

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 19.05.2025 15:19:33
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

«Утверждаю»

Декан факультета ветеринарной медицины

Шарандак В.И. _____
«28» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – магистр

Луганск, 2023

Рабочая программа составлена с учетом требований:

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

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

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

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

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

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

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

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

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры качества и безопасности продукции АПК (протокол № 13 от 28.06.2023).

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

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины (протокол № 13 от 28.06.2023).

Председатель методической комиссии _____ **Л.Ю. Нестерова**

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

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

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

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

Основными задачами изучения дисциплины являются:

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

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

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2	Способен разрабатывать ветеринарно-санитарные требования для реализации технологических процессов переработки продукции животноводства, исключая заражение и загрязнение окружающей среды	ПК-2.1. Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	Знать: требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Уметь: проводить лабораторные исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области Владеть: методами проведения лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области
		ПК 2.4. 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.	Знать: программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Уметь: проводить лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Владеть: методикой проведения ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.
		ПК 2.5 Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных	Знать: необходимые документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых

		продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	продуктов, яиц домашней птицы Уметь: оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Владеть: ветеринарно-санитарными требованиями об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.
ПК-4	Способен принимать участие в разработке нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных	ПК 4.2. Оформлять ветеринарные документы (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющие ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающие ее продажу на рынке, постановления ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении	Знать: форму и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении Уметь: оформлять ветеринарные документы (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющие ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении Владеть: необходимыми навыками по оформлению ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении
		ПК 4.3 Анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов.	Знать: соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения Уметь: оформлять ветеринарные сопроводительные документы и обеспечивать ветеринарно-санитарное благополучие и биологическую безопасность, оформлять учетно-отчетную документацию Владеть: основными законами РФ, регулирующих качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения.
		ПК 4.4. Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	Знать: правила реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Уметь: определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Владеть: методами определения допустимости (недопустимости) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.
		ПК 4.5. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-	Знать: ветеринарно-санитарные требования при процессе обезвреживания, утилизации и

		санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. Уметь: осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. Владеть: основными законами РФ, регулирующих качество и безопасность сырья
ПК-5	Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр с/х животных с целью установления инфекционных болезней и болезней незаразной этиологии перед убоем, возможности их обезвреживания, использования или утилизации	ПК 5.1. Оценивать состояние предубойных животных, поступающих в т.ч. из-за границы в соответствии с законодательством Российской Федерации, правила транспортировки убойных животных и птицы, порядок проведения клинического осмотра животных и птицы перед убоем с целью определения болезней различной этиологии	Знать: порядок проведения клинического осмотра животных и птицы перед убоем с целью определения болезней различной этиологии Уметь: Оценивать состояние предубойных животных, поступающих в т.ч. из-за границы в соответствии с законодательством Российской Федерации, правила транспортировки убойных животных и птицы Владеть: основными законами РФ с целью установления инфекционных болезней и болезней незаразной этиологии перед убоем, возможности их обезвреживания, использования или утилизации
ПК-8	Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы	ПК-8.6. Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	Знать: соответствие проектов нормативно-технических документов по допустимости (недопустимости) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности Уметь: определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности Владеть: основными законами РФ, регулирующих допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	всего зач.ед./часов	3 семестр	3 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины, зач.ед. часов, в том числе:	3/108	3/108	3/108
Аудиторная работа:	42	42	10
- лекционные занятия	10	10	4
- практические (семинарские) занятия	32	32	6
- лабораторные работы	-	-	-
Предэкзаменационные консультации			
Самостоятельная работа обучающихся, часов	66	66	98

Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	экзамен	экзамен	экзамен
---	---------	---------	---------

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

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

	содержащих продукты животного происхождения кормов и кормовых добавок, а также сырья, используемого при их производстве.				
	Всего	4	-	6	98

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

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

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

- 1.1. Ветеринарные правила перевозки животных.
- 1.2. Ветеринарные правила ввоза и вывоза животноводческой продукции.
- 1.3. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу Таможенного Союза.

Тема 2. Госветнадзор при импорте и экспорте подконтрольных грузов

- 2.1. Общие положения.
- 2.2. Оформление экспорта.
- 2.3. Оформление импорта.
- 2.4. Перевозка внутри СНГ.
- 2.5. Перевозки подконтрольных грузов.

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

- 3.1. Контроль в пунктах пропуска через границу.
- 3.2. Задачи пограничного государственного ветеринарного надзора.
- 3.3. Права пограничного государственного ветеринарного надзора.

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

- 4.1. Общая характеристика правил.
- 4.2. Перечень нормативных актов.
- 4.3. Перемещение подконтрольных грузов через государственную границу.

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

- 5.1. Задача ветеринарных специалистов, работающих на транспорте.
- 5.2. Структура, права и обязанности транспортных ветеринарных участков (пунктов).
- 5.3. Перевозка животных, уход за ними на транспорте.
- 5.4. Фитосанитарный контроль (надзор).

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

- 6.1. Общие положения.
- 6.2. Стандарт предоставления государственной услуги.
- 6.3. Полномочия по предоставлению государственной услуги.
- 6.4. Оформление домашних животных, вывозимых за рубеж.

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

- 7.1. Общие положения.
- 7.2. Оформление экспорта.
- 7.3. Оформление импорта.
- 7.4. Перевозка внутри СНГ.
- 7.5. Перевозки подконтрольных грузов.

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

- 8.1. Правила перевозки подконтрольных грузов железнодорожным, автомобильным транспортом.
- 8.2. Правила перевозки воздушным и водным транспортом.
- 8.3. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в РФ молока и молокопродуктов.
- 8.4. Требования в сфере карантина растений при транспортировке подкарантинной продукции.

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

- 9.1. Правила ввоза сырья животного происхождения.
- 9.2. Правила использования и переработки импортного мясного сырья на предприятиях России.
- 9.3. Условия ввоза и использования импортной продукции животного происхождения, исходя из сложившейся в мире эпизоотической ситуации.
- 9.4. «Положение о проведении экспертизы некачественного и опасного продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении».

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

10.1. Понятие корма. Классификация кормов.

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

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

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

4.3. Перечень тем лекций

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

4.4. Перечень тем практических (семинарских) занятий

№ п/п	Название темы	Объем, ч	
		очная форма	заочная форма
Раздел 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границы			
1.	Тема 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу Таможенного Союза.	2	-
2.	Тема 2. Единые требования ввоза на территорию Таможенного Союза животных и товаров, подлежащих ветеринарному контролю.	2	2
3.	Тема 3. Особенности осуществления ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу Таможенного Союза.	2	2
4.	Тема 4. Ветеринарный контроль (надзор).	2	-
5	Тема 5. Фитосанитарный контроль (надзор).	2	-
	Тема 6-7. Порядок выдачи ветеринарных документов при перемещении через таможню.	4	
6.	Тема 8-9. Оформление домашних животных, вывозимых за рубеж.	4	2
7.	Тема 10. Требования при перевозке подконтрольных грузов между странами СНГ (Россия, Казахстан, Украина, Таджикистан, Узбекистан, Белоруссия и т.д.).	2	-
8.	Тема 11. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в РФ молока и молочных продуктов.	2	-
9.	Тема 12. Организация ветеринарного надзора за ввозом, переработкой,	2	-

	хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясопродуктов.		
10.	Тема 13. Требования в сфере карантина растений при транспортировке подкарантинной продукции.	2	-
11.	Тема 14. Организация ветеринарного надзора за ввозом и вывозом с территории РФ гидробионтов, рыбы, морепродуктов и произведенной из них продукции.	2	-
12.	Тема 15. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом на территорию Российской Федерации содержащих продукты животного происхождения кормов и кормовых добавок, а также сырья, используемого при их производстве.	4	-
	Итого	32	6

4.5. Перечень тем лабораторных работ. Не предусмотрены

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

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

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

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

При подготовке к практическим занятиям студент должен:

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

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

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

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

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

Основной целью практических занятий является контроль за степенью усвоения пройденного материала, ходом выполнения студентами самостоятельной работы и рассмотрение наиболее сложных и спорных вопросов в рамках темы семинарского занятия. Ряд вопросов дисциплины, требующих авторского подхода к их рассмотрению (например, вопросы, связанные с дискуссионными вопросами сущности и функций финансов, состава финансовой

системы, заслушиваются на практических занятиях в форме подготовленных студентами сообщений (10-15 минут) с последующей их обсуждением на занятии.

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

- подготовка и написание рефератов, докладов, очерков и других письменных работ на заданные темы;
- выполнение домашних заданий разнообразного характера. Это – решение технологических задач; подбор и изучение литературных источников; подбор иллюстративного и описательного материала по отдельным разделам курса в сети Интернет;

- выполнение индивидуальных заданий, направленных на развитие у студентов самостоятельности и инициативы. Индивидуальное задание может получать как каждый студент, так и часть студентов группы.

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

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

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

Не предусмотрены.

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

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
Раздел 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу			66	98
1.	Тема 1. Ветеринарно-санитарные требования при экспорте и импорте продуктов и сырья животного происхождения.	Национальное и международное ветеринарное законодательство / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Никитин, С. М. Домолазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 420 с.	6	8
2.	Тема 2. Госветнадзор при импорте и экспорте подконтрольных грузов.	Национальное и международное ветеринарное законодательство / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Никитин, С. М. Домолазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 420 с.	8	10
3.	Тема 3. Организация ветеринарного надзора по охране территории страны от заноса заразных болезней из иностранных государств.	Национальное и международное ветеринарное законодательство / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Никитин, С. М. Домолазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 420 с.	6	10
4.	Тема 4. Единые ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю.	Шмат, Е. В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, А. В. Семочкин. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 104 с.	6	10
5.	Тема 5. Правила перевозок животных, птицы и других грузов, подлежащих государственному ветеринарно-санитарному контролю.	Национальное и международное ветеринарное законодательство / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Никитин, С. М. Домолазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 420 с.	6	10
6.	Тема 6. Административный регламент Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному контролю по выдаче	Национальное и международное ветеринарное законодательство / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Никитин,	8	10

	разрешения на ввоз и вывоз из РФ.	С. М. Домолазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 420 с.		
7.	Тема 7. Ветеринарно-санитарные требования при экспортно-импортных операциях на таможене и транспорте.	Национальное и международное ветеринарное законодательство / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Никитин, С. М. Домолазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 420 с.	8	10
8.	Тема 8. Ветеринарно-санитарные правила перевозки грузов различными видами транспорта.	Национальное и международное ветеринарное законодательство / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Никитин, С. М. Домолазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 420 с.	6	10
9.	Тема 9. Организация ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясопродуктов.	Шмат, Е. В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, А. В. Семочкин. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 104 с.	6	10
10.	Тема 10. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом на территорию Российской Федерации содержащих продукты животного происхождения кормов и кормовых добавок, а также сырья, используемого при их производстве.	Национальное и международное ветеринарное законодательство / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Никитин, С. М. Домолазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 420 с.	6	10
Всего			66	98

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов

Не предусмотрено.

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

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1.	Лекция	Ветеринарно-санитарные требования при экспорте и импорте продуктов и сырья животного	Мастер класс	2
2.	Лабораторно-практические занятия	Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу Таможенного Союза.	Дискуссии	2
3.	Лабораторно-практические занятия	Единые требования ввоза на территорию Таможенного союза животных и товаров, подлежащих ветеринарному контролю.	Дискуссии, дебаты	4
4.	Лабораторно-практические занятия	Особенности осуществления ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу таможенного союза.	Дискуссии, дебаты	2
5.	Лабораторно-практические занятия	Ветеринарный контроль (надзор).	Дискуссии	2

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине в соответствующем разделе УМК.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библ.
1.	Шмат, Е. В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, А. В. Семочкин. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 104 с. — ISBN 978-5-89764-508-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90739 (дата обращения: 12.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Электронный ресурс
2.	Уша, Б. В. Ветеринарный надзор за животными и животноводческой продукцией в условиях чрезвычайных ситуаций : учебное пособие / Б. В. Уша, И. Г. Серегин. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 512 с. — ISBN 978-5-906371-04-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/103088 (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	Электронный ресурс
3.	Национальное и международное ветеринарное законодательство / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Никитин, С. М. Домолазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 420 с. — ISBN 978-5-507-46059-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/327170 (дата обращения: 18.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Пятковская, Е. Ю. Товароведение и таможенная экспертиза продовольственных товаров животного происхождения : учебное пособие / Е. Ю. Пятковская, А. В. Виноградова. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2012. — 75 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/43842 (дата обращения: 20.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2.	Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учебное пособие / Серегин И.Г., Уша Б.В.. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 408 с. — ISBN 978-5-906371-99-9. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/103105.html (дата обращения: 22.03.2023)
3.	Волкова, А. В. Товароведение и таможенная экспертиза товаров растительного происхождения : методические указания / А. В. Волкова, Н. В. Праздничкова. — Самара : СамГАУ, 2019. — 27 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123617 (дата обращения: 20.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.1.3. Периодические издания

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

6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

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

№п/п	Название интернет-ресурса	Адрес и режим доступа (или URL)	Примечание
1.	База данных «Ветеринарное законодательство» [Электронный ресурс] // Agrozoо: базы данных по теме сельского.	http://agrozoо.ru/base_gvc/vetzac/start.html ; (дата обращения: 21.10.2015).	
2.	База знаний всех отраслей ветеринарии [Электронный ресурс] // Ветеринарная медицина: сайт. – 2004-2015.	Режим доступа: http://www.allvet.ru/knowledge_base/ ; (дата обращения: 21.10.2015).	
3.	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]: информационно-аналитический портал. – 2000-2015.	Режим доступа: http://elibrary.ru/ ; (дата обращения: 21.10.2015).	
4.	Общероссийский классификатор стандартов [Электронный ресурс] // Complexdoc : база нормативной технической документации. – 2014.	Режим доступа: http://www.complexdoc.ru/norms/oks/ ; (дата обращения: 21.10.2015).	
5.	Россельхознадзор (Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору) [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – 2007-2015.	Режим доступа: http://www.fsvps.ru/fsvps ; (дата обращения: 21.10.2015).	
6.	ФГБУ «Центр ветеринарии» [Электронный ресурс]: офиц. интернет-портал.	Режим доступа: http://www.vet-center.ru/ ; (дата обращения: 21.10.2015)	

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

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

6.3.2. Аудио- и видеопособия. Не предусмотрены.

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов

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

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	Лекционные аудитории	- средства звуковоспроизведения; - выход в локальную сеть и Интернет.
2	Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий	- средства звуковоспроизведения; - выход в локальную сеть и Интернет. - электронные учебно-методические материалы.
3.	Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (В-517, В-616, В-617)	- микроскоп; - трихинеллоскоп; - учебные стенды
4.	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. В-516)	- 1 компьютер, 1 принтер; - учебные стенды

8. Междисциплинарные связи

Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования	Подпись зав. кафедрой
Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы», «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения», «Санитария на транспорте и складах временного хранения при экспортно-импортных операциях», «Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора», «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения»	Кафедра качества и безопасности продукции АПК	согласовано	

Лист изменений рабочей программы

Номер изменения	Номер протокола заседания кафедры и дата	Страницы с изменениями	Перечень откорректированных пунктов	Подпись заведующего кафедрой

Лист периодических проверок рабочей программы

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

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине (модулю) «Ветеринарно-санитарный контроль при
экспортно-импортных операциях»

Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

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

Уровень профессионального образования: магистратура

Год начала подготовки: 2023

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК-2	Способен разрабатывать ветеринарно-санитарные требования для реализации технологических процессов переработки продукции животноводства, исключаящих заражение и загрязнение окружающей среды	ПК-2.1. Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: проводить лабораторные исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методами проведения лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Практические задания	Экзамен
		ПК 2.4. 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	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: проводить лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен

		ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.			товаров через границу		
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методикой проведения ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашних птиц.	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Практические задания	Экзамен
		ПК 2.5 Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: необходимые документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям.	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Тесты закрытого типа	Экзамен
		требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: ветеринарно-санитарными требованиями об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Практические задания	Экзамен

ПК-4	Способен принимать участие в разработке нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных	ПК 4.2. Оформлять ветеринарные документы (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющие ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающие ее продажу на рынке, постановления ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: форму и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: оформлять ветеринарные документы (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющие ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: необходимыми навыками по оформлению ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Практические задания	Экзамен
	ПК 4.3 Анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных	ПК 4.3 Анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: оформлять ветеринарные сопроводительные документы и	Модуль 1. Осуществление	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен

		требованиям действующих нормативно-технических документов.	уровень)	обеспечивать ветеринарно-санитарное благополучие и биологическую безопасность, оформлять учетно-отчетную документацию	ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу		
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: основными законами РФ, регулирующих качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения.	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Практические задания	Экзамен
	ПК 4.4. Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.		Первый этап (пороговый уровень)	Знать: правила реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методами определения допустимости (недопустимости) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Практические задания	Экзамен
		ПК 4.5. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: ветеринарно-санитарные требования при процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов,	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при	Тесты закрытого типа	Экзамен

		обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.		растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	перемещении товаров через границу		
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: основными законами РФ, регулирующих качество и безопасность сырья	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Практические задания	Экзамен
ПК-5	Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр с/х животных с целью установления инфекционных болезней и болезней незаразной этиологии перед убоем, возможности их обезвреживания, использования или утилизации	ПК 5.1. Оценивать состояние предубойных животных, поступающих в т.ч. из-за границы в соответствии с законодательством Российской Федерации, правила транспортировки убойных животных и птицы, порядок проведения клинического осмотра животных и птицы перед убоем с целью определения болезней различной этиологии	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: порядок проведения клинического осмотра животных и птицы перед убоем с целью определения болезней различной этиологии	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: Оценивать состояние предубойных животных, поступающих в т.ч. из-за границы в соответствии с законодательством Российской Федерации, правила транспортировки убойных животных и птицы	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: основными законами РФ с целью установления инфекционных болезней и болезней незаразной этиологии перед убоем, возможности их обезвреживания, использования или утилизации	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Практические задания	Экзамен

ПК-8	Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы	ПК-8.6. Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: соответствие проектов нормативно-технических документов по допустимости (недопустимости) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: основными законами РФ, регулирующих допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Модуль 1. Осуществление ветеринарного и фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу	Практические задания	Экзамен

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

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

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

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

Оценочные средства для проведения текущего контроля

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

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

ПК-2.1. Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

Первый этап (пороговый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции **«знать»**: требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

Тестовые задания закрытого типа

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

5. Если во время бактериоскопии мазков-отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа, мясо... (выберите один вариант ответа)

- а) свежее
- б) сомнительной свежести
- в) несвежее
- г) непригодное

Ключи

1.	б
2.	г
3.	а
4.	а
5.	а

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

- | | |
|--|--|
| 1. нормативные документы | а) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии; |
| 2. удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий | б) документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов; |
| 3. пищевая ценность пищевого продукта | в) государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий |
| 4. Энергетическая ценность продукта (калорийность) | г) расчётное количество тепловой энергии (измеряемое в калориях или джоулях), которое вырабатывается организмом человека или животных при усвоении (катаболизме) съеденных продуктов. |

Ключи

1	2	3	4
в	б	а	г

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: проводить лабораторные исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

- Свободно ли принимают конину к перевозке?
- Какие обязательные исследования для туш медведя и дикого кабана?
- На какое заболевание должно быть исследовано животное сырье, особенно кожевенное и меховое небоенского происхождения?
- Организация послеубойной ВСЭ.
- Методы проведения ВСЭ.

Ключи

1.	Конину принимают к перевозке только в том случае, если результат предубойной маллеинизации был отрицательный, что должно быть отражено в ветеринарном документе.
2.	На трихинеллез
3.	должно быть обязательно исследовано на сибирскую язву реакцией преципитации.
4.	На предприятиях с конвейерной системой предусмотрены места (точки) проведения ВСЭ. На современных предприятиях оборудованы три конвейера: 1-для крупных животных; 2-для свиней; 3 - для МРС. Для КРС 4 точки проведения ВСЭ. Для свиней 5 точек проведения ВСЭ. Для МРС 3 точки проведения ВСЭ.
5.	Основной метод – органолептический. Дополнительные методы: бактериологическое исследования; гистологическое исследование; химико-токсикологическое исследование; физико-химическое исследование. Результат дополнительного исследования – экспертиза.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: методами проведения лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

Практические задания:

- Назовите и обоснуйте особенности проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.
- При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?

3. При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота на площади 40 см² обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?
4. Каково участие ветеринарного врача в подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат?
5. На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?

Ключи

1.	1. отсутствие предубойного ветеринарного осмотра. 2. не четкость эпизоотической ситуации. 3. орудием отлова, как правило является огнестрельное оружие, которое приводят к повреждениям жкт и обширным травмам, в следствие чего происходит обсеменение тушки кишечной микрофлорой. 4. нутровка может быть проведена позднее 2-х часов с момента убоя. пернатая дичь должна быть в оперении и потрошенной(определение видовой принадлежности). Порядок всз проводится по аналогии с домашними животными и птицей.
2.	Используют дополнительные методы обработки срезов, такие как: 1. обработка срезов 50%-ным водным раствором глицерина. 2. обработка 5%-ным раствором едкого калия. 3. обработка 10%-ным раствором соляной кислоты. 4. обработка 0.5%-ным раствором соляной кислоты 5. окраска мышечных срезов
3.	При обнаружении на 40 см ² разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши более трех живых или погибших финн, тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию. Внутренний и наружный жир снимают и направляют на перетапливание для пищевых целей. Шпик разрешается также обезвреживать способом замораживания и посола. Кишки и шкуры независимо от степени поражения финнозом после обычной обработки выпускают без ограничения.
4.	1. Проводит осмотр транспортного. 2. Выдает ветеринарные документы. 3. Проводит клинический осмотр клинический осмотр. 4. Участие в погрузке.
5.	1. Остановка конвейера. 2. От подозрительных туш отбирают материал на исследование (л.у., измененные органы, ухо), и отправляют в лабораторию. Если в течении 4 часов получают положительный результат, то продукты убоя используют в промпереработку (т.к. споры не успели образоваться), если нет, а по истечении 4 часов выяснилось, то все продукты убоя уничтожают туши и контактирующие с ней туши уничтожают. Конвейер подвергается дезинфекции. Весь малоценный инвентарь уничтожается, весь остальной - дезинфицируется. Все остальные туши выпускаются без ограничения.

ПК 2.4. 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.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Тестовые задания закрытого типа

1. Первичная обработка молока на фермах включает...(выберите один вариант ответа)
 - а) фильтрацию и хранение;
 - б) пастеризацию и хранение;
 - в) охлаждение и хранение;
 - г) фильтрацию и охлаждение;
 - д) фильтрацию и пастеризацию.
2. Диетические яйца имеют...(выберите один вариант ответа)
 - а) воздушную камеру высотой не более 10 мм, желток занимает центральное положение;
 - б) воздушную камеру высотой не более 4 мм, желток занимает центральное положение;
 - в) воздушную камеру высотой не более 7 мм, желток занимает центральное положение;
 - г) воздушную камеру высотой не более 4 мм, желток может менять положение
 - д) воздушную камеру высотой не более 12 мм, желток может менять положение.
3. Массовая доля воды (%) в качественном меде не должна превышать...(выберите один вариант ответа)
 - а) 16
 - б) 19
 - в) 20
 - г) 23
 - д) 26
4. На продовольственных рынках разрешается реализовать...(выберите один вариант ответа)
 - а) бобовые - горошек зеленый в бобах, фасоль;
 - б) пластинчатые грибы в сушеном виде, грибы солено - отварные, соленые и маринованные в домашних условиях
 - в) консервы, пресервы, пищевые полуфабрикаты и готовые кулинарные изделия из растительного сырья непрямого производства
 - г) лекарственные растения
 - д) мясные колбасы домашнего происхождения

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

- а) Запашистое.
- б) Малое пятно.
- в) Миражное.
- г) Красюк.

Ключи

1.	б
2.	б
3.	б
4.	а
5.	в
6.	б

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

- а) запах
- б) цвет
- в) наличие пороков
- г) консистенцию

Ключи: б, а, г, в

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: проводить лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

- От чего зависит плотность молока?
- В чем выражается кислотность молока?
- Фальсифицированный мед – это...
- На сколько категорий подразделяются яйца?
- По результатам каких исследований проводят санитарную оценку качества муки?

Ключи

1.	Плотность молока зависит от температуры (снижается с ее повышением) и химического состава. Сразу же после доения плотность молока ниже по сравнению с плотностью, определенной через несколько часов. Поэтому плотность следует контролировать через 2 часа после дойки. На плотность может влиять кормление животных, болезни их и др. Она изменяется при фальсификации – понижается при добавлении воды
2.	Титруемая кислотность выражается в градусах Тернера (°Т). Кислотность свежесвыдоенного молока 16—18 °Т.
3.	Фальсифицированный - это такой мед, в который добавлены различные пищевые и кормовые средства для увеличения его массы (паточная свекловичная и крахмальная, глюкоза, сахар тростниковый и искусственно инвертированный, крахмал, мука, сладкие фруктовые соки, желатин), или он получен в результате подкормки пчел сахаром.
4.	Яйца в зависимости от их массы подразделяются на пять категорий: высшая; отборная; первая; вторая; третья
5.	Санитарную оценку качества муки проводят по результатам органолептического исследования (внешний вид, характер размола, цвет, консистенция, запах, вкус). Учитывая влажность, наличие посторонних примесей и зараженность различными вредителями.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: методикой проведения ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Практические задания:

- Как проводят овоскопию яиц?
- Как проводят определение металлических примесей в муке?
- Опишите правила хранения яиц.
- Опишите правила взятия образцов меда для лабораторной экспертизы.
- Опишите структуру мороженого.

Ключи

1.	Овоскопию яиц проводят с помощью овоскопа в затемненном помещении. Свежее яйцо просвечивает желтоватым (с белой скорлупой) или розово-красным (с коричневой скорлупой) цветом, с красноватым полем в центре (желток). Овоскопия дает возможность установить мелкие трещины, состояние белка и желтка, величину пуги (воздушная камера) и наличие пороков. В зависимости от качества яйца подразделяют на пищевые, пищевые неоплодотворенные и технический брак.
2.	Пробу муки рассыпают тонким слоем на лист бумаги или стекло и проводят магнитом по 2-3 раза в разных направлениях. Перед каждой такой операцией муку перемешивают и снова выравнивают тонким слоем. Собранные металлопримеси взвешивают. Разрешается пыль металлическая до 3 мг/кг.
3.	При хранении следует помнить, что яйца впитывают запах керосина, креолина, лука и других веществ. На стойкость при хранении отрицательно влияют резкие колебания температуры и повышенная влажность воздуха в помещении. Камеры для хранения яиц должны быть чистыми, дезинфицированными. Для предупреждения порчи рекомендуется периодически переворачивать яйца с одного бока на другой. Оптимальными при хранении считаются температуры – 1 – 1,5°С и – 2 – 2,5°С при влажности воздуха 85 – 88%. Недопустимы резкие колебания температуры и влажности воздуха. Допускают хранение яиц в известковом растворе. Этот метод применяется, когда нет холодильных емкостей. Длительность хранения яиц в известковом растворе не должна превышать четырех месяцев. Перспективным способом увеличения сроков хранения

	яиц является обработка их минеральным маслом ДПЯ (погружение яиц в нагретое до 100° С масло на с).
4.	Образцы меда для лабораторной экспертизы берут из разных слоев и помещают в чистую и сухую посуду из стекла или фарфора. Мед жидкий берут алюминиевым пробоотборником, а закристаллизованный - коническим шупом, который погружают в мед с наклоном; затем поворачивают шуп вокруг оси на 360 ° и извлекают. С поверхности плотного меда срезают слой шпателем или ножом. Сотовый мед принимают на экспертизу, если он запечатан, не закристаллизован, а соты имеют однородный белый или желтый цвет. В качестве пробы из каждой пятой соторамки вырезают ножом часть сота площадью 25 см ² . Если сотовый мед кусковой (соты вынуты из рамки и разрезаны), пробу берут в тех же размерах от каждой упаковки. Тара должна быть чистой, без постороннего запаха, прочная, без течи. Тару закупоривают герметически. Допускается использовать прокладки из резины, разрешенной Минздравом РФ для пищевой промышленности.
5.	Структура — однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частиц белка и лактозы, кристаллов льда. При использовании пищевкусковых продуктов в целом виде или в виде кусочков, «прослоек», «прожилок», «стержня», «спиралевидного рисунка» и др. — с наличием их включений. В глазированном мороженом структура глазури (шоколада) должна быть однородной, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов, возможно с включением частиц орехов, арахиса, вафельной крошки и др.

ОПК 2.5. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещения использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: необходимые документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям.

Тестовые задания закрытого типа

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

Ключи

1.	б
2.	а
3.	в
4.	в
5.	г

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

- вакцинация
- клинический осмотр
- дегельминтизация
- выдача ветеринарного свидетельства
- лабораторные исследования

Ключи: в, а, б, д, г

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

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

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

Ключи

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

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: ветеринарно-санитарными требованиями об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Практические задания:

1. В неблагополучной по ящуру зоне организована пастеризация молока коров. Как вы проконтролируете соблюдение режима пастеризации, если не участвовали в процессе пастеризации?
2. Определить фальсификацию мёда желатином.
3. Определить свежесть (возраст) яиц.
4. Выявить фальсификацию сливочного масла растительными жирами
5. Определить плотность молока с помощью ареометра.

Ключи

1.	Существующие методы определения пастеризации основаны на инактивировании ферментов молока пероксидазы и фосфатазы при определённой температуре, а также изменении агрегатного состояния альбумина молока при нагревании.
2.	К 5 мл раствора меда (1:2) прибавляют 5-10 капель 5 % раствора танина. Образование белых хлопьев свидетельствует о наличии в меде желатина. Помутнение оценивается как отрицательная реакция на желатин.
3.	При люминесцентном анализе яйца просматриваются в потоке ультрафиолетового луча флюороскопа под углом 40-45°. Свежие яйца, не загрязненные микроорганизмами, флуоресцируют ярко-малиновым светом. В случае продолжительного хранения старые яйца светятся розовым или светло-фиолетовым цветом, несвежие яйца - сине-фиолетовым или синим цветом, с заметными темными точками и пятнами.
4.	В пробирке смешивают равные объемы растопленного сливочного масла, насыщенного раствора резорцина в бензоле и концентрированную азотную кислоту. При наличии в продукте растительных масел появляется фиолетовое окрашивание.
5.	В сухой цилиндр вместимостью 200-250 мл осторожно, по стенке, наливают 180-200 мл молока, которое перед определением старательно перемешивают. Медленно окунают сухой и чистый ареометр до деления 1030, не касаясь стенок цилиндра. Через 1 мин после установления ареометра в неподвижном положении отсчитывают температуру и плотность по верхнему мениску до половины наименьшего деления шкалы. При температуре молока во время отсчета 20 °С, фактическая плотность его отвечает отсчитанному по шкале показанию. Если отсчет сделан при температуре отличающейся от 20 °С, вводят поправку $\pm 0,2^{\circ}\text{A}$ на каждый градус, отличающийся от 20. При температуре молока, выше 20 °С, поправку добавляют, ниже 20 °С - вычитают. Можно использовать таблицу пересчета плотности для коровьего молока к температуре 20 °С.

	При разбавлении молока водой плотность уменьшается. При добавлении в партию молока 10 % воды, плотность снижается на 3 °А. При снятии жира плотность молока увеличивается. При двойной фальсификации (обезжиривание и добавление воды) показатель плотности в пределах нормы, но молоко имеет жидкую консистенцию и синеватый оттенок.
--	--

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

ПК 4.2. Оформлять ветеринарные документы (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющие ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающие ее продажу на рынке, постановления о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении.

Первый этап (пороговый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: форму 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.

Тестовые задания закрытого типа

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ключи

1.	а
2.	а
3.	б
4.	в
5.	в

6. Установите правильную последовательность проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота на перерабатывающем предприятии ... (выберите один вариант ответа)

- а) легкие
- б) селезенка
- в) голова
- г) печень
- д) желудочно-кишечный тракт
- е) почки
- ж) туша
- з) вымя (семенники), матка

Ключи: в, б, а, г, е, д, з, ж

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: оформлять ветеринарные документы (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющие ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Какие клейма ставят на мясо, предназначенное для детского питания?
2. Что подтверждает прямоугольное клеймо «Предварительный осмотр»?
3. Порядок клеймения мяса.
4. Подлежит ли повторной экспертизе и переклеймению мясо, изменившее свои ветеринарно-санитарные характеристики?
5. Где хранятся ветеринарные клейма?

Ключи

1.	На полутушах, предназначенных для детского питания, ставят клеймо соответствующей категории упитанности с обозначением внутри клейма буквы Д.
2.	Прямоугольное клеймо «Предварительный осмотр» подтверждает, что мясо получено от животных, прошедших предубойный и послеубойный осмотр (лошади исследованы при жизни на сап) и убитых в хозяйствах, благополучных по карантинным заболеваниям. Но это клеймо не дает право на реализацию мяса без проведения ветеринарно – санитарной экспертизы в полном объеме.
3.	На мясо всех видов животных оттиск ветеринарного клейма или штампа ставят в следующем порядке: на мясные туши и полутуши – по одному в области каждой лопатки и бедра; на каждую четвертинку – по одному клейму; на тушки кроликов и нутрий – два клейма (по одному в области лопатки и на наружной стороне бедра); в лабораториях ветсанэкспертизы на тушки птицы (дичи) ставят одно клеймо на шейке или наружной поверхности бедра; на мясокомбинатах, птицекомбинатах и птицефабриках ставят электроклеймо на наружную поверхность голени: у тушек цыплят, кур, утят, цесарок – на одну ногу; у тушек уток, гусей, индюшат и индеек -на обе ноги; на тушки птицы, подлежащие промышленной переработке, ставят в области спины электроклеймо «П». Мясо лошадей, верблюдов, оленей, медведей, ослов, мулов, прошедшее ветеринарно - санитарную экспертизу, клеймят ветеринарным клеймом и ставят рядом дополнительно штамп с указанием вида мяса.
4.	Мясо, изменившее свои ветеринарно – санитарные характеристики в результате нарушения условий хранения или транспортировки, подлежит повторной экспертизе и переклеймению с нанесением штампов с предварительным удалением оттисков клейм овальной формы.
5.	Клейма хранятся у ветврача (ветфельдшера), получившего право на клеймение мяса, в условиях, полностью исключающих несанкционированное их применение.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: необходимыми навыками по оформлению ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении.

Практические задания:

1. В лабораторию ветсанэкспертизы рынка доставлена неклеяная туша свиньи без головы и внутренних органов. Как должен поступить ветеринарный врач в данном случае?



2. Опишите параметры клейма.



3. Что обозначает комбинация из трех пар цифр, располагающихся в центре клейма?
4. Для проведения ВСЭ на рынок поступила туша свиньи. После проведения ВСЭ оказалось, что это туша хряка. Опишите действия ветсанэксперта.

5. На рынке покупатель обратился в лабораторию ВСЭ, так как на мясе свиньи было нанесено нечеткое клеймо и дата ВСЭ вчерашним числом. Опишите действия ветсанэксперта.

Ключи

1.	Ветеринарный врач должен обязательно провести ВСЭ, не клеймит и отправляет на мясокомбинат если нет никаких изменений.
2.	Размер 60х90 мм, Ширина ободка -2,25 мм, Высота букв – 9 мм, высота цифр – 18 мм
3.	В центре ветеринарного клейма, имеющего овальную форму, располагается комбинация из трех пар цифр. Первая пара цифр обозначает код субъекта Российской Федерации (приложение 2). См. стр.11 настоящего Приложения Вторая пара цифр обозначает порядковый номер муниципального образования. Нумерация второй пары цифр в субъектах Российской Федерации начинается с цифры 10 и устанавливается руководителем органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии.
4.	После проведения ВСЭ на мясо хряка помимо ветеринарного клейма ставится штамп "Хряк ПП" (буквы "ПП" обозначают промышленную переработку).
5.	Мясо и другие продукты убоя, которые изменили свои ветеринарно-санитарные характеристики в результате нарушения условий хранения, транспортировки, или если отметка пригодности стерлась и невозможно распознать надпись отпечатка,

	подлежат повторной ветеринарно- санитарной экспертизе и нанесению ветеринарных штампов (переклеймению), , без удаления старых отпечатков отметки пригодности и ветеринарных штампов. Новые ветеринарные штампы накладываются выступом на край старого штампа, как знак его погашения.
--	---

ПК 4.3. Анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов.

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

Тестовые задания закрытого типа

1. В отношении подконтрольных товаров, ввозимых на таможенную территорию Евразийского экономического союза, применяются ветеринарные меры, предусмотренные...(выберите один вариант ответа)

- а) решением Комиссии Таможенного Союза от 18 июня 2010 года № 317;
- б) решением Совета ЕЭК от 16 мая 2016 № 149;
- в) решением Комиссии Таможенного Союза от 17 августа 2010 г. № 342.
- б) решением Комиссии Таможенного Союза от 18 ноября 2010 года № 455;
- г) решение Комиссии Таможенного Союза от 17 августа 2010 г. № 342.

2. Единые формы ветеринарных сертификатов, используемых при перемещении подконтрольных товаров по территории Таможенного Союза, утверждены...(выберите один вариант ответа)

- а) решением Комиссии Таможенного Союза от 18 июня 2010 года № 317;
- б) решением Комиссии Таможенного Союза от 18 ноября 2010 года № 455;
- в) решение Комиссии Таможенного Союза от 17 августа 2010 г. № 342.
- г) решением Совета ЕЭК от 16 мая 2016 № 149;

3. При ввозе, вывозе и транзите в отношении подконтрольных товаров применяются следующие виды контроля...(выберите один вариант ответа)

- а) документарный;
- б) физический,
- в) лабораторный;
- г) документарный, физический, лабораторный.

4. Какие инфекционные болезни лошадей необходимо исключить при перемещении животных на территории Таможенного Союза...(выберите два варианта ответа)

- а) бруцеллез;
- б) сеп;
- в) инфекционную анемию;
- г) туберкулез.

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

- а) мелких домашних животных, принадлежащих гражданам (не более 2 голов).
- б) рыбы, рыбо- и морепродукции
- в) охотничьих трофеев
- г) замороженной мясной продукции

Ключи

1.	а
2.	б
3.	г
4.	б, в
5.	а

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

- | | |
|--|---|
| 1.оборот пищевых продуктов, материалов и изделий | а) государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий; |
| 2.Нормативные документы | б) документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозки и реализации пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие); |
| 3.Технические документы | в) купля-продажа (в том числе экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов, материалов и изделий (далее реализация), их хранение и перевозки. |
| 4.Правовые документы | г) документы, которые используются для обозначения любого официально оформленного письменного документа, которые могут быть формально приписаны его автору, фиксируют и формально выражают имеющий юридическую силу акт, процесс или договорный долг, обязательство или право, и, следовательно, подтверждают этот акт, процесс или соглашение |

Ключи

1	2	3	4
в	а	б	г

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: оформлять ветеринарные сопроводительные документы и обеспечивать ветеринарно-санитарное благополучие и биологическую безопасность, оформлять учетно-отчетную документацию.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

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

Ключи

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

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: основными законами РФ, регулирующих качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения.

Практические задания:

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

Ключи

1.	Порядок выдачи ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы осуществляется в соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации «Об утверждении правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов» от 16.11.2006. № 422 (далее правила).
2.	При вывозе с территории подконтрольных грузов в страны СНГ ветеринарное свидетельство заверяется подписью главного госветинспектора ЛНР или его заместителя и печатью управления ветеринарии ЛНР, с указанием номера разрешения управления ветеринарии ЛНР. При вывозе с территории ЛНР на пограничном ветеринарном пункте в ветеринарном свидетельстве сотрудниками Россельхознадзора ставится штамп «Выпуск разрешен». Ввоз подконтрольной продукции из стран СНГ осуществляется только с письменного разрешения главного госветинспектора ЛНР, так же как при импорте. При транзите из государств СНГ (в государство СНГ) в обязательном порядке заблаговременно оформляются разрешения центральных ветеринарных органов соответствующих государств СНГ через территории которых транспортируется подконтрольный груз. Ветеринарные свидетельства оформляются на русском языке и действуют на территории всех государств – участников СНГ.
3.	• животные всех видов (включая птиц, пушных зверей, лабораторных, зоопарковых, домашних животных, морских зверей, пчел, рыб, других гидробионтов, эмбрионы и сперму животных, оплодотворенную икру); • продукты животного происхождения (мясо, мясопродукты, молоко и молочные продукты, рыба, яйца, продукты пчеловодства);

	• сырье животного происхождения (шкура, шерсть, пушнина, пух, перо, эндокринное и кишечное сырье, кровь, кости и другие виды сырья); корма для животных; • ветеринарные препараты, биологические материалы и предметы коллекционирования животного происхождения.
4.	Правила перевозки животных и грузов животного происхождения по железным дорогам издаются РАО «Российские железные дороги»; правила перевозки речным и морским путями – органами управления речным транспортом; правила перевозки подконтрольным Госветслужбе грузов автомобильным и воздушным транспортом – Министерством сельского хозяйства РФ.
5.	При выявлении нарушений Правил перевозки животных или поднадзорных Госветслужбе продовольственных товаров составляется «Акт о нарушении ветеринарно-санитарных правил на перевозках», где указываются дата, поезд, вагон, наименование груза, номер ветсвидетельства, станция отправления и назначения, отправитель, получатель груза и обстоятельства, вызвавшие составление акта. Акт составляется в двух экземплярах. Подписывается ветврачом транспортного ветсанучастка и лицами (не менее двух), участвующими в удостоверении обстоятельств, послуживших основанием для составления акта. Первый экземпляр направляется в Госветслужбу дороги, второй – хранится в делах транспортного ветсанучастка. В необходимых случаях акт составляется в трех и более экземплярах.

ПК 4.4. Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: правила реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Тестовые задания закрытого типа

- Первичная обработка молока на фермах включает...(выберите один вариант ответа)
 - а) фильтрацию и хранение;
 - б) пастеризацию и хранение;
 - в) охлаждение и хранение;
 - г) фильтрацию и охлаждение;
 - д) фильтрацию и пастеризацию.
- Диетические яйца имеют...(выберите один вариант ответа)
 - а) воздушную камеру высотой не более 10 мм, желток занимает центральное положение;
 - б) воздушную камеру высотой не более 4 мм, желток занимает центральное положение;
 - в) воздушную камеру высотой не более 7 мм, желток занимает центральное положение;
 - г) воздушную камеру высотой не более 4 мм, желток может менять положение
 - д) воздушную камеру высотой не более 12 мм, желток может менять положение.
- На продовольственных рынках разрешается реализовать...(выберите один вариант ответа)
 - а) бобовые - горошек зеленый в бобах, фасоль;
 - б) пластинчатые грибы в сушеном виде, грибы солено - отварные, соленые и маринованные в домашних условиях
 - в) консервы, пресервы, пищевые полуфабрикаты и готовые кулинарные изделия из растительного сырья непромышленного производства
 - г) лекарственные растения
 - д) мясные колбасы домашнего происхождения
- Массовую долю белка в молоке определяют с помощью...(выберите один вариант ответа)
 - а) Рефрактометрического метода;
 - б) метода формольного титрования;
 - в) Титрометрического метода;
 - г) кислотного метода.
- Определение понятия «диастазное число»...(выберите один вариант ответа)
 - а) показатель, характеризующий активность фермента (альфа-амилазы) и измеряется в единицах Гете;
 - б) показатель, характеризующий вещество, образующееся при нагревании меда при температуре выше 40 °С или длительного его хранения;
 - в) показатель, характеризующий уровень содержания свободной аминокислоты, которая попадает в мед с нектара цветов;
 - г) показатель, характеризующий уровень содержания пыльцевых зерен преимущественно одного вида растений.

Ключи

1.	г
2.	б
3.	а
4.	б
5.	а

- Установите правильную последовательность ощипки тушек гусей и уток...(выберите один вариант ответа)
 - а) снятие с тушек пухо-перового покрова в машинах
 - б) удаление маховых и хвостовых перьев
 - в) обработка тушек паро-воздушной смесью или горячей водой
 - г) окончательное удаление с тушек пухо-перового покрова вручную или воскообразной массой
- Ключи: б, в, а, г

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

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

Ключи

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

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: методами определения допустимости (недопустимости) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.

Практические задания:

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

Ключи

1.	<i>Цвет</i> натурального молока от здоровых коров белый или светло-желтый. Определяют его в чистой посуде из прозрачного бесцветного стекла при дневном свете. <i>Запах</i> молока приятный, специфический без посторонних запахов. Определяют его при переливании из одной посуды в другую или во время открытия тары, в которой доставлено молоко. Запах улавливается лучше, если молоко подогреть. <i>Вкус</i> молока слегка сладковат. Определяют его таким образом: глотком молока пытаются смочить всю ротовую полость до корня языка. При исследовании молоко должно быть комнатной температуры. <i>Консистенция</i> натурального молока однородная, без слизи, хлопьев белка, не тягучая. Определяют ее при медленном переливании из одного сосуда в другой. Молоко, разведенное водой или сборным молоком, имеет очень жидкую, водянистую консистенцию.
2.	В углубление молочно-контрольной пластинки (МКП-1) вносят 1 мл молока и 1 мл мастидина или 1 мл универсала. Смесь перемешивают стеклянной, пластмассовой или деревянной палочкой в течение 15-20 с. Если реакцию проводят на пластинке МКП-2, то молоко с реактивом смешивают горизонтальным вращением пластинки. Реакцию учитывают по степени образования желеобразного сгустка. На пластинке МКП-1: негативная реакция - однородная жидкость (-), сомнительная реакция - следы образования желе ($\pm$), позитивная реакция – хорошо выражен сгусток, который частично или полностью выпадает из лунки пластинки палочкой при перемешивании (+). На пластинке МКП-2: негативная реакция - однородная смесь (-), сомнительная реакция - во время вращения пластинки на дне луночки заметные тонкие хлопья без тенденции образования сгустка ($\pm$), позитивная реакция - появление слабого или плотного сгустка, который быстро образуется при вращении в центре луночки (+)..
3.	Яйца водоплавающей птицы часто бывают инфицированы возбудителями пищевых токсикоинфекций. У взрослых уток и гусей сальмонеллез протекает бессимптомно, хотя на поверхности скорлупы и в желтке обнаруживают условно-патогенную микрофлору. Наибольшую степень инфицирования яиц сальмонеллами отмечают в апреле – мае, т.е. в сезон интенсивной кладки. На каждую отправляемую из хозяйств партию утиных и гусиных яиц выдают ветеринарное свидетельство с указанием благополучия местности по заразным болезням птицы, в первую очередь по сальмонеллезу и пуллорозу (тифу). Яйца используют только на хлебопекарных, кондитерских предприятиях. Запрещается использовать утиные и гусиные яйца для изготовления кремовых и сбивных кондитерских изделий, майонеза, меланжа и яичных порошков.
4.	Определение вкуса, хруста проводят путем разжевывания проб: 2 повторности приблизительно по 1 грамму каждая. Для качественной муки вкус слегка сладковат, свойствен данному виду муки, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. При разжевывании муки не должно чувствоваться хруста.
5.	В химическом стакане взвешивают 20 г меда, прибавляют 40 см ³ дистиллированной воды, помещают раствор на водяную баню при температуре 45 °С и нагревают до полного растворения меда. Раствор меда переливают в центрифужные пробирки и центрифугируют со скоростью 2500-3000 об/мин. на протяжении 15 минут. После центрифугирования из каждой пробирки жидкость сливают, к осадку прибавляют по 2 см ³ дистиллированной воды, перемешивают и выливают все растворы в одну пробирку. Центрифугируют как описано выше против пробирки с дистиллированной водой. Раствор сливают, из осадка берут каплю и переносят на предметное стекло. После незначительного подсыхания фиксируют ее содержимое каплей спиртового фуксина и накладывают покровное стекло. Образец рассматривают под микроскопом при увеличении 1000х и по качественным признакам проводят идентификацию пыльцевых зерен.

ПК 4.5. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Первый этап (пороговый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: ветеринарно-

санитарные требования при процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Тестовые задания закрытого типа

1. Молоко от клинически больных лейкозом коров... (выберите один вариант ответа)
 - а) пастеризуют или кипятят и сдают на молокозавод;
 - б) запрещается употреблять людям и скармливать животным;
 - в) уничтожают после обеззараживания;
 - г) обеззараживают кипячением и используют в корм животным.
2. Молоко, полученное из четвертой вымени, пораженных клиническим маститом... (выберите один вариант ответа)
 - а) пастеризуют при 70 ° С в течение 20 мин. и сдают на молокозавод или скармливают животным;
 - б) после кипячения или других методов обезвреживания уничтожают;
 - в) после кипячения скармливают животным;
 - г) обеззараживается пастеризацией при температуре 85 ° С в течение 30 мин. или кипячением в течение 5 мин.
3. Яйца с поврежденной скорлупой... (выберите один вариант ответа)
 - а) хранят на птицефабриках не более 1 суток;
 - б) утилизируют;
 - в) не хранят;
 - г) используют после проварки только в пределах хозяйства.
4. На продовольственных рынках разрешается реализовать... (выберите один вариант ответа)
 - а) бобовые - горошек зеленый в бобах, фасоль;
 - б) пластинчатые грибы в сушеном виде, грибы солено - отварные, соленые и маринованные в домашних условиях
 - в) консервы, пресервы, пищевые полуфабрикаты и готовые кулинарные изделия из растительного сырья непереработанного производства
 - г) лекарственные растения
 - д) мясные колбасы домашнего происхождения
5. Яйцо, взятое из инкубатора, как неоплодотворенное называется... (выберите один вариант ответа)
 - а) Запашистое.
 - б) Малое пятно.
 - в) Миражное.
 - г) Красюк.

Ключи

1.	в
2.	б
3.	а
4.	а
5.	в

6. Установите правильную последовательность первичной переработки птицы... (выберите один вариант ответа)

- а) туалет
- б) удаление перьев
- в) обескровливание
- г) оглушение
- д) потрошение

Ключи: г, в, б, а, д

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Режим кратковременной пастеризации молока.
2. Охарактеризуйте стародойное молоко.
3. Какие яйца относят к пищевым?
4. Чем характеризуется бактерицидная фаза молока?
5. Фальсифицированный мед – это...

Ключи

1.	72-76 °С с выдержкой 15-20 сек.
2.	секрет вымени, который характеризуется большим количеством жира, белков, кислотностью 12-14 ° Т, горьковато-солонатым вкусом.
3.	К пищевым относят свежие доброкачественные яйца с чистой скорлупой без механических повреждений, с высотой воздушной камеры (пуги) не более 13 мм, с белком плотным, просвечивающимся, вязким (допускается ослабленный); с желтком чистым, вязким, равномерно окрашенным в желтый цвет, занимающим центральное положение (допускается смещение).
4.	Первые 2-3 часа молоко сохраняет свои свойства, так как в нем содержатся вещества затормаживающие развитие микроорганизмов. Промежуток времени в течение которого сохраняются свойства молока называется бактерицидной фазой молока.
5.	Фальсифицированный - это такой мед, в который добавлены различные пищевые и кормовые средства для увеличения его массы (патока свекловичная и крахмальная, глюкоза, сахар тростниковый и искусственно инвертированный, крахмал, мука, сладкие фруктовые соки, желатин), или он получен в результате подкормки пчел сахаром.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: основными законами РФ, регулирующих качество и безопасность сырья.

Практические задания:

1. Проведите определение падевого меда
2. Проведите ветеринарно-санитарную оценку рыба сомнительной свежести.
3. Проведите определение содержания крахмала в колбасе.
4. Проведите обзор внутренней поверхности банок консервов
5. Порядок периодического контроля пищевых перепелиных яиц.

Ключи

1.	<u>1 способ</u> - спиртовая реакция. В пробирку наливают 1 мл раствора меда (1:2), прибавляют 10 мл 96% этилового спирта, взбалтывают. Цветочный мед дает легкую мутность, падевый мутнеет и в пробирке появляются хлопья осадка. <u>2 способ</u> - известковая реакция. В пробирке смешивают 2 мл водного раствора меда (1:1) и 4 мл известковой воды и нагревают до кипения. Образование хлопьев бурого цвета, которые выпадают в осадок, свидетельствует о наличии падевого меда. Известковую воду готовят из равных частях негашеной извести и дистиллированной воды. Раствор выдерживают 12 часов (2-3 раза перемешивают на протяжении первых 3-4 часов), потом осторожно сливают верхние, прозрачные пластинки жидкости и используют его позже для реакции. <u>3 способ</u> - реакция со свинцом уксуснокислым. В пробирке смешивают 2 мл раствора меда (1:1), 2 мл дистиллированной воды, 5 капель 25% раствора свинца уксуснокислого и ставят на водяную баню (80-100°C) на 3 мин. Образование рыхлых хлопьев, которые выпадают в осадок, указывает на наличие пади. Помутнение содержимого пробирки, выраженное в разной мере, без образования хлопьев и осадка считают отрицательной реакцией.
2.	Рыба сомнительной свежести реализации населению не подлежит. При негативных результатах лабораторного исследования и отсутствия в мышцах рыбы гнилостного запаха, ее направляют на термическую переработку (горячее копчение, кулинарные изделия, консервы) при условии удаления внутренностей, жабр или головы. Направлять на соление и холодное копчение запрещается. При выявлении в мышечной ткани рыб сомнительной свежести сальмонел, кишечной палочки, коагулазопозитивных стафилококков, протей, клостридий перфрингенс, рожистой палочки, лептоспир, вируса инфекционного гепатита и других возбудителей, ее используют для скармливания животным после проваривания при температуре 100 °С в течение 20-30 мин с момента закипания. В случае значительного обсеменения мяса рыб сомнительной свежести микроорганизмами (больше 10 ⁵ клеток в 1 грамм мяса) и при выявлении в нем клостридий ботулину или их токсинов, рыбу направляют на утилизацию или уничтожают..
3.	Качественная реакция - на свежий разрез колбасы наносят каплю раствора Люголя. При наличии крахмала поверхность колбасы окрашивается в синий или сине-черный цвет. Количественный метод основан на кислотном гидролизе крахмала до моносахаридов, окисления последних двухвалентных медью в щелочной среде, определением общего и остаточного количества меди йодометрическим титрованием.
4.	Банки раскрывают, освобождают от содержимого, внутреннюю поверхность хорошо промывают водой и насухо вытирают. Обращают внимание на наличие и степень распространения темных пятен, наличие ржавчины, состояние лака или эмали, резиновых прокладок крышки, наличие наплывов припоя.
5.	Анализ на наличие патогенных микроорганизмов в пищевых перепелиных яйцах проводят в порядке государственного санитарного надзора санитарно-эпидемиологическими станциями по методикам и с периодичностью, утвержденными в установленном порядке. Порядок и периодичность контроля содержимого токсичных веществ, антибиотиков, афлатоксина В ₁ пестицидов, гормональных препаратов и радионуклидов в пищевых перепелиных яйцах устанавливают соответственно МР 4.4.4-108. В случае выявления во время сдачи-приема несоответствия яиц требованиям стандарта даже по одному показателю, проводят повторные испытания удвоенного количества яиц, отобранной из той же партии. В случае получения неудовлетворительных результатов повторного контроля всю партию бракуют. Яйца, отобранные для прямо-сдаточных испытаний, присоединяют к партии.

ПК-5 Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр с/х животных с целью установления инфекционных болезней и болезней незаразной этиологии перед убоем, возможности их обезвреживания, использования или утилизации

ПК 5.1. Оценивать состояние предубойных животных, поступающих в т.ч. из-за границы в соответствии с законодательством Российской Федерации, правила транспортировки убойных животных и птицы, порядок проведения клинического осмотра животных и птицы перед убоем с целью определения болезней различной этиологии

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: порядок проведения клинического осмотра животных и птицы перед убоем с целью определения болезней различной этиологии.

Тестовые задания закрытого типа

1. Упитанность животных определяют...(выберите один вариант ответа)
 - а) внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя)
 - б) внешним осмотром
 - в) расположением подкожного жира
 - г) длиной туши
2. Упитанность крупного рогатого скота определяют по внешним признакам ...(выберите один вариант ответа)
 - а) форме туловища и степени развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков
 - б) только по степени развития скелетных мышц
 - в) толщиной кожи
 - г) только по выступлениям остистых отростков позвонков
3. Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопое составляет...(выберите один вариант ответа)
 - а) 6-8 ч
 - б) 4-10 ч

- в) 5 ч
г) 12 ч
4. Общие требования к забой животных ... (выберите один вариант ответа)
а) должно быть мгновенным и обеспечивать хорошее обескровливание
б) должен прежде всего обеспечить безопасность людей, проводят забой
в) должен быть гуманным, быстрым, безболезненным, сопровождаться хорошим обескровливанием и быть безопасным для людей, проводят забой
г) должен обеспечивать максимальный выход качественного мяса и субпродуктов
5. Заболевания, при которых патологические изменения локализуются в лимфоузлах ... (выберите один вариант ответа)
а) туберкулез, актиномикоз
б) эхинококкоз
в) гиподерматоз
г) гастроэнтерит

Ключи

1.	в
2.	г
3.	а
4.	б
5.	б

6. Установите правильную последовательность точек ветеринарно - санитарной экспертизы на конвейере крупного рогатого скота ... (выберите один вариант ответа)

- а) внутренние органы
б) туши
в) финальная точка
г) головы

Ключи: г, а, б, в

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: Оценивать состояние предубойных животных, поступающих в т.ч. из-за границы в соответствии с законодательством Российской Федерации, правила транспортировки убойных животных и птицы

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

- При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки:
- Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо -перерабатывающие предприятия? Общие требования к забой животных?
- Каким должен быть убой?
- На санитарной бойне проводят убой ...
- Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?
- Ключи

1.	состояние места заклания степень обескровливания туши, наличие гипостаз, изменения в лимфатических узлах и внутренних органах
2.	ветеринарное свидетельство (форма № 1), товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость
3.	Убой должен быть гуманным, быстрым, безболезненным, сопровождаться хорошим обескровливанием и быть безопасным для людей, которые проводят забой
4.	Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных
5.	ветеринарное свидетельство (форма № 2) ветеринарное свидетельство (форма № 1), товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: основными законами РФ с целью установления инфекционных болезней и болезней незаразной этиологии перед убоем, возможности их обезвреживания, использования или утилизации

Практические задания:

- При ветсанэкспертизе продуктов убоя коровы в легких, поверхностном шейном и подвздошном лимфоузлах обнаружены изменения, характерные для туберкулеза. Как поступить с продуктами убоя?
- На 8-ой день после вакцинации коровы против сибирской язвы у нее произошел перелом передней конечности. Как поступить с данным животным?
- При убое и разделке кур разной упитанности у нескольких из них в печени, селезенке, легких и кишечнике обнаружены множественные туберкулы. У других – туберкулы установлены только на кишечнике. Провести ветеринарно-санитарную оценку.
- На пастбище вынуждено убита корова с признаками (со слов пастуха) острой тимпаниии. Каковы действия ветеринарного врача при решении вопроса о возможности использования мяса убитого животного?
- При обрыве электропроводки погибли 2 коровы. Вы прибыли на место через 20 минут после случившегося. Ваши действия?

Ключи

1.	Т.к. процесс генерализованный при таком течении продукты убоя подлежат утилизации. Если процесс локализован только в одном органе, то он утилизируется, а туша отправляется на бакисследование. в случае если все чисто, мясо может использоваться только для приготовления вареных сортов колбас.
2.	Убой в зависимости от вакцины в течение 10-14 дней запрещен. Но в этом случае его можно произвести как вынужденный,

	если нет реакции в месте введения вакцины, нет повышенной температуры, общее состояние удовлетворительное. Туша идет на промпереработку.
3.	Когда множественные поражения внутренних органов - утилизация. Если только кишечник смотрят на упитанность туши, если 1-2 категория - кишечник удаляют и в промпереработку. Если истощена - утилизация.
4.	Мясо может быть использовано только на промпереработку, т.к. мы не видели что у него была тимпания, отбирается материал, а тушу в холодильник до выяснения причин. Если подтверждается тимпания, то мяса отправляют на мясокомбинат с отметкой о проведенном вынужденном убое, если нет то в зависимости от поставленного диагноза.
5.	Туши животных утилизируются, т.к. это труп и неважно через сколько вы прибыли на место случившегося.

ПК-8 - Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно- санитарной экспертизы.

ПК-8.6. Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности

Первый этап (пороговый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции **«знать»**: соответствие проектов нормативно-технических документов по допустимости (недопустимости) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.

Тестовые задания закрытого типа

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

Ключи

1.	в
2.	а
3.	а
4.	б
5.	а

6. Установите правильную последовательность исследования мяса рыбы в реакции на пероксидазу... (выберите один вариант ответа)

- вносят 2 мл водной вытяжки (1:10) из жаберной ткани,
- содержание пробирки взбалтывают,
- вносят 2 капли 1% раствора перекиси водорода,
- оценить цвет смеси
- вносят 5 капель 0,2 % спиртового раствора бензидина,

Ключи: а, д, б, в, г

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции **«уметь»**: определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

- Дайте определение «мясо рыб»?
- Кому разрешается ввоз, переработка, хранение, реализация гидробионтов, рыбы, морепродуктов и произведенной из них продукции, а также вывоз продукции с территории РФ?
- Проведение санитарной оценки рыбы при Лигулезе и диграмозе.

4. Какие морепродукты разрешены к ввозу на территорию РФ?
5. Какие морепродукты не допускаются к ввозу/вывозу?

Ключи

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

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: основными законами РФ, регулирующих допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Практические задания:

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

Ключи

1.	Обследование хозяйствующего субъекта организуется территориальными управлениями Россельхознадзора по заявлению хозяйствующего субъекта. Заявление на обследование направляется на имя руководителя территориального управления Россельхознадзора, в регион деятельности (из региона деятельности) которого предполагается осуществить ввоз/вывоз Продукции. Для проведения обследования решением руководителя территориального управления Россельхознадзора создается комиссия. В состав комиссии в обязательном порядке включаются должностные лица территориального управления Россельхознадзора и должностные лица уполномоченного в области ветеринарии органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, на территорию которого предполагается осуществить ввоз/вывоз Продукции, а также уполномоченный представитель соответствующего хозяйствующего субъекта.
2.	При множественном поражении мускулатуры метацеркариями рыбу направляют на техническую утилизацию. При незначительном поражении (<u>менее 5 паразитов на 1 кг</u>) рыбу используют на пищевые цели после обеззараживания проваркой в течение не менее 30 минут, перерабатывают на консервы или подвергают замораживанию при температуре минус 11 – 15°C не менее 30 суток, а при минус 28°C – не менее 32 часов. Возможно обеззараживание рыбы крепким или средним посолом продолжительностью не менее 2 недель.
3.	Возбудитель краснухи карпов для человека и плотоядных животных не опасен. Больную рыбу, если она не потеряла товарного вида и отвечает пищевым качествам, допускают в пищу людям без ограничений. Нетоварную рыбу по усмотрению ветеринарного врача направляют в корм сельскохозяйственным животным, птице, пушным зверям в проваренном виде или направляют на изготовление рыбной муки.
4.	При отсутствии признаков, ухудшающих товарный вид, рыбу реализуют без ограничения. Истощенную рыбу подвергают лабораторному исследованию. При отрицательных результатах бактериологических исследований ее направляют на изготовление консервов или кулинарных изделий с термической обработкой.
5.	Возбудитель псевдомоноза карпов не представляет опасности для человека. Больную рыбу, не потерявшую товарного вида и имеющую соответствующую массу, используют в пищу людям на общих основаниях. Нетоварную рыбу направляют в корм животным в проваренном виде или доставляют на рыбозаводы для переработки в рыбную муку.

Оценочные средства для проведения текущего контроля

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

Вопросы для опроса:

Раздел 1

1. Ветеринарно-санитарные требования при экспорте и импорте продуктов и сырья животного происхождения.
2. Ветеринарные правила перевозки животных.

3. Ветеринарные правила ввоза и вывоза животноводческой продукции.
4. Госветнадзор при импорте и экспорте подконтрольных грузов.
5. Общие положения.
6. Оформление экспорта.
7. Оформление импорта.
8. Перевозка внутри СНГ.
9. Перевозки подконтрольных грузов.
10. Организация ветеринарного надзора по охране территории страны от заноса заразных болезней из иностранных государств.
11. Контроль в пунктах пропуска через границу.
12. Задачи пограничного государственного ветеринарного надзора.
13. Права пограничного государственного ветеринарного надзора.
14. Единые ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю.
15. Общая характеристика правил.
16. Перечень нормативных актов.
17. Перемещение подконтрольных грузов через государственную границу.
18. Правила перевозок животных, птицы и других грузов, подлежащих государственному ветеринарно-санитарному контролю.
19. Задача ветеринарных специалистов, работающих на транспорте.
20. Структура, права и обязанности транспортных ветеринарных участков (пунктов).
21. Перевозка животных, уход за ними на транспорте.
22. Перевозка животных и продукции различными видами транспорта.
23. Административный регламент Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному контролю по выдаче разрешения на ввоз и вывоз из РФ.
24. Общие положения.
25. Стандарт предоставления государственной услуги.
26. Полномочия по предоставлению государственной услуги.
27. Ветеринарно-санитарные требования при экспортно-импортных операциях на таможне и транспорте.
28. Общие положения.
29. Оформление экспорта.
30. Оформление импорта.
31. Перевозка внутри СНГ.
32. Перевозки подконтрольных грузов.
33. Ветеринарно-санитарные правила перевозки грузов различными видами транспорта.
34. Правила перевозки подконтрольных грузов железнодорожным, автомобильным транспортом.
35. Правила перевозки воздушным и водным транспортом.
36. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в РФ молока и молокопродуктов.
37. Требования в сфере карантина растений при транспортировке подкарантинной продукции.
38. Организация ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясопродуктов.
39. Правила ввоза сырья животного происхождения.
40. Правила использования и переработки импортного мясного сырья на предприятиях России.
41. Условия ввоза и использования импортной продукции животного происхождения, исходя из сложившейся в мире эпизоотической ситуации.
42. «Положение о проведении экспертизы некачественного и опасного продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении».
43. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом на территорию Российской Федерации содержащих продукты животного происхождения кормов и кормовых добавок, а также сырья, используемого при их производстве.
44. Понятие корма. Классификация кормов.
45. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом кормов и кормовых добавок.
46. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию кормов и кормовых добавок животного происхождения, в том числе из птицы и рыбы.
47. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию кормов и кормовых добавок, не содержащих компонентов животного происхождения для собак и кошек.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме устного экзамена.

Вопросы для экзамена

1. Ветеринарно-санитарные требования при экспорте и импорте продуктов и сырья животного происхождения.
2. Ветеринарные правила перевозки животных.
3. Ветеринарные правила ввоза и вывоза животноводческой продукции.
4. Осуществление ветеринарного контроля при перемещении товаров через границу Таможенного Союза.
5. Осуществление фитосанитарного контроля при перемещении товаров через границу Таможенного Союза.
6. Госветнадзор при импорте и экспорте подконтрольных грузов. Общие положения.
7. Оформление экспорта.
8. Оформление импорта.

9. Перевозка внутри СНГ.
10. Перевозки подконтрольных грузов.
11. Организация ветеринарного надзора по охране территории страны от заноса заразных болезней из иностранных государств.
12. Контроль в пунктах пропуска через границу.
13. Задачи пограничного государственного ветеринарного надзора.
14. Права пограничного государственного ветеринарного надзора.
15. Единые ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю.
16. Общая характеристика правил к товарам, подлежащим ветеринарному контролю.
17. Перечень нормативных актов.
18. Перемещение подконтрольных грузов через государственную границу.
19. Правила перевозок животных, птицы и других грузов, подлежащих государственному ветеринарно-санитарному контролю.
20. Задача ветеринарных специалистов, работающих на транспорте.
21. Структура, права и обязанности транспортных ветеринарных участков (пунктов).
22. Перевозка животных, уход за ними на транспорте.
23. Фитосанитарный контроль (надзор).
24. Административный регламент Федеральной службы по фитосанитарному контролю по выдаче разрешения на ввоз и вывоз из РФ. Общие положения.
25. Административный регламент Федеральной службы по ветеринарному контролю по выдаче разрешения на ввоз и вывоз из РФ. Общие положения.
26. Стандарт предоставления государственной услуги.
27. Полномочия по предоставлению государственной услуги.
28. Оформление домашних животных, вывозимых за рубеж.
29. Ветеринарно-санитарные требования при экспортно-импортных операциях на таможене и транспорте. Общие положения.
30. Оформление экспорта.
31. Оформление импорта.
32. Перевозка внутри СНГ.
33. Перевозки подконтрольных грузов.
34. Ветеринарно-санитарные правила перевозки грузов различными видами транспорта.
35. Правила перевозки подконтрольных грузов железнодорожным транспортом.
36. Правила перевозки подконтрольных грузов автомобильным транспортом.
37. Правила перевозки воздушным транспортом.
38. Правила перевозки водным транспортом.
39. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в РФ молока и молокопродуктов.
40. Требования в сфере карантина растений при транспортировке подкарантинной продукции.
41. Организация ветеринарного надзора за ввозом импортного мяса и мясопродуктов.
42. Организация ветеринарного надзора за переработкой импортного мяса и мясопродуктов.
43. Организация ветеринарного надзора хранением импортного мяса и мясопродуктов.
44. Организация ветеринарного надзора перевозкой импортного мяса и мясопродуктов.
45. Организация ветеринарного надзора за реализацией импортного мяса и мясопродуктов.
46. Правила ввоза сырья животного происхождения.
47. Правила использования и переработки импортного мясного сырья на предприятиях России.
48. Условия ввоза и использования импортной продукции животного происхождения, исходя из сложившейся в мире эпизоотической ситуации. «Положение о проведении экспертизы некачественного и опасного продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении».
49. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом на территорию Российской Федерации кормов, содержащих продукты животного происхождения.
50. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом на территорию Российской Федерации кормовых добавок, содержащих продукты животного происхождения.
51. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом на территорию Российской Федерации сырья, используемого при производстве кормов.
52. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом на территорию Российской Федерации сырья, используемого при производстве кормовых добавок.
53. Понятие корма.
54. Классификация кормов.
55. Правила организации государственного ветеринарного надзора за ввозом кормов и кормовых добавок.
56. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию кормов и кормовых добавок животного происхождения, в том числе из птицы и рыбы.
57. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию кормов и кормовых добавок, не содержащих компонентов животного происхождения для собак и кошек.
58. Государственная ветеринарная служба РФ, ее организации и задачи:
59. Ветеринарно-сопроводительные документы при экспорте и импорте подконтрольных грузов.
60. Порядок выдачи ветеринарно-сопроводительных документов на подконтрольные государственному надзору грузы.
61. Схемы госветинспекторской проверки, районной, областной, городской, краевой, станций СББЖ.
62. Схема проверки работы ветеринарных лабораторий ветсанэкспертизы рынков, ветеринарных лечебниц, ветеринарных пунктов пропуска.
63. Положение о Федеральной службе по ветеринарному и фитосанитарному надзору и контролю.

64. Административный регламент Федеральной службы по ветеринарному контролю по представлению госуслуги на выдачу разрешения на ввоз и вывоз из РФ.
65. Транзит лекарственных средств для ветеринарного применения, кормов и кормовых добавок для животных.
66. Государственная ветеринарная проверка ветеринарно-санитарного состояния мясокомбинатов, молочных заводов, и других предприятий по производству продуктов растительного происхождения.
67. Основные вопросы, требующие отражения в акте обследования предприятий по получению продукции, убою животных и переработке сырья животного происхождения.
68. Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.
69. Порядок разделения обязанностей Роспотребнадзора и Россельхознадзора по сертификации продукции и продовольственного сырья.
70. Порядок использования мяса, полученного от уоя животных, применяемых при производстве и контроле биопрепаратов.
71. Основные требования правил перевозки подконтрольных грузов водным транспортом, нормы погрузки животных и птиц в водном транспорте.
72. Средства и методы контроля при осуществлении пропуска лиц транспортных средств, грузов, товаров и животных через государственную и таможенную границы.
73. Ветеринарно-санитарные правила экспертизы при импорте и экспорте некачественных и опасных пищевых продуктов производственного сырья лекарственных средств.
74. Ветеринарно-санитарные требования при импорте охотничьих трофеев, кормов и кормовых добавок для мелких домашних животных и перевозки биологического материала для воспроизводства стада различных видов животных и аквакультур.
75. Госветконтроль и надзор на предприятиях по разведению, производству, переработке и хранению морской и пресноводной рыбы и других морепродуктов.
76. Контроль за внешней экономической деятельностью в отношении болезней, общих для человека и животных.
77. Порядок отбора проб для контроля продукции на присутствие возбудителей заболеваний (патогенов), опасных для человека, животных, генетически измененных микроорганизмов и токсинов.
78. Порядок определения присутствия ГМО в продуктах животного и растительного происхождения.
79. Правила перевозки грузов, подконтрольных госветнадзору различными видами транспорта
80. Правила перевозки грузов, подконтрольных госветнадзору железнодорожным транспортом при импортно-экспортных и транзитных перевозках подконтрольных грузов;
81. Правила перевозки грузов, подконтрольных госветнадзору водным транспортом при импортно-экспортных и транзитных перевозках подконтрольных грузов;
82. Правила перевозки грузов, подконтрольных госветнадзору воздушным транспортом при импортно-экспортных и транзитных перевозках подконтрольных грузов;
83. Правила перевозки грузов, подконтрольных госветнадзору автомобильным транспортом при импортно-экспортных и транзитных перевозках подконтрольных грузов.
84. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации биологических отходов -общие положения: уборка и перевозка, утилизация, уничтожение, сжигание.
85. Размещение скотомогильников, биотермических ям и правила выдачи документов (карточек) на скотомогильники и биотермические ямы.
86. Документы, регламентирующие особенности международных перевозок грузов различными видами транспорта.
87. Сопроводительные документы, порядок их оформления.
88. Ответственность госветслужбы и Россельхознадзора за сохранение эпизоотического благополучия по особо опасным болезням (эмерджентным, экзотическим) и мероприятия в случае их возникновения.
89. Средства и методы контроля при осуществлении пропуска лиц транспортных средств и животных через государственную границу и границы Таможенного Союза.
90. Госветконтроль и надзор на предприятиях по разведению, добыче, производству, переработке, хранению и реализации морской, пресноводной рыб и других гидробионтов

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

Текущий контроль

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

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

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

Промежуточная аттестация

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

На подготовку к ответу студенту предоставляется 20 минут.