

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан  
института ветеринарии и  
биотехнологий  
Скрипкин Валентин Сергеевич

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)**

**Б1.В.ДВ.01.01 Организация контроля при транспортировке  
продукции животного и растительного происхождения**

**36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного  
происхождения

магистр

очная

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2 Способен выполнять мероприятия по ветеринарному надзору соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций транспортировке животных	ПК-2.1 Способен использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования процессов производства, переработки, хранения,	<b>знает</b> ветеринарно-санитарные требования 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>транспортировка подконтрольных грузов</p>	<p><b>умеет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</li> <li>- использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</li> <li>- 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</li> <li>- пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</li> <li>- 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</li> <li>- 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.</li> </ul> <hr/> <p><b>владеет навыками</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</li> <li>- ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</li> <li>- проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения</li> <li>- 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</li> </ul>
--	--	---

**знает**

- 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.

**умеет**

- 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.

**владеет навыками**

Навыки/трудовые действия:

- 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

## 2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Условия и порядок централизованных перевозок продуктов.			
1.1.	Условия и порядок централизованных перевозок продуктов.	4	ПК-2.1, ПК-2.2	Устный опрос
2.	2 раздел. Организация транспортирования продовольственных товаров железнодорожным и автомобильным транспортом. Контейнеры для скоропортящихся грузов. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в рефрижераторные и изо-термические вагоны.			
2.1.	Организация транспортирования продовольственных товаров железнодорожным и автомобильным транспортом. Контейнеры для скоропортящихся грузов. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в рефрижераторные и изо-термические вагоны.	4	ПК-2.1, ПК-2.2	Устный опрос
3.	3 раздел. Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним (водный холодильный транспорт, воздушный холодильный транспорт)			
3.1.	Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним (водный холодильный транспорт, воздушный холодильный транспорт)	4	ПК-2.1, ПК-2.2	Контрольная работа
4.	4 раздел. Порядок оформления перевозок ж/д транспортом. Формы ВСД. Порядок уведомления о погрузке.			
4.1.	Порядок оформления перевозок ж/д транспортом. Формы ВСД. Порядок уведомления о погрузке.	4	ПК-2.1, ПК-2.2	Устный опрос
5.	5 раздел. Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов.			
5.1.	Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов.	4	ПК-2.1, ПК-2.2	Коллоквиум
6.	6 раздел. Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов. Способы сохранения качества и снижения естественной убыли продуктов при охлаждении.			
6.1.	Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов. Способы сохранения качества и снижения естественной убыли продуктов при охлаждении.	4	ПК-2.1, ПК-2.2	Устный опрос
7.	7 раздел. Ветеринарно- санитарная обработка вагонов после перевозки продуктов и сырья животного происхождения (перечень грузов, после перевозки которых проводится ветеринарная санитарная обработка вагонов ) категория обработки			
7.1.	Ветеринарно- санитарная обработка вагонов после перевозки продуктов и сырья животного происхождения (перечень грузов, после перевозки которых проводится ветеринарная санитарная обработка вагонов ) категория обработки	4	ПК-2.1, ПК-2.2	
8.	8 раздел. Перечень, подконтрольных товаров, подлежащих досмотру (осмотру) должностными лицами федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.			

8.1.	Перечень, подконтрольных товаров, подлежащих досмотру (осмотру) должностными лицами федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.	4	ПК-2.1, ПК-2.2	Коллоквиум
9.	9 раздел. Оформление и выдача ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы			
9.1.	Оформление и выдача ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы	4	ПК-2.1, ПК-2.2	Устный опрос
10.	10 раздел. Условия и допустимые сроки транспортировки продуктов животного происхождения. Документация на продукты, подлежащие транспортировке.			
10.1.	Условия и допустимые сроки транспортировки продуктов животного происхождения. Документация на продукты, подлежащие транспортировке.	4	ПК-2.1, ПК-2.2	Устный опрос
	Промежуточная аттестация			За

### 3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
<b>Текущий контроль</b>			
<b>Для оценки знаний</b>			
1	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса
2	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
<b>Для оценки умений</b>			
3	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
<b>Для оценки навыков</b>			

Промежуточная аттестация			
4	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

**4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения"**

***Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости***

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 дробленного 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.

***Примерные оценочные материалы  
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)  
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

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.

***Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)***