

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан  
института ветеринарии и  
биотехнологий  
Скрипкин Валентин Сергеевич

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Рабочая программа дисциплины**

**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. Цель дисциплины

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.

## 2. 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 компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2 Способен выполнять мероприятия по ветеринарному надзору контролю 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 процессов производства, переработки, хранения, транспортировки подконтрольных грузов	<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. <b>умеет</b> - использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов

		<ul style="list-style-type: none"><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> <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</li></ul>
--	--	--

		документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры
ПК-2 Способен выполнять мероприятия по ветеринарному надзору контролю соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных	ПК-2.2 Способен осуществлять выполнение работ по ведению документооборота и делопроизводства, использовать основные и специальные методы исследования подконтрольных грузов	<b>знает</b> - 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 <b>Умения:</b> - 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. <b>умеет</b> 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. <b>владеет навыками</b> Навыки/трудовые действия: - использования информационных баз,

		<p>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 «Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 4семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Ветеринарная санитария

Санитарная микробиология

Освоение дисциплины «Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

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

Общая трудоемкость дисциплины «Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

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		За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4				
практической подготовки		10	20		42		

Семестр	Трудоемк	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел
---------	----------	---

	ость час/з.е.	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцирован ный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4	72/2			0.12			

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

№	Наименование раздела (этапа) практики	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Условия и порядок централизованных перевозок продуктов.									
1.1.	Условия и порядок централизованных перевозок продуктов.	4	3	1	2		3	Устный опрос	ПК-2.1, ПК-2.2	
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	3	1	2		3	Устный опрос	ПК-2.1, ПК-2.2	
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	3	1	2		3	КТ 1	ПК-2.1, ПК-2.2	
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	3	1	2		3	Устный опрос	ПК-2.1, ПК-2.2	

5.	5 раздел. Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов.									
5.1.	Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов.	и	4	3	1	2		КТ 2	Коллоквиум	ПК-2.1, ПК-2.2
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	3	1	2	3		Устный опрос	ПК-2.1, ПК-2.2
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	3	1	2	3			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	3	1	2	7	КТ 3	Коллоквиум	ПК-2.1, ПК-2.2
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	3	1	2	7		Устный опрос	ПК-2.1, ПК-2.2

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	3	1	2		10		Устный опрос	ПК-2.1, ПК-2.2
	Промежуточная аттестация	За								
	Итого		72	10	20		42			
	Итого		72	10	20		42			

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

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Условия и порядок централизованных перевозок продуктов.	Условия и порядок централизованных перевозок продуктов.	1/-
Организация транспортирования продовольственных товаров железнодорожным и автомобильным транспортом. Контейнеры для скоро-портящихся грузов. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в рефрижераторные и изо-термические 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/-
Порядок оформления перевозок ж/д транспортом. Формы ВСД. Порядок уведомления о погрузке.	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/-
Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов. Способы сохранения	. Способы сохранения качества и снижения естественной убыли продуктов при охлаждении.	1/-

качества и снижения естественной убыли продуктов при охлаждении.		
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. Ка-тегория обработки.	1/-
Перечень, подконтрольных товаров, подлежащих досмотру (осмотру) должностными лицами федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.	Приказ МСХ РФ об оформлении ВСД	1/1
Оформление и выдача ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы	Оформление и выдача ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы	1/1
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

## 5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Условия и порядок централизованных перевозок продуктов.	Условия и порядок централизованных перевозок продуктов.	Пр	2/-/-
Организация транспортирования продовольственных товаров железнодорожным и автомобильным транспортом. Контейнеры для	Контейнеры для скоропортящихся грузов. Правила погрузки скоропортящихся продуктов	Пр	2/-/-

скоро-портящихся грузов. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в рефрижераторные и изо-термические вагоны.			
Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним (водный холодильный транспорт, воздушный холодильный транспорт)	Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним	Пр	2/-/-
Порядок оформления перевозок ж/д транспортом. Формы ВСД. Порядок уведомления о погрузке.	Формы ВСД. Порядок погрузке животных и продукции животного происхождения.	Пр	2/-/-
Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов.	Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов. Способы сохранения качества и снижения естественной убыли продуктов при охлаждении.	Пр	2/-/-
Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов. Способы сохранения качества и снижения естественной убыли продуктов при охлаждении.	Способы сохранения качества и снижения естественной убыли продуктов при охлаждении.	Пр	2/-/-
Ветеринарно-санитарная обработка вагонов после перевозки продуктов и сырья животного происхождения (перечень грузов, после перевозки которых проводится ветеринарная санитарная	Товары, подлежащие досмотру (осмотру) должностными лицами федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору	Пр	2/-/-

обработка вагонов ) категория обработки			
Перечень, подконтрольных товаров, подлежащих досмотру (осмотру) должностными лицами федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.	Приказ МСХ РФ об оформлении ВСД	Пр	2/2/-
Оформление и выдача ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы	Оформление и выдача ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы	Пр	2/2/-
Условия и допустимые сроки транспортировки продуктов животного происхождения. Документация на продукты, подлежащие транспортировке.	Сроки транспортировки продуктов животного происхождения. Документация на продукты, подлежащие транспортировке.	Пр	2/-/-

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

### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы самостоятельной работы	к текущему контролю
Условия и порядок централизованных перевозок продуктов.	3
Контейнеры для скоропортящихся грузов. Правила погрузки скоропортящихся продуктов	3

Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним	3
Формы ВСД. Порядок погрузке животных и продукции животного происхождения.	3
	0
Способы сохранения качества и снижения естественной убыли продуктов при охлаждении.	3
Товары, подлежащие досмотру (осмотру) должностными лицами федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору	3
Приказ МСХ РФ об оформлении ВСД	7
Оформление и выдача ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы	7
Сроки транспортировки продуктов животного происхождения. Документация на продукты, подлежащие транспортировке.	10
	0

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «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 «Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения».

2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения».

3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения».

4. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (контрольная работа).

5. 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)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Условия и порядок централизованных перевозок продуктов.			
2	Организация транспортирования продовольственных товаров железнодорожным и автомобильным транспортом. Контейнеры для скоропортящихся грузов. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в рефрижераторные и изотермические вагоны.			
3	Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним (водный холодильный транспорт, воздушный холодильный транспорт)			
4	Порядок оформления перевозок ж/д транспортом. Формы ВСД. Порядок уведомления о погрузке.			
5	Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов.			
6	Транспортирование охлажденных и замороженных продуктов. Способы сохранения качества и снижения естественной убыли продуктов при охлаждении.			
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	Перечень, подконтрольных товаров, подлежащих досмотру (осмотру) должностными лицами федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.			
9	Оформление и выдача ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы			
10	Условия и допустимые сроки транспортировки продуктов животного происхождения. Документация на продукты, подлежащие транспортировке.			
11	Условия и допустимые сроки транспортировки продуктов животного происхождения. Документация на продукты, подлежащие транспортировке.			

**7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения»**

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2	
		1	2	3	4
ПК-2.1:Способен использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования процессов производства, переработки, хранения, транспортировки подконтрольных грузов	Ветеринарная санитария	x			
	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01				
	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02				
	Пограничный ветеринарный надзор				x
	Преддипломная практика				x
	Санитарная микробиология	x			
ПК-2.2:Способен осуществлять выполнение работ по ведению документооборота и делопроизводства, использовать основные и специальные методы исследования подконтрольных грузов	Федеральный государственный контроль при осуществлении экспортно-импортных операций				x
	Ветеринарная санитария	x			
	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01				
	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02				
	Пограничный ветеринарный надзор				x
	Преддипломная практика				x
Санитарная микробиология	x				

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2	
		1	2	3	4
	Федеральный государственный контроль при осуществлении экспортно-импортных операций				x

## 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 «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 «Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/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
<b>4 семестр</b>			
КТ 1	Контрольная работа		0
КТ 2	Коллоквиум		0
КТ 3	Коллоквиум		0
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>			<b>0</b>
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
<b>Итого</b>			<b>70</b>
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
<b>4 семестр</b>			
КТ 1	Контрольная работа	0	

КТ 2	Коллоквиум	0	
КТ 3	Коллоквиум	0	

### Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный 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 (дифференцированный зачет, экзамен) 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, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

### Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

### 7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «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 мяса сырья. 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 +10°;

б) не выше +8°;

в) не выше +6°.

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 0°;

б) не более +10°;

в) не более +15°.

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.

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

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

**9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

## 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 лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

### 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

3. OPERA - Система управления отелем

4. Fidelio - Подсистема интеграции с партнерами и GDS. инструмент для интеграции системы бронирования отеля с различными партнерскими сетями и системами глобальной дистрибуции (GDS).

### 11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

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

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий		
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа		
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов и индивидуальных и групповых консультаций:		
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации		

### 13. Особенности реализации дисциплины 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 промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации 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);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация 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 промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 28.09.2017 г. № 982).

Автор (ы)

\_\_\_\_\_ доцент , канд биол наук Симонов Александр Николаевич

Рецензенты

\_\_\_\_\_ Зав кафедрой , докт биол наук Квочко Андрей Николаевич

\_\_\_\_\_ Зав кафедрой , докт вет наук Оробец Владимир Александрович

Рабочая программа дисциплины «Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения» рассмотрена на заседании Кафедра эпизоотологии и микробиологии протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Ожередова Надежда Аркадьевна

Рабочая программа дисциплины «Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт ветеринарии и биотехнологий протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Руководитель ОП \_\_\_\_\_