

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Волхонов Михаил Станиславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.05.2025 11:11:55
Уникальный программный ключ:
40a6db1879d6a9ee29ec8e0ffb2f95e4614a0998

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КОСТРОМСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ»

Кафедра эпизоотологии, паразитологии и микробиологии

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ветеринарной
медицины и зоотехнии
_____/Горбунова Н.П./
«14 » мая 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

«Стандартизация, оценка соответствия и управление качеством продуктов животного происхождения»

Специальность	<u>36.05.01. Ветеринария</u>
Направленность (специализация)/профиль	<u>«Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов»</u>
Квалификация выпускника	<u>ветеринарный врач</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Срок освоения ОПОП ВО	<u>5 лет</u>

Фонд оценочных средств предназначен для оценивания сформированности компетенций по дисциплине «Стандартизация, оценка соответствия и управление качеством продуктов животного происхождения» для студентов специальности: 36.05.01 Ветеринария, направленность (профиль) «Ветеринарная фармация», «Болезни мелких домашних и экзотических животных», «Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов» очной, очно-заочной и заочной форм обучения

Разработчик _____ /

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры эпизоотологии, паразитологии и микробиологии

Протокол № 8 «15» апреля 2025 г.

Заведующий кафедрой _____ /Королева С.Н./

Согласовано:

Председатель методической комиссии факультета ветеринарной медицины и зоотехнии

_____ /Сморчкова А.С./

Протокол №3 от «07» мая 2025 г.

.

Паспорт фонда оценочных средств

специальность 36.05.01 Ветеринария

направленность (профиль) «Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Дисциплина: «Стандартизация, оценка соответствия и управление качеством продуктов животного происхождения»

Таблица 1

№ п/п	Модуль дисциплины	Формируемые компетенции или их части	Оценочные материалы и средства	Количество
1.	МОДУЛЬ I Предмет, методы и задачи дисциплины. Законодательные основы технического регулирования	ПКос-4 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля при производстве продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификации животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	Вопросы для собеседование	20
2.	МОДУЛЬ II Основы стандартизации		Вопросы для собеседование	35
3.	МОДУЛЬ III Оценка соответствия		Вопросы для собеседования	40
			Варианты контрольной работы	11
4.	МОДУЛЬ IV Управление качеством		Тестирование	

1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 2 – Формируемые компетенции

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (части компетенции)	Оценочные материалы и средства
ПКос-4 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля при производстве продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки	МОДУЛЬ I	Вопросы для собеседования
	Знать: -формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; -порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;	

<p>животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификации животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности</p>	<p>-формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении;</p> <p>-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.</p> <p>Уметь:</p> <p>-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;</p> <p>-оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;</p> <p>-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p>Владеть:</p> <p>-подготовкой по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p>	
	МОДУЛЬ II	
<p>ПКос-4 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля при производстве продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификации животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и кормов</p>	<p>Знать:</p> <p>-формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;</p> <p>-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;</p> <p>-формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении;</p> <p>-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.</p> <p>Уметь:</p> <p>-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;</p>	<p>Вопросы для собеседование</p>

для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	<p>-оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;</p> <p>-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p>Владеть:</p> <p>-подготовкой по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p>	
МОДУЛЬ III		
<p>ПКос-4 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля при производстве продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификации животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности</p>	<p>Знать:</p> <p>-формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;</p> <p>-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;</p> <p>-формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении;</p> <p>-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.</p> <p>Уметь:</p> <p>-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;</p> <p>-оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;</p> <p>-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p>Владеть:</p>	<p>Вопросы для собеседования</p> <p>Варианты контрольной работы</p>

	-подготовкой по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	
	МОДУЛЬ IV	
ПКос-4 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля при производстве продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификации животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; -порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; -формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; -формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных; -оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; -оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовкой по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. 	Тестирование

Оценочные материалы и средства для проверки
сформированности компетенций

Модуль I

ТЕМА 1. ПРЕДМЕТ, МЕТОДЫ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЕ ОСНОВЫ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ

Вопросы для собеседования 1

1. Законодательные основы технического регулирования
2. Технический регламент, как основной документ технического регулирования.

3. Виды технических регламентов.
4. Основные принципы технического регулирования.
5. Приемы, обеспечивающие выпуск качественной и конкурентоспособной продукции.
6. Элементы технического регулирования.
7. Цели принятия технических регламентов
8. Роль государства в регулировании правонарушений потребителей и производителя.
9. Роль стандартов при разработке технических регламентов.
10. Требования, предъявляемые к техническим регламентам.
11. Характеристика объектов технического регулирования.
12. Требования к информации, которую должен содержать технический регламент.
13. Виды технических регламентов и их отличительные особенности
14. Структура технических регламентов.
15. Порядок разработки технических регламентов.
16. Ответственность за несоответствие требованиям технических регламентов.
17. Особенности технического регулирования в Таможенном союзе
18. Порядок разработки технических регламентов Таможенного союза
19. Органы Таможенного союза, уполномоченные в области технического регулирования
20. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

Таблица 3 – Критерии оценки сформированности компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции (части компетенции)	Критерии оценивания сформированности компетенции (части компетенции)		
	на базовом уровне	на повышенном уровне	
	соответствует оценке «удовлетворительно» 50-64% от максимального балла	соответствует оценке «хорошо» 65-85% от максимального балла	соответствует оценке «отлично» 86-100% от максимального балла
(ПКос-4) Знать: Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки, формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции	выставляется студенту, который не совсем твердо владеет материалом, при ответах допускает малозначительные погрешности, искажения логической последовательности, но при этом знает основные теоретические положения изучаемого курса, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности.	выставляется студенту, который твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу излагает его без существенных ошибок, по существу отвечает на поставленные вопросы, с небольшими погрешностями приводит формулировки определений, в ответе допускает небольшие пробелы, не искажающие его содержания.	выставляется студенту, который глубоко и прочно усвоил материал в полном объеме, исчерпывающе, грамотно и логически стройно его излагает, четко формулирует основные понятия, приводит соответствующие примеры, свободно ориентируется в теме, использует нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы РФ, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие

<p>по назначению, о ее утилизации или уничтожении, формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.</p> <p>Уметь: Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных, оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p>Владеть: Подготовкой по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p>			международные классификации и т.д..)
--	--	--	--------------------------------------

МОДУЛЬ II

ТЕМА 2. ОСНОВЫ СТАНДАРТИЗАЦИИ

Вопросы для собеседования:

1. Понятие стандартизации. История становления, как науки.
2. Законодательные основы стандартизации.
3. Методические основы стандартизации.
4. Дайте определение стандартизации
5. Роль стандартизации в агропромышленном комплексе

6. Цели стандартизации
7. Задачи стандартизации.
8. Принципы стандартизации.
9. Методы стандартизации.
10. Комплексная стандартизация.
11. Опережающая стандартизация.
12. Уровни стандартизации.
13. Национальный орган РФ по стандартизации.
14. Документы в области стандартизации.
15. Дайте определение «стандарт»
16. Категории стандартов.
17. Виды стандартов и их характеристика.
18. Правовая база Национальной системы стандартизации.
19. Структура Национальной системы стандартизации.
20. Научные основы разработки стандартов
21. Правила разработки и утверждения предварительного национального стандарта
22. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов.
23. Стандарты организаций
24. Порядок разработки и утверждения стандартов организаций общественных объединений.
25. Межотраслевые системы (комплексы) стандартов.
26. Межгосударственная система стандартизации.
27. Порядок разработки межгосударственных стандартов.
28. Международные организации, участвующие в работах по стандартизации.
29. Международная организация по стандартизации (ИСО)
30. Международная электротехническая комиссия (МЭК)
31. Национальные организации по стандартизации в зарубежных странах.
32. Функции национального органа по стандартизации
33. Понятие о технических комитетах по стандартизации
34. Информационное обеспечение в области стандартизации в РФ
35. Международное сотрудничество в области стандартизации

Таблица 4 – Критерии оценки сформированности компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции (части компетенции)	Критерии оценивания сформированности компетенции (части компетенции)		
	на базовом уровне	на повышенном уровне	
	соответствует оценке «удовлетворительно» 50-64% от максимального балла	соответствует оценке «хорошо» 65-85% от максимального балла	соответствует оценке «отлично» 86-100% от максимального балла
(ПКос-4) Знать: Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований,	выставляется студенту, который не совсем твердо владеет материалом, при ответах допускает малосущественные погрешности, искажения логической последовательности, но при этом знает основные теоретические положения изучаемого курса, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности.	выставляется студенту, который твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу излагает его без существенных ошибок, по существу отвечает на поставленные вопросы, с небольшими погрешностями приводит формулировки определений, в ответе допускает небольшие пробелы, не искажающие его содержания.	выставляется студенту, который глубоко и прочно усвоил материал в полном объеме, исчерпывающе, грамотно и логически стройно его излагает, четко формулирует основные понятия, приводит соответствующие примеры, свободно ориентируется в теме, использует нормативную документацию, принятую в ветеринарии и

<p>ветеринарно-санитарной оценки, формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении, формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.</p> <p>Уметь: Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных, оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p>Владеть: Подготовкой по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих</p>			<p>здравоохранении (законы РФ, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации и т.д..)</p>
---	--	--	---

безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.			
---	--	--	--

МОДУЛЬ III

ТЕМА 3. ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ

Вопросы для собеседования:

1. Оценка соответствия и ее роль в развитии рыночных отношений.
2. Правовая основа оценки соответствия в России.
3. Виды, формы и методы оценки соответствия.
4. Правила Российской системы сертификации.
5. Порядок проведения оценки соответствия продукции.
6. Классификация показателей качества мяса и мясных продуктов.
7. Система аккредитации в области технического регулирования.
8. Законодательная база государственного контроля и надзора.
9. Понятие идентификации и ее основные функции.
10. Виды идентификации. Средства, критерии, методы идентификации.
11. Принципы технического регулирования на таможенной территории Таможенного союза.
12. Порядок оформления ветеринарных сертификатов на ввозимую на таможенную территорию Таможенного союза продукцию
13. Цели принятия технических регламентов таможенного союза.
14. Особенности и порядок обращении продукции, подлежащей обязательной оценке (подтверждению) соответствия, на таможенной территории Таможенного союза.
15. Общие требования к безопасности пищевой продукции при ее обращении на таможенной территории Таможенного союза.
16. Порядок идентификации молока и молочной продукции.
17. Правила обращения молока и молочной продукции на рынке государств- членов Таможенного союза и Единого экономического пространства
18. Требования безопасности при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок
19. Требования безопасности к молочной продукции и функциональным компонентам, необходимым для производства продуктов переработки молока.
20. Требования к обеспечению безопасности молока и молочной продукции в процессе ее производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации
21. Требования к упаковке и маркировке молока и молочной продукции
22. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок
23. Порядок декларирования соответствия молока и молочной продукции.
24. Правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции.
25. Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке государств-членов Таможенного союза и Единого экономического пространства
26. Требования к продуктам убоя и процессам их производства
27. Требования к мясной продукции и процессам ее производства
28. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции.
29. Требования к упаковке и маркировке продуктов убоя и мясной продукции.
30. Порядок декларирования соответствия продуктов убоя и мясной продукции.
31. Правила идентификации пищевой рыбной продукции.
32. Правила обращения на рынке пищевой рыбной продукции
33. Требования безопасности пищевой рыбной продукции.
34. Требования к процессам производства и хранения пищевой рыбной продукции.
35. Требования к упаковке и маркировке пищевой рыбной продукции.
36. Требования к организации территории производственного объекта, на котором осуществляются процессы производства пищевой рыбной продукции.

37. Обеспечение соответствия пищевой рыбной продукции требованиям безопасности.
38. Основы управления качеством продуктов животного происхождения.
39. Контроль качества и безопасности на предприятиях по переработке мяса, молока и рыбы.
40. Методика проведения производственного контроля безопасности пищевых продуктов.

Контрольная работа

1. Порядок оценки соответствия мясной продукции по схеме 3д проведения. Оформить декларацию о соответствии, согласно индивидуального задания (на соответствующий вид продукции).
2. Порядок оценки соответствия мясной продукции по схеме 4д проведения. Оформить декларацию о соответствии, согласно индивидуального задания (на соответствующий вид продукции).
3. Порядок оценки соответствия мясной продукции по схеме 6д проведения. Оформить декларацию о соответствии, согласно индивидуального задания (на соответствующий вид продукции).
4. Порядок оценки соответствия молочной продукции по схеме 1д проведения. Оформить декларацию о соответствии, согласно индивидуального задания (на соответствующий вид продукции).
5. Порядок оценки соответствия молочной продукции по схеме 2д проведения. Оформить декларацию о соответствии, согласно индивидуального задания (на соответствующий вид продукции).
6. Порядок оценки соответствия молочной продукции по схеме 3д проведения. Оформить декларацию о соответствии, согласно индивидуального задания (на соответствующий вид продукции).
7. Порядок оценки соответствия молочной продукции по схеме 4д проведения. Оформить декларацию о соответствии, согласно индивидуального задания (на соответствующий вид продукции).
8. Порядок оценки соответствия молочной продукции по схеме 6д проведения. Оформить декларацию о соответствии, согласно индивидуального задания (на соответствующий вид продукции).
9. Порядок оценки соответствия рыбы и рыбной продукции по схеме 1д проведения. Оформить декларацию о соответствии, согласно индивидуального задания (на соответствующий вид продукции).
10. Порядок оценки соответствия рыбы и рыбной продукции по схеме 3д проведения. Оформить декларацию о соответствии, согласно индивидуального задания (на соответствующий вид продукции).
11. Порядок оценки соответствия рыбы и рыбной продукции по схеме 6д проведения. Оформить декларацию о соответствии, согласно индивидуального задания (на соответствующий вид продукции).

Таблица 5 – Критерии оценки сформированности компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции (части компетенции)	Критерии оценивания сформированности компетенции (части компетенции)		
	на базовом уровне	на повышенном уровне	
	соответствует оценке «удовлетворительно» 50-64% от максимального балла	соответствует оценке «хорошо» 65-85% от максимального балла	соответствует оценке «отлично» 86-100% от максимального балла
(ПКос-4) Знать: Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной	выставляется студенту, который не совсем владеет материалом, при ответах допускает малозначительные погрешности, искажения логической последовательности, но при этом знает основные теоретические положения изучаемого курса, обладает	выставляется студенту, который твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу излагает его без существенных ошибок, по существу отвечает на поставленные вопросы, с небольшими погрешностями приводит	выставляется студенту, который глубоко и прочно усвоил материал в полном объеме, исчерпывающе, грамотно и логически стройно его излагает, четко формулирует основные понятия, приводит соответствующие примеры, свободно

<p>продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки, формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении, формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.</p> <p>Уметь: Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных, оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p>	<p>достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности; выставляется в случае, если студент, допускает несущественные ошибки, отступления от существующих требований к оформлению документации.</p>	<p>формулировки определений, в ответе допускает небольшие пробелы, не искажающие его содержания; если задание выполнено с небольшими погрешностями, не искажающими конечного результата.</p>	<p>ориентируется в теме, использует нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении РФ, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации и т.д.), способен и готов к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; если студент грамотно оформляет документы в соответствии с нормативной документацией, принятой в ветеринарии и здравоохранении РФ, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации и т.д.), знает документацию в области организации и контроля транспортировки животных, сырья,</p>
--	---	--	---

Владеть: Подготовкой по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.			продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла
--	--	--	--

МОДУЛЬ IV

ТЕМА 4. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ

Компьютерное тестирование (ТСк):

Выберите один вариант ответа:

Подтверждение соответствия

официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия;

+документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов и процессов требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров;

установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам;

прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту

Технический регламент

документ, устанавливающий требования к объектам технического регулирования, применяемым на добровольной основе

+документ, устанавливающий обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования

документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов проектирования, производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг

документ, в котором содержатся технические правила и (или) описание процессов проектирования, производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации продукции и который применяется на добровольной основе.

Идентификация продукции:

официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия;

документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов и процессов требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров;

+установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам;

прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту

Стандарт

документ, устанавливающий обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования

документ, устанавливающий требования к объектам технического регулирования, применяемым на добровольной основе

+документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов проектирования, производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг

документ, в котором содержатся технические правила и (или) описание процессов проектирования, производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации продукции и который применяется на добровольной основе.

Оценка соответствия

официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия
документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов и процессов требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров
установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам
+прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.

Декларация о соответствии

документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров;
документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям национального стандарта
+документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов
документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям регионального стандарта

Знак соответствия

документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров;
обозначение, служащее для информирования приобретателей, в том числе потребителей, о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов;
+обозначение, служащее для информирования приобретателей, в том числе потребителей, о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту;
документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов

Добровольное подтверждение соответствия осуществляется в формах

+сертификации
декларирования соответствия
аккредитации

Знак обращения на рынке

документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров;
+обозначение, служащее для информирования приобретателей, в том числе потребителей, о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов;
обозначение, служащее для информирования приобретателей, в том числе потребителей, о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту;
документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов

Выберите несколько вариантов ответов:

Обязательное подтверждение соответствия осуществляется в формах:

+сертификации
+декларирование
-аккредитации

Выберите один вариант ответа:

Сертификат соответствия

+документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров;
документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов;
документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям регионального стандарта;

документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям международного стандарта

Аккредитацию испытательных лабораторий и центров осуществляет

Департамент ветеринарии МСХ РФ

-Центральная научно-методическая ветеринарная лаборатория

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

+Федеральная служба по аккредитации

Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Аккредитация:

+официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия;

документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов и процессов требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров;

установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам;

прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту

Выберите несколько вариантов ответов:

Целями принятия технических регламентов являются:

+защита жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества;

+охрана окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений;

предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей;

+обеспечения энергетической эффективности и ресурсосбережения.

обеспечение конкурентоспособности и качества продукции

обеспечение единства измерений

создание систем классификации и кодирования

создание систем обеспечения качества продукции

Целями стандартизации являются:

защита жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества;

охрана окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений;

предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей;

обеспечения энергетической эффективности и ресурсосбережения.

+обеспечение конкурентоспособности и качества продукции

+обеспечение единства измерений

+создание систем классификации и кодирования

+создание систем обеспечения качества продукции

Выберите один вариант ответа:

Технические регламенты Таможенного союза утверждают:

+ЕЭК

ЕЭС

МЭК

ИСО

Выберите несколько вариантов ответов:

Международными органами в области стандартизации являются

ЕЭК

ЕЭС

+МЭК

+ИСО

Формы обязательного подтверждения соответствия молока и молочных продуктов требованиям технического регламента:

сертификация

- +декларирование
- +государственная регистрация
- +ветеринарно-санитарной экспертизы

Выберите один вариант ответа:

Нутровка туш крупного рогатого скота и свиней производится не позднее чем:

- через 30 минут после окончания процесса обескровливания
- +через 45 минут после окончания процесса обескровливания
- через 60 минут после окончания процесса обескровливания
- через 30 минут после оглушения
- через 45 минут после оглушения
- через 60 минут после оглушения

Нутровка туш мелкого рогатого скота производится не позднее чем:

- +через 30 минут после окончания процесса обескровливания
- через 45 минут после окончания процесса обескровливания
- через 60 минут после окончания процесса обескровливания
- через 30 минут после оглушения
- через 45 минут после оглушения
- через 60 минут после оглушения

Время от момента от момента герметизации потребительской тары до начала пищевой обработки не должно превышать

- 45 минут
- +30 минут
- 60 минут
- 15 минут

Срок действия ветеринарного сопроводительного документа на сырое молоко не должен превышать

- 14 дней с даты выдачи документа
- +1 месяц с даты выдачи документа
- 1 месяц с даты производства продукции
- 14 дней с даты производства продукции

Температура охлаждения молока после доения должна составлять:

- 8±2 °C
- 4±1 °C
- 6±2 °C
- +4±2 °C

Хранение сырого молока, не предназначенного для изготовления детского питания, до начала промышленной переработки осуществляется при температуре:

- +4±2 °C
- не выше 4 °C
- 8±2 °C
- не выше 8 °C

Хранение сырых сливок, не предназначенных для изготовления детского питания, до начала промышленной переработки осуществляется при температуре:

- 4±2 °C
- не выше 4 °C
- 8±2 °C
- +не выше 8 °C

Выберите несколько вариантов ответов:

В каких случаях допускается предварительная термическая сырого молока?

- +кислотности от 19 °T до 21 °T

+хранение сырого молока более 6 часов без охлаждения;
 +перевозки сырого молока, продолжительность которой превышает допустимый период хранения, но не более чем на 25 процентов;
 +наличия соответствующего предписания уполномоченных органов государств-членов в сфере ветеринарного контроля (надзора);
 наличие соответствующего положения в системе менеджмента качества молокоперерабатывающего предприятия

Выберите один вариант ответа:

Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке должна составлять:

- +не менее 8,2%
- не более 8,2%
- не менее 6,1%
- не более 6,1%

В каких пределах должна находиться кислотность сырых сливок?

- +17-19°Т
- 21-23°Т
- 19-21°Т
- 23-25°Т

Срок действия декларации соответствия, для мясной продукции, выпускаемой серийно составляет не более:

- 1 года
- 2 лет
- 3 лет
- 4 лет
- +5 лет

Температура хранения стерилизованных консервов при влажности не более 75% составляет:

- +0...20°С
- 0...15°С
- 0...10°С
- 0...5°С

Таблица 6 – Критерии оценки сформированности компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции (части компетенции)	Критерии оценивания сформированности компетенции (части компетенции)		
	на базовом уровне	на повышенном уровне	
	соответствует оценке «удовлетворительно» 50-64% от максимального балла	соответствует оценке «хорошо» 65-85% от максимального балла	соответствует оценке «отлично» 86-100% от максимального балла
(ПКос-4) Знать: Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра,	выставляется студенту, если правильно и корректно решено от 50 до 79 % тестовых заданий;	выставляется студенту, если правильно и корректно решено 80 - 94 % тестовых заданий;	выставляется студенту, если правильно и корректно решено 95-100 % тестовых заданий; умеет логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь.

<p>необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки, формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении, формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.</p> <p>Уметь: Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных, оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p>Владеть: Подготовкой по результатам ветеринарно-</p>			
--	--	--	--

санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.			
--	--	--	--

Базовый уровень сформированности компетенции, соответствующий оценке «удовлетворительно», считается достигнутым, если студент по итогам подготовки и защиты курсовой работы набирает от 50 до 64 баллов, повышенный уровень считается достигнутым, если студент набирает от 65 до 100 баллов, при этом оценке «хорошо» соответствует 65-85 баллов, оценке «отлично» 86-100 баллов.

3 ОПРЕДЕЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Форма промежуточной аттестации по дисциплине:

Семестр №10 (Модуль I, Модуль II, Модуль III, Модуль IV) /Зачет;

Окончательные результаты обучения (формирования компетенций) определяются посредством перевода баллов, набранных студентом в процессе освоения дисциплины, в оценки:

Семестр №10 (Модуль I, Модуль II, Модуль III, Модуль IV) /Зачет:

«Зачтено» выставляется в случае, если студент грамотно оформляет документы в соответствии с нормативной документацией, принятой в ветеринарии и здравоохранении (законы РФ, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации и т.д.), знает документацию в области организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла

«Не зачтено» выставляется студенту, имеющему серьезные пробелы в знании учебного материала, допускающему принципиальные ошибки при выполнении предусмотренных программой контрольных заданий, тестов. Уровень знаний недостаточен для дальнейшей учебы и будущей профессиональной деятельности.

4 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПОВТОРНОЙ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Форма промежуточной аттестации по дисциплине зачет/экзамен.

Повторная промежуточная аттестация по дисциплине проводится с использованием заданий для оценки сформированности компетенций на базовом уровне по всем модулям, входящим в структуру дисциплины за семестр, по итогам которого студент имеет академическую задолженность.

Примечание:

Дополнительные контрольные испытания проводятся для студентов, набравших менее **50 баллов** (в соответствии с «Положением о модульно-рейтинговой системе»).

Оценочные материалы и средства проведения повторной промежуточной аттестации

Опрос по Модулям I, II, III, IV.

Вопросы для опроса:

1. Законодательные основы технического регулирования
2. Технический регламент, как основной документ технического регулирования.
3. Виды технических регламентов.
4. Основные принципы технического регулирования.
5. Понятие стандартизации. История становления, как науки.
6. Законодательные основы стандартизации.
7. Методические основы стандартизации.
8. Цели стандартизации
9. Задачи стандартизации.
10. Принципы стандартизации.
11. Методы стандартизации.
12. Комплексная стандартизация.

- 13.Опережающая стандартизация.
- 14.Уровни стандартизации.
- 15.Национальный орган РФ по стандартизации.
- 16.Документы в области стандартизации.
- 17.Категории стандартов.
- 18.Виды стандартов и их характеристика.
- 19.Правовая база Национальной системы стандартизации.
- 20.Структура Национальной системы стандартизации.
- 21.Правила разработки и утверждения предварительного национального стандарта
- 22.Порядок разработки и утверждения национальных стандартов.
- 23.Порядок разработки и утверждения стандартов организаций о общественных объединениях.
- 24.Межотраслевые системы (комплексы) стандартов.
- 25.Межгосударственная система стандартизации.
- 26.Порядок разработки межгосударственных стандартов.
- 27.Международные организации, участвующие в работах по стандартизации.
- 28.Международная организация по стандартизации (ИСО)
- 29.Международная электротехническая комиссия (МЭК)
- 30.Национальные организации по стандартизации в зарубежных странах.
41. Оценка соответствия и ее роль в развитии рыночных отношений.
42. Правовая основа оценки соответствия в России.
43. Виды, формы и методы оценки соответствия.
44. Правила Российской системы сертификации.
45. Порядок проведения оценки соответствия продукции.
46. Классификация показателей качества мяса и мясных продуктов.
47. Система аккредитации в области технического регулирования.
48. Законодательная база государственного контроля и надзора.
49. Понятие идентификации и ее основные функции.
50. Виды идентификации. Средства, критерии, методы идентификации.
51. Принципы технического регулирования на таможенной территории Таможенного союза.
52. Порядок оформления ветеринарных сертификатов на ввозимую на таможенную территорию Таможенного союза продукцию
53. Цели принятия технических регламентов таможенного союза.
54. Особенности и порядок обращении продукции, подлежащей обязательной оценке (подтверждению) соответствия, на таможенной территории Таможенного союза.
55. Общие требования к безопасности пищевой продукции при ее обращении на таможенной территории Таможенного союза.
56. Порядок идентификации молока и молочной продукции.
57. Правила обращения молока и молочной продукции на рынке государств- членов Таможенного союза и Единого экономического пространства
58. Требования безопасности при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок
59. Требования безопасности к молочной продукции и функциональным компонентам, необходимым для производства продуктов переработки молока.
60. Требования к обеспечению безопасности молока и молочной продукции в процессе ее производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации
61. Требования к упаковке и маркировке молока и молочной продукции
62. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок
63. Порядок декларирования соответствия молока и молочной продукции.
64. Правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции.
65. Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке государств-членов Таможенного союза и Единого экономического пространства
66. Требования к продуктам убоя и процессам их производства
67. Требования к мясной продукции и процессам ее производства

68. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции.
69. Требования к упаковке и маркировке продуктов убоя и мясной продукции.
70. Порядок декларирования соответствия продуктов убоя и мясной продукции.
71. Правила идентификации пищевой рыбной продукции.
72. Правила обращения на рынке пищевой рыбной продукции
73. Требования безопасности пищевой рыбной продукции.
74. Требования к процессам производства и хранения пищевой рыбной продукции.
75. Требования к упаковке и маркировке пищевой рыбной продукции.
76. Требования к организации территории производственного объекта, на котором осуществляются процессы производства пищевой рыбной продукции.
77. Обеспечение соответствия пищевой рыбной продукции требованиям безопасности.
78. Основы управления качеством продуктов животного происхождения.
79. Контроль качества и безопасности на предприятиях по переработке мяса, молока и рыбы.
80. Методика проведения производственного контроля безопасности пищевых продуктов.

Таблица 7 – Критерии оценки сформированности компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции (части компетенции)	Критерии оценивания сформированности компетенции (части компетенции)
	на базовом уровне
	соответствует оценке «удовлетворительно» 50-64% от максимального балла
<p>Знать: Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки, формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении, формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.</p> <p>Уметь: Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных, оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p>Владеть: Подготовкой по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p>	<p>выставляется в случае, если студент грамотно оформляет документы в соответствии с нормативной документацией, принятой в ветеринарии и здравоохранении (законы РФ, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации и т.д.), знает документацию в области организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p>

