вывозу?

Ключи

| | |
|----|---|
| 1. | Мясом рыб принято называть мышцы туловища вместе с заключенными в них соединительной и жировой тканями, кровеносными сосудами, мелкими межмышечными косточками. Мясо - основная съедобная часть рыбы, составляющая около половины всей массы тела. Химический состав мяса рыб характеризуется содержанием в нем воды, жира, азотистых и минеральных веществ, а также ферментов, витаминов и др. |
| 2. | Ввоз, переработка, хранение, реализация гидробионтов, рыбы, морепродуктов и произведенной из них продукции, а также вывоз Продукции с территории Российской Федерации могут быть разрешены только хозяйствующему субъекту, прошедшему обследование на соответствие требованиям законодательства Российской Федерации в установленной сфере деятельности (далее – обследование). |
| 3. | Товарную рыбу допускают в реализацию только в потрошеном виде. Атрофированные внутренние органы рыб вместе с ремнецами (плероцеркоидами) утилизируют. Сильно истощенную рыбу, потерявшую товарный вид, подвергают технической утилизации или направляют в корм животным и птице в проваренном виде. |
| 4. | К вывозу из Российской Федерации допускается Продукция, произведенная на предприятиях, включенных в перечень. Промысловая морская и пресноводная рыба, а также морепродукты должны быть исследованы на паразитарную чистоту, наличие бактериальных и вирусных инфекций. При наличии паразитов в пределах допустимых норм Продукция должна быть обезврежена. |
| 5. | К вывозу из Российской Федерации не допускается Продукция, не отвечающая требованиям как и к ввозимой продукции на территорию Российской Федерации, а также мороженая Продукция: - имеющая изменения, характерные для инфекционных болезней; - содержащая гистамин и летучий свободный азот (TVB-N и TMA-N) в количествах, превышающих допустимые нормы; - обсемененная микроорганизмами сверх установленных норм; - содержащая паразитов в количествах, превышающих допустимые нормы; - обработанная красящими и пахучими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами; - содержащая токсины сверх пределов, установленных требованиями страны-импортера. |

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**иметь навыки**»: оформления документов подтверждающих безопасность (опасность) рыбы, гидробионтов и икры.

Практические задания:

1. Опишите порядок проведения обследования хозяйствующего субъекта?
2. Проведите санитарную оценку рыбы при Описторхозе.
3. Проведите санитарную оценку рыбы при Краснухе карпов.
4. Проведите санитарную оценку рыбы при Воспалении плавательного пузыря (ВПП, аэроцистит)
5. Проведите санитарную оценку рыбы при Псевдомонозе

Ключи

| | |
|----|--|
| 1. | Обследование хозяйствующего субъекта организуется территориальными управлениями Россельхознадзора по заявлению хозяйствующего субъекта. Заявление на обследование направляется на имя руководителя территориального управления Россельхознадзора, в регион деятельности (из региона деятельности) которого предполагается осуществить ввоз/вывоз Продукции. Для проведения обследования решением руководителя территориального управления Россельхознадзора создается комиссия. В состав комиссии в обязательном порядке включаются должностные лица территориального управления Россельхознадзора и должностные лица уполномоченного в области ветеринарии органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, на территорию которого предполагается осуществить ввоз/вывоз Продукции, а также уполномоченный представитель соответствующего хозяйствующего субъекта. |
| 2. | При множественном поражении мускулатуры метацеркариями рыбу направляют на техническую утилизацию. При незначительном поражении (<u>менее 5 паразитов на 1 кг</u>) рыбу используют на пищевые цели после обеззараживания проваркой в течение не менее 30 минут, перерабатывают на консервы или подвергают замораживанию при температуре минус 11 – 15°C не менее 30 суток, а при минус 28°C – не менее 32 часов. Возможно обеззараживание рыбы крепким или средним посолом продолжительностью не менее 2 недель. |
| 3. | Возбудитель краснухи карпов для человека и плотоядных животных не опасен. Большую рыбу, если она не потеряла |

| | |
|----|--|
| | товарного вида и отвечает пищевым качествам, допускают в пищу людям без ограничений. Нетоварную рыбу по усмотрению ветеринарного врача направляют в корм сельскохозяйственным животным, птице, пушным зверям в проваренном виде или направляют на изготовление рыбной муки. |
| 4. | При отсутствии признаков, ухудшающих товарный вид, рыбу реализуют без ограничения. Истощенную рыбу подвергают лабораторному исследованию. При отрицательных результатах бактериологических исследований ее направляют на изготовление консервов или кулинарных изделий с термической обработкой. |
| 5. | Возбудитель псевдомоноза карпов не представляет опасности для человека. Больную рыбу, не потерявшую товарного вида и имеющую соответствующую массу, используют в пищу людям на общих основаниях. Нетоварную рыбу направляют в корм животным в проваренном виде или доставляют на рыбозаводы для переработки в рыбную муку. |

ПК 4. Способен принимать участие в разработке нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных

ПК 4.1. Знать требования ТР ЕАЭС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: требования ТР ЕАЭС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе.

Тестовые задания закрытого типа

1. При ветеринарно-санитарном оценивании мясных туш и продуктов убоя в случае выявления сальмонеллеза... (выберите один вариант ответа)

- а) внутренние органы с кишечником направляют на утилизацию, а тушу выпускают после проварки
- б) продукты убоя используют для изготовления вареных и варено-копченых колбас
- в) туши и другие продукты убоя в случае сальмонеллеза уничтожают
- г) туши и другие продукты убоя в случае сальмонеллеза выпускают без ограничения
- д) продукты убоя используют для изготовления копченых колбас

2. Запрещается забивать животных на мясо после прививки против сибирской язвы в течение... (выберите один вариант ответа)

- а) 10 суток
- б) 12 суток
- в) 14 суток
- г) 18 суток
- д) 20 суток

3. В случае выявления фасциолеза и дикроцелиоза при послеубойном осмотре... (выберите один вариант ответа)

- а) тушу и внутренние органы утилизируют
- б) пораженные части внутренних органов утилизируют или уничтожают, а непораженные и тушу выпускают без ограничений. При интенсивном поражении внутренних органов их утилизируют
- в) внутренние органы утилизируют, а тушу выпускают без ограничений
- г) внутренние органы и тушу уничтожают
- д) внутренние органы и тушу выпускают без ограничений

4. Во время трихинеллоскопии свежей свинины исследуют срезы в количестве... (выберите один вариант ответа)

- а) 120 шт.
- б) 24 шт.
- в) 48 шт.
- г) 72 шт.
- д) 32 шт.

5. Ветеринарно-санитарная оценка туши свиней при ангинозной форме сибирской язвы... (выберите один вариант ответа)

- а) утилизируют (перерабатывают на сухие корма)
- б) уничтожают (сжиганием)
- в) выпускают без ограничений
- г) направляют на проваривание
- д) направляют на изготовление вареных и варено-копченых колбас

Ключи

| | |
|----|---|
| 1. | а |
| 2. | в |
| 3. | б |
| 4. | в |
| 5. | б |

6. Установите правильную последовательность порядка исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу

- а) Внесение в 2 см³ экстракта, 5 капель 0,2% раствора бензидина
- б) Приготовление вытяжки из мяса. Внесение в 2 см³ экстракта, 5 капель 0,2% раствора бензидина. Добавление в смесь 2 капель 1% раствора перекиси водорода. Оценка цвета смеси
- в) Добавление в смесь 2 капель 1% раствора перекиси водорода
- г) Оценка цвета смеси

Ключ

| |
|------|
| багв |
|------|

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: определять, согласно каких требований ТР ЕАЭС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств, проводить экспертизу.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Туши каких животных исследуют на трихинеллез?
2. На сколько групп подразделяют инфекционные болезни животных с учетом опасности их для человека?
3. Как поступают с тушей и продуктами убоя при обнаружении некробактериоза?
4. Отличается ли санитарная оценка мяса исхудалых животных и истощенных?
5. Влияет ли стресс на качество мяса?

Ключи

| | |
|----|--|
| 1. | Санитарной оценке подлежат туши свиней (<i>кроме поросят до 3-недельного возраста</i>), диких кабанов, медведей, барсуков и др. всеядных и плотоядных животных, а так же нутрий, лошадей, которые подлежат обязательному исследованию на трихинеллез, согласно общепринятой методике. |
| 2. | 1. Болезни, предающиеся человеку через продукты убоя при переработке животных, во время кулинарной обработки мяса или употреблении в пищу не обезвреженного мяса, при обработке сырья и т.д. (сибирская язва, бруцеллез, туберкулез, ящур, рожа свиней, ку-лихорадка, лептоспироз, туляремия, листериоз и др.). 2. Болезни, не передающиеся человеку через мясные продукты: а) встречающиеся у человека, но не передающиеся через продукты убоя (актиномикоз, ботриомикоз, столбняк, злокачественный отек, псевдотуберкулез и др.); б) не встречающиеся у человека (пастереллез, чума свиней, злокачественная катаральная горячка, контагиозная плевропневмония крупного рогатого скота, инфекционный атрофический ринит свиней и др.). |
| 3. | При местном патологическом процессе (поражение конечностей и т. д.) тушу используют без ограничений, а пораженные части направляют на утилизацию. При септическом процессе тушу и субпродукты направляют на утилизацию. При поражении нескольких органов и при удовлетворительной упитанности туши решение о возможности использования мяса и внутренних органов принимают после проведения бактериологического исследования (на наличие патогенной кокковой микрофлоры, сальмонелл и др.). |
| 4. | <i>Мясо исхудалых животных</i> направляют на промышленную переработку. <i>При истощении</i> с наличием студенистого отека в местах отложения жира независимо от причин, вызывавших истощение, или при такой же отечности в мышечной ткани, атрофии или дистрофическом изменении мышц и отечности лимфатических узлов, тушу и внутренние органы направляют на утилизацию. |
| 5. | Изменение и снижение качества мяса при стрессах объясняются изменением обменных процессов, процесса гликолиза, а также изменениями в поступлении адреналина, распаде АТФ и т.д. Изменения в мясе развиваются в первые минуты и часы после убоя животных, и поэтому чаще устанавливаются не во время послеубойного исследования, а при переработке мяса. У части животных, подвергшихся стрессу, мясо имеет бледный цвет (PSE – мясо) или, наоборот, темный (DFD - мясо). |

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «иметь навыки: владения требованиями ТР ЕАЭС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе.

Практические задания:

1. Проведите органолептическую оценку молока.
2. Проведите исследование молока коров, больных маститом.
3. Ветеринарно – санитарная экспертиза утиных и гусиных яиц.
4. Проведите определение вкуса, хруста муки.
5. Проведите определение палинологического состава меда

Ключи

| | |
|----|---|
| 1. | <i>Цвет</i> натурального молока от здоровых коров белый или светло-желтый. Определяют его в чистой посуде из прозрачного бесцветного стекла при дневном свете. <i>Запах</i> молока приятный, специфический без посторонних запахов. Определяют его при переливании из одной посуды в другую или во время открытия тары, в которой доставлено молоко. Запах улавливается лучше, если молоко подогреть. <i>Вкус</i> молока слегка сладковат. Определяют его таким образом: глотком молока пытаются смочить всю ротовую полость до корня языка. При исследовании молоко должно быть комнатной температуры. <i>Консистенция</i> натурального молока однородная, без слизи, хлопьев белка, не тягучая. Определяют ее при медленном переливании из одного сосуда в другой. Молоко, разведенное водой или сборным молоком, имеет очень жидкую, водянистую консистенцию. |
| 2. | В углубление молочно-контрольной пластинки (МКП-1) вносят 1 мл молока и 1 мл мастидина или 1 мл универсала. Смесь перемешивают стеклянной, пластмассовой или деревянной палочкой в течение 15-20 с. Если реакцию проводят на пластинке МКП-2, то молоко с реактивом смешивают горизонтальным вращением пластинки. Реакцию учитывают по степени образования желеобразного сгустка. На пластинке МКП-1: негативная реакция - однородная жидкость (-), сомнительная реакция - следы образования желе (\pm), позитивная реакция –хорошо выражен сгусток, который частично или полностью выпадает из лунки пластинки палочкой при перемешивании (+). На пластинке МКП-2: негативная реакция - однородная смесь (-), сомнительная реакция - во время вращения пластинки на дне луночки заметны тонкие хлопья без тенденции образования сгустка (\pm), позитивная реакция - появление слабого или плотного сгустка, который быстро образуется при вращении в центре луночки (+). |
| 3. | Яйца водоплавающей птицы часто бывают инфицированы возбудителями пищевых токсикоинфекций. У взрослых уток и гусей сальмонеллез протекает бессимптомно, хотя на поверхности скорлупы и в желтке обнаруживают условно-патогенную микрофлору. Наибольшую степень инфицирования яиц сальмонеллами отмечают в апреле – мае, т.е. в сезон интенсивной кладки. На каждую отправляемую из хозяйств партию утиных и гусиных яиц выдают ветеринарное свидетельство с указанием благополучия местности по заразным болезням птицы, в первую очередь по сальмонеллезу и |

| | |
|----|--|
| | пуллорозу (тифу). Яйца используют только на хлебопекарных, кондитерских предприятиях. Запрещается использовать утиные и гусиные яйца для изготовления кремовых и сбивных кондитерских изделий, майонеза, меланжа и яичных порошков. |
| 4. | Определение вкуса, хруста проводят путем разжевывания проб: 2 повторности приблизительно по 1 грамму каждая. Для качественной муки вкус слегка сладковат, свойствен данному виду муки, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. При разжевывании муки не должно чувствоваться хруста. |
| 5. | В химическом стакане взвешивают 20 г меда, прибавляют 40 см ³ дистиллированной воды, вмещают раствор на водяную баню при температуре 45 °С и нагревают до полного растворения меда. Раствор меда переливают в центрифужные пробирки и центрифугируют со скоростью 2500-3000 об/мин. на протяжении 15 минут. После центрифугирования из каждой пробирки жидкость сливают, к осадку прибавляют по 2 см ³ дистиллированной воды, перемешивают и выливают все растворы в одну пробирку. Центрифугируют как описано выше против пробирки с дистиллированной водой. Раствор сливают, из осадка берут каплю и переносят на предметное стекло. После незначительного подсыхания фиксируют ее содержимое каплей спиртового фуксина и накладывают покровное стекло. Образец рассматривают под микроскопом при увеличении 1000х и по качественным признакам проводят идентификацию пыльцовых зерен. |

ПК 4.2. Анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов.

Тестовые задания закрытого типа

- Документы, которые должны сопровождать партию животных, отправляющихся на убой...(выберите один вариант ответа)
 - официальная справка, подписанная ветеринарным специалистом предприятия
 - ветеринарное свидетельство (форма №1) (в пределах района - ветеринарная справка)
 - вывод официального врача ветеринарной медицины
 - заключение, подписанное руководителем предприятия
 - ветеринарное свидетельство (форма №2) (в пределах района - ветеринарная справка)
- Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке...(выберите один вариант ответа)
 - живых животных, птицы, рыбы, пчел
 - мяса, молока
 - шерсти
 - шкур
- Документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения...(выберите один вариант ответа)
 - ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
 - ветеринарное свидетельство (форма № 1)
 - ветеринарное свидетельство (форма № 2)
 - ветеринарное свидетельство (форма № 1), товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость
- Документ выдают на каждую партию скоропортящихся продуктов при перевозке автотранспортом...(выберите один вариант ответа)
 - ветеринарное свидетельство
 - сопроводительная
 - накладная с указанием часа выпуска продукции и сроков реализации.
 - путевой лист
- На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства и справки. Поступить с такой партией...(выберите один вариант ответа)
 - поставить на карантин
 - поставить в изолятор
 - переработать па санитарной бойне
 - ее не принимать на убой и отправить в хозяйство

Ключи

| | |
|----|---|
| 1. | б |
| 2. | а |
| 3. | в |
| 4. | в |
| 5. | г |

6. Установите соответствие между терминами и их определениями из Федерального закона «О Качестве и безопасности пищевых продуктов»:

| | |
|--|---|
| 1. Нормативные документы | а) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии |
| 2. Удостоверение качества и безопасности | б) документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и пищевых продуктов, материалов и изделий безопасности каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов |
| 3. Пищевая ценность пищевого | в) государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, |

| | |
|-------------------------------------|---|
| продукта | устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий |
| 4. Энергетическая ценность продукта | г) расчётное количество тепловой энергии (измеряемое в калориях или (калорийность) джоулях), которое вырабатывается организмом человека или животных при усвоении (катаболизме) съеденных продуктов. |
| | д) ветеринарные свидетельства, сертификаты и справки |

Ключи

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| в | б | а | г |

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Какие физико-химические исследования растительного масла проводят в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы?
2. Какие грибы, разрешается реализовать на агропродовольственных рынках?
3. Какой мед считается очень вязкой консистенции?
4. Дать определение понятия «медовая падь».
5. Чем характеризуется отливка яиц?

Ключи

| | |
|----|--|
| 1. | 1. определение плотности; 2. определения кислотного и перекисного числа; 3. количества жирных кислот. 4. физические свойства. |
| 2. | Грибы, которые разрешается реализовать на агропродовольственных рынках: вешенка и шампиньоны промышленного выращивания. |
| 3. | При определении консистенции меда обнаружили, что на шпатели осталось значительное количество меда, который стекает, образуя длинные тяжи. |
| 4. | Сладкая густая жидкость, которую выделяют тля и другие мелкие насекомые, обитающие на растениях и потребляют их сок. |
| 5. | Отливка - это недостаток яиц, характеризуется частичным смешиванием желтка с белком. |

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**иметь навыки**»: анализа соответствия проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов.

Практические задания:

1. Как получить доступ к системе «Меркурий».
2. Описать положительные аспекты автоматизированной системы «Меркурий»
3. Написать какие могут быть вероятные ошибки при работе с электронными ВСД.
4. Как оформить транспортный ВСД.
5. Перечислите основания для оформления бумажных ВСД.

Ключи

| | |
|----|--|
| 1. | Для получения доступа к автоматизированной системе «Меркурий» сотрудникам Россельхознадзора, подведомственных учреждений и ветеринарных служб субъектов РФ необходимо предоставить, следующую информацию: Ф.И.О. должностного лица; наименование СВХ или ЗТК; должность; контактный телефон; личный адрес электронной почты (на него будут посланы реквизиты доступа). Данную информацию необходимо отправлять на бланке учреждения с подписью руководителя на имя директора по факсу с пометкой «для отдела программного обеспечения» и по электронной почте на адрес, в качестве темы письма указать: «О доступе к Меркурий». |
| 2. | Оформление ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде; Сокращение времени оформления поднадзорной продукции; Снижение трудовых, материальных и финансовых затрат на оформление документов; Учет количества ввезенной продукции на СВХ и ЗТК; Учет фактически ввезенного количества продукции на территорию Федерации; Исключение возможности оформления поднадзорной продукции, поступающей из неблагополучных в эпизоотическом отношении территорий, или с предприятий, на которые наложены временные ограничения; Исключение возможности ввоза продукции более количества, указанного в разрешении Россельхознадзора на ввоз; Исключение незаконного перемещения поднадзорных грузов; Создание электронного архива документов для быстрого поиска и анализа информации и уменьшение бумажного документооборота. |
| 3. | 1. При добавлении данных в систему «Меркурий» важно обращать особое внимание на строки, помеченные звездочкой. Их заполнять нужно обязательно. В противном случае система не пропустит информацию и будет постоянно выделять незаполненную строку. 2. Пользователь должен иметь права на работу в определенной подсистеме «Меркурий». Если доступ закрыт, произвести операцию будет невозможно. В таком случае придется обратиться к Администратору ХС за расширением прав. Также можно подать заявку в соответствующее Управление. 3. Если пользователь наделен ролью «Гашение ВСД», но не имеет право на оформлении возвратных ВСД в «Меркурии», |

| | |
|----|--|
| | то он не сможет разделить товарную партию, вернув часть поставщику. Возврат удастся оформить только при получении соответствующих прав. |
| 4. | <p>Транспортная ВСД оформляется при перемещении подконтрольного товара или смене его владельца. Процедура требует авторизации в подсистеме Меркурий ХС. При закупке непосредственно у производителя его наименование обязательно должно числиться в списке обслуживаемых предприятий.</p> <p>Различают три разновидности транспортной ВСД:</p> <ul style="list-style-type: none"> • транспортировка со сменой владельца (пример: оптовик продает товар розничной точке); • перемещение без смены владельца (продукция перемещается в другое подразделение внутри предприятия); • смена владельца без транспортировки (документально груз переходит в собственность другому лицу, но сам при этом остается на месте). <p>При оформлении транспортной ВСД обязательно указывается одна из вышеперечисленных причин.</p> |
| 5. | <p>В соответствии со ст. 4 ФЗ-243 от 13.07.2015, бумажные ВСД актуальны при возникновении следующих ситуаций:</p> <ul style="list-style-type: none"> • аварии стихийного или техногенного характера, военные действия; • отсутствие доступа к интернет-связи (если в населенном пункте она вообще не предусмотрена); • в ВСД содержатся данные, которые приравниваются к государственной тайне. <p>После оформления в бумажном виде ВСД подлежат учету в системе «Меркурий». Зафиксировать их в электронном виде необходимо в течение 1 месяца. Обязанность по формированию документа возложена на лицо, заполнявшее бумажный документ.</p> <p>ВСД на бумажном носителе хранится у получателя в течение 3 лет. Но этот срок не может быть меньше срока годности подконтрольной продукции.</p> |

ПК 4.3. Пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: специализированные базы данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных.

Тестовые задания закрытого типа

1. Путешествие с собакой в Европу... (выберите один вариант ответа)

а) ветеринарный паспорт; - ветеринарный сертификат Таможенного союза (форма Ф1); копия родословной (на всякий случай, чтобы доказать, что собака Ваша)

б) ветеринарный паспорт; - ветеринарный сертификат формы N 5а, в ряде случаев - результаты теста на антитела к бешенству; таможенная декларация; копия родословной (на всякий случай, чтобы доказать, что собака Ваша)

в) ветеринарный паспорт; ветеринарный сертификат формы N 5а и приложение к нему - ветеринарный сертификат ЕС; (иногда вместо ветеринарного сертификата формы N 5а нам выдавали ветеринарный сертификат Таможенного союза (форма Ф1), поскольку в ЕС мы въезжали через Беларусь, члена ТС); таможенная декларация; в ряде случаев - результаты теста на антитела к бешенству; копия родословной (чтобы доказать, что Вы владелец собаки)

2. Документы для поездок с собакой, которые всегда с нами, оформляются единожды и в дальнейшем максимум, что требуется - снять с них копию... (выберите один вариант ответа)

а) Ветеринарный паспорт, Тест на антитела к бешенству, Ветеринарные сертификаты

б) Ветеринарный паспорт, Тест на антитела к бешенству, Родословная

в) Ветеринарный паспорт, Родословная

3. Документы, которые оформляются при каждой поездке с собакой заново... (выберите один вариант ответа)

а) Ветеринарные сертификаты. Таможенная декларация на собаку

б) Ветеринарный паспорт, Таможенная декларация на собаку

в) Ветеринарный паспорт, Родословная

4. Не требуется разрешения главного госветинспектора РФ при ввозе... (выберите один вариант ответа)

а) мелких домашних животных, принадлежащих гражданам (не более 2 голов)

б) рыбы

в) рыбо- и морепродукции

г) охотничьих трофеев

5. Перевозка животных в пределах РФ и СНГ осуществляется по... (выберите один вариант ответа)

а) ветеринарному сертификату формы № 5

б) ветсвидетельству формы № 1

в) ветеринарному сертификату формы № 5а

г) ветеринарной справке

Ключи

| | |
|----|---|
| 1. | в |
| 2. | б |
| 3. | а |
| 4. | а |
| 5. | б |

6. Установите правильную последовательность проведения ветеринарных мероприятий для выдачи ветеринарного свидетельства формы № 1 собаке

а) вакцинация

- б) клинический осмотр
- в) дегильминтизация
- г) выдача ветеринарного свидетельства
- д) лабораторные исследования

Ключи:

| | |
|--|-----------|
| | в а б д г |
|--|-----------|

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Правила выдачи ветеринарных свидетельств, сертификатов и справок.
2. Какое право дают владельцам ветеринарные справки?
3. Правила выдачи ветеринарных свидетельств, сертификатов и справок при неблагополучии территории.
4. Правила выдачи ветеринарных документов при отправке подконтрольного груза за пределы территории субъекта.
5. В каких случаях ветеринарные свидетельства и справки признаются недействительными?

Ключи

| | |
|----|--|
| 1. | Ветеринарные свидетельства, сертификаты и справки выдаются ветеринарными службами только на грузы, подконтрольные госветнадзору и полученные на предприятии, в хозяйстве (ферме), прошедшем ветеринарно-санитарное обследование и имеющем ветеринарное регистрационное удостоверение органа госветнадзора. Ветеринарные свидетельства и сертификаты являются документами, подтверждающими ветеринарно-санитарную безопасность грузов, а справки — ветеринарными сопроводительными документами для доставки грузов из хозяйства в хозяйство внутри района (города) или к месту проведения ветсанэкспертизы в полном объеме. |
| 2. | Ветеринарные справки дают право владельцам транспортировать продукцию животного происхождения автомобильным, железнодорожным, водным и другими видами транспорта от места выращивания, производства (убоя), сбора, заготовки и др. до учреждения госветнадзора, проводящего ветеринарно-санитарную экспертизу, при этом права на реализацию ветеринарные справки не дают. |
| 3. | При неблагополучии территории, акватории по заболеваниям животных сопроводительные ветеринарные документы должны иметь номер и дату разрешения главного госветинспектора России или его заместителя. |
| 4. | При отправке подконтрольного груза за пределы территории субъекта Российской Федерации в ветеринарные свидетельства вписывают номер разрешения главного госветинспектора субъекта Российской Федерации или его заместителя и дополнительно заверяют гербовой печатью районной ветеринарной станции по борьбе с болезнями животных (городской ветеринарно-санитарной станции), при отправке на экспорт — гербовой печатью ветеринарного управления (объединения, комитета) Совета Министров республики в составе Российской Федерации, администраций края, области. |
| 5. | Ветеринарные свидетельства и справки признаются недействительными в случаях: а) выдачи организациями (лицами), не предусмотренными данным Положением, без печати ветеринарного учреждения, без печати управления ветеринарии (ветотдела) субъекта Российской Федерации (ветсвидетельства при экспорте); выдачи на бланках неустановленного образца; заполнения разными почерками, чернилами, шрифтами; имеющие исправления, особенно цифровые и именные; б) отсутствия расшифровки подписи ветспециалиста, выдавшего документ; в) нечеткого (плохо читаемые, смазанные и т.д.) оттиска печати (штампа); несоответствия веса (количества) и характеристики груза, указанного в документе, фактическому; г) представления в виде копий (ксерокопий), не заверенных оригиналом печати. |

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**иметь навыки**: владения специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных.

Практические задания:

1. Назовите документ, в соответствии с которым оформляются ветеринарные сопроводительные документы на поднадзорные грузы при внутренних, международных и межгосударственных перевозках.
2. Опишите требования при перевозке подконтрольных грузов между странами СНГ.
3. Пограничному государственному ветеринарному надзору подлежат перевозимые любым видом транспорта и всеми видами отправлений следующие объекты:
4. Какими органами издаются правила перевозки животных и грузов животного происхождения?
5. Опишите последовательность составления «Акта о нарушении ветеринарно-санитарных правил на перевозках».

Ключи

| | |
|----|---|
| 1. | Порядок выдачи ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы осуществляется в соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации «Об утверждении правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов» от 16.11.2006. № 422 (далее правила). |
| 2. | При вывозе с территории подконтрольных грузов в страны СНГ ветеринарное свидетельство заверяется подписью главного госветинспектора ЛНР или его заместителя и печатью управления ветеринарии ЛНР, с указанием номера разрешения управления ветеринарии ЛНР. При вывозе с территории ЛНР на пограничном ветеринарном пункте в ветеринарном свидетельстве сотрудниками Россельхознадзора ставится штамп «Выпуск разрешен». Ввоз подконтрольной продукции из стран СНГ осуществляется только с письменного разрешения главного госветинспектора ЛНР, так же как при импорте. При транзите из государств СНГ (в государство СНГ) в обязательном порядке заблаговременно оформляются разрешения центральных ветеринарных органов соответствующих государств СНГ через территории которых транспортируется подконтрольный груз. Ветеринарные свидетельства оформляются на русском языке и действуют на территории всех государств – участников СНГ. |

| | |
|----|---|
| 3. | <ul style="list-style-type: none"> • животные всех видов (включая птиц, пушных зверей, лабораторных, зоопарковых, домашних животных, морских зверей, пчел, рыб, других гидробионтов, эмбрионы и сперму животных, оплодотворенную икру); • продукты животного происхождения (мясо, мясопродукты, молоко и молочные продукты, рыба, яйца, продукты пчеловодства); • сырье животного происхождения (шкуры, шерсть, пушнина, пух, перо, эндокринное и кишечное сырье, кровь, кости и другие виды сырья); корма для животных; • ветеринарные препараты, биологические материалы и предметы коллекционирования животного происхождения. |
| 4. | <p>Правила перевозки животных и грузов животного происхождения по железным дорогам издаются РАО «Российские железные дороги»; правила перевозки речным и морским путями – органами управления речным транспортом; правила перевозки подконтрольным Госветслужбе грузов автомобильным и воздушным транспортом – Министерством сельского хозяйства РФ.</p> |
| 5. | <p>При выявлении нарушений Правил перевозки животных или поднадзорных Госветслужбе продовольственных товаров составляется «Акт о нарушении ветеринарно-санитарных правил на перевозках», где указываются дата, поезд, вагон, наименование груза, номер ветсвидетельства, станция отправления и назначения, отправитель, получатель груза и обстоятельства, вызвавшие составление акта. Акт составляется в двух экземплярах. Подписывается ветврачом транспортного ветсанучастка и лицами (не менее двух), участвующими в удостоверении обстоятельств, послуживших основанием для составления акта. Первый экземпляр направляется в Госветслужбу дороги, второй – хранится в делах транспортного ветсанучастка. В необходимых случаях акт составляется в трех и более экземплярах.</p> |

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий.

Вопросы для опроса:

Раздел 1

1. Ветеринарно-санитарные требования при экспорте и импорте продуктов и сырья животного происхождения.
2. Ветеринарные правила перевозки животных.
3. Ветеринарные правила ввоза и вывоза животноводческой продукции.
4. Госветнадзор при импорте и экспорте подконтрольных грузов.
5. Общие положения.
6. Оформление экспорта.
7. Оформление импорта.
8. Перевозка внутри СНГ.
9. Перевозки подконтрольных грузов.
10. Организация ветеринарного надзора по охране территории страны от заноса заразных болезней из иностранных государств.
11. Контроль в пунктах пропуска через границу.
12. Задачи пограничного государственного ветеринарного надзора.
13. Права пограничного государственного ветеринарного надзора.
14. Единые ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю.
15. Общая характеристика правил.
16. Перечень нормативных актов.
17. Перемещение подконтрольных грузов через государственную границу.
18. Правила перевозок животных, птицы и других грузов, подлежащих государственному ветеринарно-санитарному контролю.
19. Задача ветеринарных специалистов, работающих на транспорте.
20. Структура, права и обязанности транспортных ветеринарных участков (пунктов).
21. Перевозка животных, уход за ними на транспорте.
22. Перевозка животных и продукции различными видами транспорта.
23. Административный регламент Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному контролю по выдаче разрешения на ввоз и вывоз из РФ.
24. Общие положения.
25. Стандарт предоставления государственной услуги.
26. Полномочия по предоставлению государственной услуги.
27. Ветеринарно-санитарные требования при экспортно-импортных операциях на таможне и транспорте.
28. Общие положения.
29. Оформление экспорта.
30. Оформление импорта.
31. Перевозка внутри СНГ.
32. Перевозки подконтрольных грузов.
33. Ветеринарно-санитарные правила перевозки грузов различными видами транспорта.
34. Правила перевозки подконтрольных грузов железнодорожным, автомобильным транспортом.
35. Правила перевозки воздушным и водным транспортом.
36. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в РФ молока и молокопродуктов.
37. Требования в сфере карантина растений при транспортировке подкарантинной продукции.
38. Организация ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясопродуктов.
39. Правила ввоза сырья животного происхождения.
40. Правила использования и переработки импортного мясного сырья на предприятиях России.

41. Условия ввоза и использования импортной продукции животного происхождения, исходя из сложившейся в мире эпизоотической ситуации.
42. «Положение о проведении экспертизы некачественного и опасного продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении».
43. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом на территорию Российской Федерации содержащих продукты животного происхождения кормов и кормовых добавок, а также сырья, используемого при их производстве.
44. Понятие корма. Классификация кормов.
45. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом кормов и кормовых добавок.
46. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию кормов и кормовых добавок животного происхождения, в том числе из птицы и рыбы.
47. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию кормов и кормовых добавок, не содержащих компонентов животного происхождения для собак и кошек.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме устного экзамена.

Вопросы для экзамена

1. Ветеринарно-санитарные требования при экспорте и импорте продуктов и сырья животного происхождения.
2. Ветеринарные правила перевозки животных.
3. Ветеринарные правила ввоза и вывоза животноводческой продукции.
4. Осуществление ветеринарного контроля при перемещении товаров через границу Таможенного Союза.
5. Осуществление фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу Таможенного Союза.
6. Госветнадзор при импорте и экспорте подконтрольных грузов. Общие положения.
7. Оформление экспорта.
8. Оформление импорта.
9. Перевозка внутри СНГ.
10. Перевозки подконтрольных грузов.
11. Организация ветеринарного надзора по охране территории страны от заноса заразных болезней из иностранных государств.
12. Контроль в пунктах пропуска через границу.
13. Задачи пограничного государственного ветеринарного надзора.
14. Права пограничного государственного ветеринарного надзора.
15. Единые ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю.
16. Общая характеристика правил к товарам, подлежащим ветеринарному контролю.
17. Перечень нормативных актов.
18. Перемещение подконтрольных грузов через государственную границу.
19. Правила перевозок животных, птицы и других грузов, подлежащих государственному ветеринарно-санитарному контролю.
20. Задача ветеринарных специалистов, работающих на транспорте.
21. Структура, права и обязанности транспортных ветеринарных участков (пунктов).
22. Перевозка животных, уход за ними на транспорте.
23. Фитосанитарный контроль (надзор).
24. Административный регламент Федеральной службы по фитосанитарному контролю по выдаче разрешения на ввоз и вывоз из РФ. Общие положения.
25. Административный регламент Федеральной службы по ветеринарному контролю по выдаче разрешения на ввоз и вывоз из РФ. Общие положения.
26. Стандарт предоставления государственной услуги.
27. Полномочия по предоставлению государственной услуги.
28. Оформление домашних животных, вывозимых за рубеж.
29. Ветеринарно-санитарные требования при экспортно-импортных операциях на таможне и транспорте. Общие положения.
30. Оформление экспорта.
31. Оформление импорта.
32. Перевозка внутри СНГ.
33. Перевозки подконтрольных грузов.
34. Ветеринарно-санитарные правила перевозки грузов различными видами транспорта.
35. Правила перевозки подконтрольных грузов железнодорожным транспортом.
36. Правила перевозки подконтрольных грузов автомобильным транспортом.
37. Правила перевозки воздушным транспортом.
38. Правила перевозки водным транспортом.
39. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в РФ молока и молокопродуктов.
40. Требования в сфере карантина растений при транспортировке подкарантинной продукции.
41. Организация ветеринарного надзора за ввозом импортного мяса и мясопродуктов.
42. Организация ветеринарного надзора за переработкой импортного мяса и мясопродуктов.
43. Организация ветеринарного надзора хранением импортного мяса и мясопродуктов.
44. Организация ветеринарного надзора перевозкой импортного мяса и мясопродуктов.
45. Организация ветеринарного надзора за реализацией импортного мяса и мясопродуктов.

46. Правила ввоза сырья животного происхождения.
47. Правила использования и переработки импортного мясного сырья на предприятиях России.
48. Условия ввоза и использования импортной продукции животного происхождения, исходя из сложившейся в мире эпизоотической ситуации. «Положение о проведении экспертизы некачественного и опасного продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении».
49. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом на территорию Российской Федерации кормов, содержащих продукты животного происхождения.
50. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом на территорию Российской Федерации кормовых добавок, содержащих продукты животного происхождения.
51. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом на территорию Российской Федерации сырья, используемого при производстве кормов.
52. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом на территорию Российской Федерации сырья, используемого при производстве кормовых добавок.
53. Понятие корма.
54. Классификация кормов.
55. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом кормов и кормовых добавок.
56. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию кормов и кормовых добавок животного происхождения, в том числе из птицы и рыбы.
57. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию кормов и кормовых добавок, не содержащих компонентов животного происхождения для собак и кошек.
58. Государственная ветеринарная служба РФ, ее организации и задачи.
59. Ветеринарно-сопроводительные документы при экспорте и импорте подконтрольных грузов.
60. Порядок выдачи ветеринарно-сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы.
61. Схемы госветинспекторской проверки, районной, областной, городской, краевой, станций СББЖ.
62. Схема проверки работы ветеринарных лабораторий ветсанэкспертизы рынков, ветеринарных лечебниц, ветеринарных пунктов пропуска.
63. Положение о Федеральной службе по ветеринарному и фитосанитарному надзору и контролю.
64. Административный регламент Федеральной службы по ветеринарному контролю по представлению госуслуги на выдачу разрешения на ввоз и вывоз из РФ. 2. Транзит по ее территории животных, продукции животного и растительного происхождения.
65. Транзит лекарственных средств для ветеринарного применения, кормов и кормовых добавок для животных.
66. Государственная ветинспекторская проверка ветеринарно-санитарного состояния мясокомбинатов, молочных заводов, и других предприятий по производству продуктов растительного происхождения.
67. Основные вопросы, требующие отражения в акте обследования предприятий по получению продукции, убою животных и переработке сырья животного происхождения.
68. Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.
69. Порядок разделения обязанностей Роспотребнадзора и Россельхознадзора по сертификации продукции и продовольственного сырья.
70. Порядок использования мяса, полученного от убоя животных, применяемых при производстве и контроле биопрепаратов.
71. Основные требования правил перевозки подконтрольных грузов водным транспортом, нормы погрузки животных и птиц в водном транспорте.
72. Средства и методы контроля при осуществлении пропуска лиц транспортных средств, грузов, товаров и животных через государственную и таможенную границы.
73. Ветеринарно-санитарные правила экспертизы при импорте и экспорте некачественных и опасных пищевых продуктов производственного сырья лекарственных средств.
74. Ветеринарно-санитарные требования при импорте охотничьих трофеев, кормов и кормовых добавок для мелких домашних животных и перевозки биологического материала для воспроизводства стада различных видов животных и аквакультур.
75. Госветконтроль и надзор на предприятиях по разведению, производству, переработке и хранению морской и пресноводной рыбы и других морепродуктов.
76. Контроль за внешней экономической деятельностью в отношении болезней, общих для человека и животных.
77. Порядок отбора проб для контроля продукции на присутствие возбудителей заболеваний (патогенов), опасных для человека, животных, генетически измененных микроорганизмов и токсинов.
78. Порядок определения присутствия ГМО в продуктах животного и растительного происхождения.
79. Правила перевозки грузов, подконтрольных госветнадзору различными видами транспорта
80. Правила перевозки грузов, подконтрольных госветнадзору железнодорожным транспортом при импортно-экспортных и транзитных перевозках подконтрольных грузов;
81. Правила перевозки грузов, подконтрольных госветнадзору водным транспортом при импортно-экспортных и транзитных перевозках подконтрольных грузов;
82. Правила перевозки грузов, подконтрольных госветнадзору воздушным транспортом при импортно-экспортных и транзитных перевозках подконтрольных грузов;
83. Правила перевозки грузов, подконтрольных госветнадзору автомобильным транспортом при импортно-экспортных и транзитных перевозках подконтрольных грузов.
84. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации биологических отходов -общие положения: уборка и перевозка, утилизация, уничтожение, сжигание.
85. Размещение скотомогильников, биотермических ям и правила выдачи документов (карточек) на скотомогильники и биотермические ямы.
86. Документы, регламентирующие особенности международных перевозок грузов различными видами транспорта.
87. Сопроводительные документы, порядок их оформления.

88. Ответственность госветслужбы и Россельхознадзора за сохранение эпизоотического благополучия по особо опасным болезням (эмерджентным, экзотическим) и мероприятия в случае их возникновения.

89. Средства и методы контроля при осуществлении пропуска лиц транспортных средств и животных через государственную границу и границы Таможенного Союза.

90. Госветконтроль и надзор на предприятиях по разведению, добыче, производству, переработке, хранению и реализации морской, пресноводной рыб и других гидробионтов.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Практические задания как средство текущего контроля проводятся в письменной форме. Студенту выдается задание и предоставляется 10 минут для подготовки к ответу.

Промежуточная аттестация

Экзамен проводится в устной форме. Из экзаменационных вопросов составляется 30 экзаменационных билетов. Каждый билет состоит из трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов представлен в учебно-методическом комплексе дисциплины.

На подготовку к ответу студенту предоставляется 20 минут.