

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультетов ветеринарной медицины и
технологического менеджмента, доцент

Скрипкин В.С. 

«20» мая 2022 г.

**Рабочая программа дисциплины
Б1.В.ДВ.01. 01. Организация контроля при транспортировке продукции
животного и растительного происхождения**

Шифр и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Код и наименование направления подготовки/ специальности

**Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и
растительного происхождения**

Наименование профиля подготовки/специализации/магистерской программы

Магистр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2022

Год набора на
ОП

Ставрополь, 2022

1. Цель дисциплины

Целью дисциплины **Б1.В.ДВ.01.01 Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения** является изучение производства, хранения, реализации животных и продукции животного происхождения; при импорте, экспорте, транзите животных, продукции животного происхождения, кормов, ветеринарных препаратов; навыки организации экспертизы и контроля качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ОП ВО по данному направлению:

Код и наименование компетенции*	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций**	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2 Способен выполнять мероприятия по ветеринарному надзору контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных	ПК-2.1 Способен использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов	<p>Знания: ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы документооборота, делопроизводства. - требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии - требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции - форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные

		<p>требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции - пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию - производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию. <p>Навыки/трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных
--	--	--

		<p>и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения - оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры
	<p>ПК-2.2 Способен применять полученные знания на практике, ориентироваться в документообороте и делопроизводстве, использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</p>	<p>Знания: принципы документооборота, делопроизводства.</p> <ul style="list-style-type: none"> - формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении - формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию. <p>Умения: использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять учетно-отчетную

		<p>документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>- пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <hr/> <p>Навыки/трудоые действия:</p> <p>- использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p> <p>- ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</p> <p>- осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>- подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина **Б1.В.ДВ.01. 01. Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения** относится к базовой вариативной части и является обязательной к изучению дисциплиной.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для студентов очной формы обучения в 4 семестре;
- для студентов заочной формы обучения на 2 курсе;

Для освоения дисциплины **Б1.В.ДВ.01. 01. Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения** студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин 1-3 семестров:

- Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения

- Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения

- Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения
- Планирование, делопроизводство, учет и отчетность в ветеринарно-санитарной экспертизе
- Организация мониторинга и контроля за состоянием особо опасных болезней
- Ветеринарное законодательство с основами таможенного права

Освоение дисциплины **Б1.В.ДВ.01. 01. Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения** является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения
- Федеральный государственный контроль при осуществлении экспортно-импортных операций
- Пограничный ветеринарный надзор
- Преддипломная практика
- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
- Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины **Б1.В.ДВ.01.01. Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения** в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Очная форма обучения

Семестр	Трудоемкость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
4	72\2	10	20	-	42	-	зачет
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		2	4	-	-		
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		10	20	-	42	-	

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4	72\2	3		0,12			

Заочная форма обучения

Курс	Трудоемкость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
2	72\2	2	4	-	62	4	Контрольная работа, зачет
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		2	2	-			

практической подготовки (при наличии)	-	4	-	62	-	
---------------------------------------	---	---	---	----	---	--

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						
		Контрольная работа	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
2	72\2	0,2		0,3	0,12			

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Очная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Лабораторные занятия	Практические занятия				
	4 семестр								
1	Условия и порядок централизованных перевозок продуктов.	6	1	-	2	3	Устный опрос	Вопросы по темам / разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД	ПК-2.1; ПК-2.2;
2	Организация транспортирования продовольственных товаров железнодорожным и автомобильным транспортом. Контейнеры для скоропортящихся грузов. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в рефрижераторные и изотермические вагоны.	6	1	-	2	3	Устный опрос	Вопросы по темам/разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД	ПК-2.1; ПК-2.2;

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа			
3	Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним (водный холодильный транспорт, воздушный холодильный транспорт)	6	1	-	2	3	Контрольная работа	Комплект контрольных заданий по вариантам	ПК-2.1; ПК-2.2;
4	Порядок оформления перевозок ж/д транспортом. Формы ВСД. Порядок уведомления о погрузк	6	1	-	2	3	Устный опрос	Вопросы по темам/разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД	ПК-2.1; ПК-2.2;
5	Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов.	6	1	-	2	3	Устный опрос	Вопросы по темам/разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД	ПК-2.1; ПК-2.2;
6	Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов. Способы сохранения качества и снижения естественной убыли продуктов при охлаждении.	6	1	-	2	3	Коллоквиум	Вопросы по темам/разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3.
7	Ветеринарно- санитарная обработка вагонов после перевозки продуктов и сырья животного происхождения (перечень грузов, после перевозки которых проводится ветеринарная санитарная обработка вагонов) категория обработки	6	1	-	2	3	Устный опрос	Вопросы по темам/разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД	ПК-2.1; ПК-2.2;

		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа			
	2 курс								
1	Условия и порядок централизованных перевозок продуктов.	6		1		5			ПК-2.1; ПК-2.2;.
2	Организация транспортирования продовольственных товаров железнодорожным и автомобильным транспортом. Контейнеры для скоропортящихся грузов. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в рефрижераторные и изотермические вагоны.	6	1			5			ПК-2.1; ПК-2.2;
3	Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним (водный холодильный транспорт, воздушный холодильный транспорт)	6	1			5			ПК-2.1; ПК-2.2;
4	Порядок оформления перевозок ж/д транспортом. Формы ВСД. Порядок уведомления о погрузке	6				6			ПК-2.1; ПК-2.2;
5	Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов.	6				6			ПК-2.1; ПК-2.2;
6	Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов. Способы сохранения качества и снижения естественной убыли продуктов при охлаждении.	6		1		5			ПК-2.1; ПК-2.2;
7	Ветеринарно- санитарная обработка вагонов после перевозки продуктов и сырья животного происхождения (перечень грузов, после перевозки которых проводится ветеринарная санитарная обработка вагонов) категория обработки	6		1		5			ПК-2.1; ПК-2.2;
8	Перечень, подконтрольных товаров, подлежащих досмотру (осмотру) должностными лицами федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.	10				10			ПК-2.1; ПК-2.2;

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия			
9	Оформление и выдача ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы	10					10		ПК-2.1; ПК-2.2;
10	Условия и допустимые сроки транспортировки продуктов животного происхождения. Документация на продукты, подлежащие транспортировке.	10		1			9		
	Практическая подготовка								
	Промежуточная аттестация	4					Контрольная работа	Комплект контрольных заданий по вариантам	ПК-2.1; ПК-2.2;
							Зачет	Вопросы по темам/разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД	ПК-2.1; ПК-2.2;
	Итого	72	2	4/2			62		

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер. Занятий/ прак	
		очная форма	заочная форма

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер. Занятий/ прак	
		очная форма	заочная форма
Условия и порядок централизованных перевозок продуктов.	Условия и порядок централизованных перевозок продуктов.	1/-/-	
Организация транспортирования продовольственных товаров железнодорожным и автомобильным транспортом. Контейнеры для скоропортящихся грузов. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в рефрижераторные и изотермические вагоны.	Контейнеры для скоропортящихся грузов. Правила погрузки скоропортящихся продуктов	1	
Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним (водный холодильный транспорт, воздушный холодильный транспорт)	Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним	1	1
Порядок оформления перевозок ж/д транспортом.	Формы ВСД. Порядок погрузке животных и продукции животного происхождения.	1	
Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов.	Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов. Способы сохранения качества и снижения естественной убыли продуктов при охлаждении.	1	
Ветеринарно-санитарная обработка вагонов после перевозки продуктов и сырья животного происхождения (перечень грузов, после перевозки которых проводится ветеринарная санитарная обработка вагонов) категория обработки	Перечень грузов, после перевозки которых проводится ветеринарная санитарная обработка вагонов. Категория обработки.	1	
Перечень, подконтрольных товаров, подлежащих досмотру (осмотру) должностными лицами федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.	Товары, подлежащие досмотру (осмотру) должностными лицами федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору	2\2	1
Оформление и выдача ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы	Приказ 589 об оформлении ВСД	1	
Условия и допустимые сроки транспортировки продуктов животного происхождения. Документация на продукты, подлежащие транспортировке.	Сроки транспортировки продуктов животного происхождения. Документация на продукты, подлежащие транспортировке.	1	
Итого		10\2	2

5.2.Лабораторные (практические, семинарские) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Всего часов / часов интерактивных занятий			
		очная форма		заочная форма	
		прак	лаб	прак	лаб
Условия и порядок централизованных перевозок продуктов.	Условия и порядок централизованных перевозок продуктов.	2		1	
Организация транспортирования продовольственных товаров железнодорожным и автомобильным транспортом. Контейнеры для скоропортящихся грузов. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в рефрижераторные и изотермические вагоны.	Контейнеры для скоропортящихся грузов. Правила погрузки скоропортящихся продуктов	4\2			
Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним (водный холодильный транспорт, воздушный холодильный транспорт)	Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним	2\2			
Порядок оформления перевозок ж/д транспортом. Формы ВСД. Порядок уведомления о погрузке	Формы ВСД. Порядок погрузке животных и продукции животного происхождения.	2			
Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов. Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов. Способы сохранения качества и снижения естественной убыли продуктов при охлаждении.	Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов. Способы сохранения качества и снижения естественной убыли продуктов при охлаждении.	2		1\1	
Ветеринарно- санитарная обработка вагонов после перевозки продуктов и сырья животного происхождения (перечень грузов, после перевозки которых проводится ветеринарная санитарная обработка вагонов) категория обработки	Перечень грузов, после перевозки которых проводится ветеринарная санитарная обработка вагонов. Категория обработки.	2		1\1	
Перечень, подконтрольных товаров, подлежащих досмотру (осмотру) должностными лицами федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору	Товары, подлежащие досмотру (осмотру) должностными лицами федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору	2			
Оформление и выдача ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные	Приказ 589 об оформлении ВСД	2			

госветнадзору грузы.					
Условия и допустимые сроки транспортировки продуктов животного происхождения. Документация на продукты, подлежащие транспортировке.	Сроки транспортировки продуктов животного происхождения. Документация на продукты, подлежащие транспортировке.	2		1	
Итого		20\4			4\2

*Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины, проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен.

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Изучение учебной литературы, ответы на вопросы и тестовые задания самоконтроля, самостоятельное решение задач	8	20		62
Подготовка реферата, презентации к докладу, статьи и т.п.	6	-		
Подготовка к коллоквиуму	8	-		
Контроль самостоятельной работы				4
Итого	22	20		66

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине **Б1.В.ДВ.01. 01. Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения** размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины **Б1.В.ДВ.01. 01. Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения** Методические рекомендации по освоению дисциплины **Б1.В.ДВ.01. 01. Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения** Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине **Б1.В.ДВ.01. 01. Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения**

2. Методические рекомендации по выполнению реферата

3. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		Основная (из п.8 РПД)	Дополнительная (из п.8 РПД)	Интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Особенности хранения скоропортящихся продуктов	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1,2
2	Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов. Способы сохранения качества и снижения естественной убыли продуктов при охлаждении	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1,2
3	Условия и допустимые сроки транспортировки продуктов животного происхождения. Документация на продукты, подлежащие транспортировке.	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1,2

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Б1.В.ДВ.01. 01. Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Очная форма обучения

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Семестры			
		1	2	3	4
ПК-2.1 Использует в своей профессиональной деятельности ветеринарную нормативную законодательную базу, ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов	Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции				+
	Федеральный государственный контроль при осуществлении экспортно-импортных операций				+
	Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	+			
	Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения				+
	Пограничный ветеринарный надзор				+
	Санитарная микробиология	+			
	Ветеринарная санитария	+			
	Преддипломная практика				+

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Семестры			
		1	2	3	4
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена				+
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+
ПК-2.2 Способен применять полученные знания на практике, ориентироваться в документообороте и делопроизводстве, использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения	Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции				+
	Федеральный государственный контроль при осуществлении экспортно-импортных операций				+
	Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	+			
	Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения				+
	Пограничный ветеринарный надзор				+
	Санитарная микробиология	+			
	Ветеринарная санитария	+			
	Преддипломная практика				+
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена				+
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+

Заочная форма обучения

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс	
		1	2
ПК-2.1 Использует в своей профессиональной деятельности	Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции		+
	Федеральный государственный контроль при осуществлении экспортно-импортных операций		+

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс	
		1	2
ветеринарную нормативную законодательную базу, ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов	Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	+	
	Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения		+
	Пограничный ветеринарный надзор		+
	Санитарная микробиология	+	
	Ветеринарная санитария	+	
	Преддипломная практика		+
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		+
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		+
ПК-2.2 Способен применять полученные знания на практике, ориентироваться в документообороте и делопроизводстве, использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения	Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции		+
	Федеральный государственный контроль при осуществлении экспортно-импортных операций		+
	Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	+	
	Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения		+
	Пограничный ветеринарный надзор		+
	Санитарная микробиология	+	
	Ветеринарная санитария	+	
	Преддипломная практика		+
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		+	
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		+	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине **Б1.В.ДВ.01. 01. Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения** проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для

совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине **Б1.В.ДВ.01. 01. Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения** проводится в виде экзамена.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для экзамена.

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов **очной формы обучения** знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
1.	Коллоквиум 1	20
2.	Коллоквиум 2	20
3.	Контрольная работа 1	10
4.	Контрольная работа 2	10
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов заочной формы обучения

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины **Б1.В.ДВ.01. 01. Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения** и включает контрольную точку в виде контрольной работы (аудиторной) по всем разделам дисциплины (**маx ___ баллов**), посещение лекций (**маx 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**маx 15 баллов**), поощрительные баллы (**маx 15 баллов**).

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество ТВО
	Контрольная точка по всем темам дисциплины	60
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

*** Оценочное средство результатов достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

При проведении итоговой аттестации «зачет» («экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (*зачет, дифференцированный зачет, экзамен*) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (*зачета, экзамена*) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (*зачете, экзамене*) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 16 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1 (<i>оценка знаний</i>)	до 5
Теоретический вопрос №2 (<i>оценка знаний</i>)	до 5
Задача (<i>оценка умений и навыков</i>)	до 6
Итого	16

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

2 баллов Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:
для экзамена:

- «Отлично» – от 85 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» – от 70 до 85 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» – от 56 до 70 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Знания по осваиваемым компетенциям формируются **на лекционных занятиях** при условии активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.

Критерии оценки

10 баллов – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя

-1 балл – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.

Результативность работы на практических и семинарских занятиях оценивается преподавателем по результатам устных опросов, активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения заданий в рабочей тетради по дисциплине:

1 балл – за оцененное на «отлично» выполнение заданий рабочей тетради по каждой из 9 тем (максимум – 9 баллов);

1 балл – за каждый устный ответ на семинарском занятии, оцененный на «хорошо» и «отлично»; **0,5 балла** – за каждый устный ответ на семинарском занятии, оцененный на «удовлетворительно» (максимум – 2 балла);

1 балл – за активное участие в занятиях, проводимых в интерактивной форме (максимум – 4 балла).

Рейтинговая оценка знаний при проведении текущего контроля успеваемости **на контрольных точках** позволяет обучающемуся набрать до 60 баллов. Знания, умения и навыки по формируемым компетенциям оцениваются по результатам следующих форм контроля.

Письменный ответ (знания) – средство сплошного группового контроля знаний по определенной теме.

Критерии оценки ответа на 1 вопрос

2 балла - выставляется, когда студентом дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной экономической терминологии.

1,5 балла - выставляется, когда студентом дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием экономической терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

1 балл - выставляется, когда студентом дан не полный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется экономическая терминология, но студентом допускаются недочеты в определении понятий и не исправляются самостоятельно в процессе ответа.

0,5 балла - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Практико-ориентированные и ситуационные задачи – задачи направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности

а) репродуктивного уровня (умения), позволяющие оценивать и диагностировать способность обучающегося применять имеющиеся знания при решении профессиональных задач (значение и методику расчета показателей);

Критерии оценки

2,0 балла. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

1,5 балла. Задача решена своевременно в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы

1,0 балл. Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы.

б) реконструктивного уровня (умения, навыки), позволяющие оценивать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;

Критерии оценки

3 балла. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

2,5 балла. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

2 балла. Задача решена с задержкой. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

1,5 балла. Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

1 балл. Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задача не решена.

в) творческого уровня (навыки), позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения.

Критерии оценки

5 баллов. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы. Построен график.

4 балла. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

3 балла. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

2 балла. Задача решена с задержкой. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

1 балла. Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задача не решена.

Статья – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить ее анализ с использованием знаний, умений и навыков, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Критерии оценки

15 баллов. Статья объемом не менее 4 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит оригинальный анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными, графическим материалом. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулировать правильные выводы и предложения, отражающие авторскую точку зрения.

10 баллов. Статья объемом не менее 3 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит типовой анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулировать правильные выводы и предложения.

5 баллов. Статья объемом не менее 2 страниц представлена в виде тезисов, демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит анализ проблемы, подтвержденный отдельными статистическими и/или отчетными данными. В ней сформулированы правильные выводы и предложения.

По результатам текущей балльно-рейтинговой оценки, при условии получения положительной оценки за написание и защиту контрольной работы, обучающемуся может быть выставлена **итоговая оценка:**

- «Отлично» – от 86 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» – от 71 до 85 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» – от 56 до 70 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Критерии оценки ответа на зачете

Сдача зачета может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 10 баллов:

- теоретический вопрос – до 5 баллов;

- практическое задание – до 5 баллов;

Итого – 10 баллов.

Ответы на теоретические вопросы (оценка знаний)

Критерии оценки

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины в соответствии с учебной программой, включая вопросы, рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по предложенному вопросу и дополнительным вопросам, заданным экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины, не отраженному в основном задании и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на предложенные вопросы и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0-1 баллов выставляется студенту при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Выполнение практического задания (оценка знаний, умений, навыков)

Критерии оценки

5 баллов. Составлен правильный алгоритм выполнения задания, в логическом рассуждении нет ошибок, задание выполнено рациональным способом. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. Составлен правильный алгоритм выполнения задания, в

логическом рассуждении нет существенных ошибок; но задание выполнено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.

3 балла. Задание понято правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в употреблении терминов и понятий; задание выполнено не полностью или в общем виде.

2 балла. Задание выполнено частично, с большим количеством ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

1 балл. Задание выполнено неправильно и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов

0 баллов. Задание не выполнено.

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций по дисциплине «Пограничный ветеринарный надзор» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся.

Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине и складывается из следующих компонентов:

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины Б1.В.ДВ.01. 01. Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения

Вопросы для устного опроса, собеседования

Вопросы для подготовки к устному опросу по дисциплине

1. Ветеринарные требования при транспортировке животноводческих грузов.
2. Государственный ветеринарный надзор на транспорте и государственной границе. Права обязанности специалистов, осуществляющих госветнадзор.
3. Правила и порядок перевозок ж/д транспортом грузов, подконтрольных государственному ветеринарному надзору.
4. Порядок оформления перевозок ж/д транспортом. Формы ВСД. Порядок уведомления о погрузке.
5. Порядок работы органов Государственного ветеринарного надзора в случае выявления несоответствия груза ветеринарным требованиям.
6. Требования к перевозке ж/д транспортом кожевенного и мехового сырья.
7. Ветеринарно-санитарная обработка вагонов после перевозки продуктов и сырья животного происхождения (перечень грузов, после перевозки которых проводится ветеринарная санитарная обработка вагонов) категория обработки.
8. Правила перевозок ж/д транспортом скоропортящихся грузов (мясо и мясопродукты, рыба и рыбопродукты).
9. Требования к перевозке автомобильным транспортом свиней, кормов для свиней.
10. Правила перевозок ж/д транспортом животных. Сопроводительные документы. Порядок погрузки, выгрузки животных.
11. Категории ветеринарно-санитарной обработки вагонов. Порядок направления вагонов на ветеринарно-санитарную обработку.
12. Мероприятия при обнаружении животных, больных или подозрительных по заболеванию заразными болезнями.

13. Ветеринарный надзор за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясосырья. Субъекты мясного рынка.

14. Ветеринарно- санитарные требования при заготовке, транспортировке кожевенно- мехового и технического сырья животного происхождения.

15. Классификация изменений, происходящих при длительном хранении продуктов животного происхождения.

16. Факторы, влияющие на сохранность продуктов животного происхождения. Особенности хранения пищевых продуктов.

17. Что характеризуют ветеринарно-сопроводительные документы. Основания для их оформления.

Вопросы для коллоквиума

1. Какими цифрами обозначается код мяса и мясопродуктов в ТН ВЭД?

а) 02; б) 03; в) 04.

Правильный ответ-а

2. При какой температуре осуществляется хранение и реализация скоропортящихся продуктов?

а) не выше +10о;

б) не выше +8о;

в) не выше +6о.

Правильный ответ- в

3. Как хранят охлажденные туши?

а) навалом, вблизи водопровода;

б) на стеллажах;

в) в подвешенном состоянии, не соприкасаясь между собой.

Правильный ответ-в

4. При какой температуре воды хранится живая рыба?

а) не более 0о;

б) не более +10 о;

в) не более +15 о.

Правильный ответ-б.

5. К какому виду дефекта относится дефект, влияющий на использование товара по назначению, но не влияющий на безопасность и окружающую среду?

а) малозначительный;

б) значительный;

в) критический.

Правильный ответ-б.

6. Как называется порок пищевых жиров, связанный с окислением ненасыщенных жирных кислот, происходящий при замерзании и хранении в холодном помещении?

а) окисление жиров;

б) прогоркание жиров;

в) осаливание жиров.

Правильный ответ-в.

7. Что относится к идентификационным данным изотермических транспортных средств?

а) наименование, марка, модель;

б) идентификационный номер, категория, вид, класс, опознавательное буквенное обозначение;

в) оба варианта верны.

Правильный ответ-в.

8. Как исчисляется срок транспортировки при погрузке партий продуктов разных дат выработки? а) по партии самой ранней даты выработки; б) по партии самой поздней даты выработки; в) по партии средней даты выработки.

Правильный ответ-а.

9. Как упаковывают замороженные мясные блоки?

- а) в пергамент, целлофан или аналогичные по свойствам материалы, затем помещают в контейнеры или коробки из гофрированного материала;
б) в ящики, выстланные бумагой, на дно тары и каждый ряд блоков насыпают слой чистого дробленого льда;
в) оба варианта верны.

Правильный ответ-а.

10. Где указывается скорость перевозки груза?

- а) в накладной грузоотправителя;
б) в накладной грузополучателя;
в) в накладной перевозчика.

Правильный ответ-а.

Вопросы к зачету:

1. Характеристика автомобильного транспорта, перевозящего продовольственные товары.
2. Характеристика железнодорожного транспорта, перевозящего продовольственные товары.
3. Транспортирование и хранение охлажденного мяса.
4. Транспортирование и хранение замороженного мяса.
5. Транспортирование и хранение мяса птицы.
6. Транспортирование и хранение рыбы.
7. Транспортирование и хранение яиц.
8. Транспортирование и хранение жидких кисломолочных продуктов.
9. Транспортирование и хранение молока.
10. Транспортирование и хранение сливок.
11. Транспортирование и хранение сливочного масла, творога, сыров.
12. Понятие естественной убыли продуктов.
13. Что относится к скоропортящимся и особо скоропортящимся продуктам животного происхождения.
14. Какие сопроводительные документы выписывают при транспортировке продуктов.
15. Каким образом используют контейнеры для скоропортящихся продуктов
16. Какие температуры используют при перевозке охлажденных, мороженых и низкотемпературных грузов.
17. Какие особенности перевозки яиц и яичных продуктов.
18. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль на транспорте при перевозке скоропортящихся продуктов.
19. Какие предельные сроки перевозки мяса и мясопродуктов в вагонах ледниках с охлаждением.
20. Принципы товарного соседства.
21. Способы сохранения качества продуктов при охлаждении.
22. Естественная убыль мяса.
23. Что такое изотермические вагоны.
24. Каким образом используют контейнеры для скоропортящихся продуктов.
25. Вредители продовольственных товаров.
26. Какие грузы, перевозимые автомобильным транспортом подлежат ветеринарному контролю?

27. Какие документы обязан предоставить перевозчику отправитель на животных, птицу, рыбу, пчел, а также на продукты и сырье животного происхождения при вывозе их за пределы района, города?

28. Общие правила перевозки автомобильным транспортом животных, птицы.

29. Общие правила перевозки мяса и мясопродуктов.

В данном разделе РПД приведены типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости студентов. Полный перечень заданий содержится в учебно-методическом комплексе по дисциплине, который размещен в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступен для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература

1. Боровков, М. Ф.
Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.. - Санкт-Петербург:Лань, 2021. - 476 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/152644>. - Издательство Лань.
2. Никитин, И. Н.
Национальное и международное ветеринарное законодательство : учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Никитин И. Н., Никитин А. И.. - Санкт-Петербург:Лань, 2022. - 376 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/209723>. - Издательство Лань.
3. Никитин, И. Н.
Организация государственного ветеринарного надзора : учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Никитин И. Н., Никитин А. И.. - Санкт-Петербург:Лань, 2022. - 460 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/184157>. - Издательство Лань.
4. Урбан, В. Г.
Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Урбан В. Г.. - Санкт-Петербург:Лань, 2021. - 384 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/169451>. - Издательство Лань.
5. Уша, Б. В.
Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник ; ВО - Бакалавриат/под ред. А. А. Кунакова ; Российская академия сельскохозяйственных наук; Московский государственный университет пищевых производств. -

Москва:ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 252 с. -
URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=363644>.

6. Ветеринарное законодательство : Сб. нормат. прав. докум. по ветеринарии. Т. 1./Под ред. В.М. Авилова. - М., 2000. - 551 с.
7. Житенко, П. В.
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства : справочник. - М.:Колос, 2000. - 335 с.
8. Никитин, И. Н.
Организация и экономика ветеринарного дела : учебник ; ВО - Специалитет/Никитин И. Н.. - Санкт-Петербург:Лань, 2014. - 368 с. -
URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44760. - Издательство Лань.
9. Никитин, И. Н.
Практикум по организации ветеринарного дела и предпринимательству : учеб. пособие для студентов вузов по специальностям: "Вет.-санитарная экспертиза", "Ветеринария". - М.:КолосС, 2007. - 311 с.
10. Нормативные акты Россельхознадзора : сб./сост. В. М. Сахно. - Ставрополь:Энтропос, 2006. - 324 с.
11. Организация ветеринарной службы и противоэпизоотических мероприятий : учеб. пособие для студ. вузов по спец. 310800 "Ветеринария"/А. Ф. Дмитриев, В. М. Сахно, В. Соловьев, А. Н. Кононов; под ред. А. Ф Дмитриева. - Ставрополь:АГРУС, 2004. - 1.16 МБ
12. Организация ветеринарной службы и противоэпизоотических мероприятий : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 310800 "Ветеринария"/А. Ф. Дмитриев, В. М. Сахно, В. В. Соловьев, А. Н. Кононов ; под ред. А. Ф Дмитриева. - Ставрополь:АГРУС, 2004. - 464 с.
13. Пограничный государственный ветеринарный надзор : рабочая тетр. [для бакалавров по направлению 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза"]/сост.: Н. А. Ожередова, И. Н. Шестаков, А. Н. Кононов ; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2018. - 1,12 МБ
14. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.01.2006 г.) : учеб. пособие по специальности 111201 - Ветеринария/сост.: А. Г. Никулин, В. И. Маханько, В. П. Толоконников. - Ставрополь:АГРУС, 2006. - 408 с.
15. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору : (по состоянию на 01.02.2005 г.)/сост.: В. И. Маханько, В. П. Толоконников ; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2005. - 348 с.

Список литературы верен

Директор НБ



Обновленская М.В.

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

1. <http://fsvps.ru/> - Официальный сайт Россельхознадзора.
2. www.rsn-sk-26.ru Официальный сайт Управления федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору Ставропольского края

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Специфика изучения дисциплины обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке бакалавра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Лабораторные занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовиться к собеседованию, тестированию, контрольной работе;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и лабораторных занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленный индивидуальный график обучения.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты лабораторного занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на лабораторных занятиях, выполнения контрольных работ, написания тестового контроля по теоретическому курсу дисциплины.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017) Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007)

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань», СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине Б1.В.ДВ.01. 01. Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения

№	Наименование	Оснащенность специальных помещений и помещений
---	--------------	--

п/п	специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных (ауд. №1, площадь – 383,4 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 320 посадочных места, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., микрофон – 6 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 106 площадь – 71,1 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 34 посадочных мест, компьютерыHP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов: Читальный зал научной библиотеки. (площадь 177 м ²)	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт.,Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
4	Учебная аудитория для проведения занятий лабораторной работы (ауд. № 107 площадь – 74,4 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных мест, ноутбукHP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 46, площадь – 78,4 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 120 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на зачете / экзамене зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;


в) для глухих и слабослышащих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- зачет/экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме;


д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента зачет/экзамен проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины **Б1.В.ДВ.01. 01. Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения** составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования/федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки /специальности 36.03.01-Ветеринарно-санитарная экспертиза и учебного плана по профилю/специализации программы 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства.

Автор (ы): кандидат биологических наук, доцент Симонов А.Н. 


Рецензенты: доктор биологических наук, профессор Квочко А.Н. 

доктор ветеринарных наук, профессор Оробец В.А. 

Рабочая программа **Б1.В.ДВ.01. 01. Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения** рассмотрена на заседании кафедры эпизоотологии и микробиологии протокол № 23 от «11» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Зав. кафедрой доктор ветеринарных наук, профессор Ожередова Н.А. 

Рабочая программа дисциплины **Б1.В.ДВ.01. 01. Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения** рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины протокол № 12 от «17» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Руководитель ОП доктор ветеринарных наук, профессор Луцук С.Н. 

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.01.01 «Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения» по подготовке магистров по программе академического магистра по направлению подготовки

36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
код	Наименование направления подготовки/специальности
	специализация
<p>Форма обучения – очная, заочная.</p> <p>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 часа.</p>	
<p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u></p> <p><u>Лекции – 10 ч.,</u> в том числе практическая подготовка - 10 ч.</p> <p><u>Практические занятия – 20 ч.,</u> в том числе практическая подготовка - 20 ч.</p> <p><u>Самостоятельная работа- 42 ч.</u> в том числе практическая подготовка - 42 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u></p> <p><u>Лекции – 2ч.,</u> в том числе практическая подготовка - 0 ч.</p> <p><u>Практические занятия – 4 ч.,</u> в том числе практическая подготовка - 4 ч.</p> <p><u>Самостоятельная работа- 62 ч.,</u> в том числе практическая подготовка - 62 ч.</p> <p><u>Контроль- 4 ч.</u></p>
<p>Цель изучения дисциплины</p>	<p>Способен выполнять мероприятия по ветеринарному надзору контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных</p>
<p>Место дисциплины в структуре ОП ВО</p>	<p>Б1.В.ДВ.01.01</p>
<p>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>Профессиональные (ПК):</p> <p>ПК-2</p> <p>Способен выполнять мероприятия по ветеринарному надзору контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных</p> <p>Способен использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-</p>

	<p>санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p> <p>(ПК-2.1)</p> <p>Способен осуществлять выполнение работ по ведению документооборота и делопроизводства, использовать основные и специальные методы исследования подконтрольных грузов</p> <p>(ПК-2.2)</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <p>ПК-2.1</p> <ul style="list-style-type: none"> - ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - принципы документооборота, делопроизводства. - требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии - требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции - форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении <p>Умения:</p> <p>ПК-2.1</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-

санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции

- пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

- производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию

- производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию

Навыки/трудовые действия:

ПК-2.1

- использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов

- ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения

- проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения

- оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Знания:

ПК-2.2

- принципы документооборота, делопроизводства.

- формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее

обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении

- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб Умения:

- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

- производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию

Умения:

ПК-2.2

- использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов

- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

- пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Навыки/трудовые действия:

ПК-2.2

- использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов

- ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения

- осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований

- подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов

	убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Организация государственного ветеринарного надзора на государственной границе РФ</p> <p>Раздел 2. Перечень, подконтрольных товаров, подлежащих досмотру (осмотру) должностными лицами федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору</p> <p>Раздел 3. Федеральное законодательство в области ветеринарии на государственной границе</p>
Форма контроля	<p>Очная форма обучения: зачет- 4 семестр</p> <p>Заочная форма обучения: зачет- курс 2, контрольная работа</p>
Автор(ы):	<p>Симонов А.Н.</p> 