

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**



**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета ветеринарной медицины

Д.М. Максимович

«14» мая 2020 г.

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров

Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.34 ФИТОСАНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ**

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Профиль: **Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **очная**

Троицк  
2020

Рабочая программа дисциплины «Фитосанитарный контроль» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 19.09.2017 г., № 939. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профилю: Производственный ветеринарно-санитарный контроль.

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов.

Составитель – кандидат ветеринарных наук, доцент Сайфульмулюков Э.Р.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров

«14» мая 2020 г. (протокол № 8).

Зав. кафедрой Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров, доктор ветеринарных наук, профессор

И.А. Лыкасова

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины

«14» мая 2020 г. (протокол № 9).

Председатель методической комиссии факультета ветеринарной медицины, кандидат ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки



Е.Л. Лебедева

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП.....	4
1.1. Цель и задачи дисциплины.....	4
1.2. Компетенции и индикаторы их достижений.....	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП.....	4
3. Объём дисциплины и виды учебной работы.....	5
3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы.....	5
3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам.....	6
4. Структура и содержание дисциплины.....	6
4.1 Содержание дисциплины.....	6
4.2. Содержание лекций.....	7
4.3. Содержание лабораторных занятий.....	7
4.4. Содержание практических занятий.....	7
4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся.....	8
4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся.....	8
4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся.....	8
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	8
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	9
7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины.....	9
8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины.....	9
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	9
10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	10
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	10
Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся.....	11
Лист регистрации изменений.....	43

## 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

### 1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственной, технологической, организационно-управленческой.

**Цель дисциплины** – сформировать у обучающихся теоретические знания и практические навыки по фитосанитарному контролю, в соответствии с формируемыми компетенциями.

**Задачи дисциплины:** изучить правовые нормы в рамках фитосанитарного контроля, научиться проводить санитарную оценку качества сырья и продуктов растительного происхождения и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения фитопатологий различной этиологии, оформлять соответствующую документацию с использованием специализированных баз данных.

### 1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	знания	Обучающийся должен знать: круг задач в рамках фитосанитарного контроля и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений – (Б1.О.34, УК-2 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: определять круг задач в рамках фитосанитарного контроля и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений – (Б1.О.34, УК-2 - У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками определения круга задач в рамках фитосанитарного контроля и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений – (Б1.О.34, УК-2 - Н.1)

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения	знания	Обучающийся должен знать: методы определения качества сырья и продуктов растительного происхождения – (Б1.О.34, ОПК-1 - 3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь: определять качество сырья и продуктов растительного происхождения – (Б1.О.34, ОПК-1 - У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками определения качества сырья и продуктов растительного происхождения – (Б1.О.34, ОПК-1 - Н.3)

**ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности**

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать: правила оформления документации при фитосанитарном контроле с использованием специализированных баз данных – (Б1.О.34, ОПК-5 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: оформлять документацию при фитосанитарном контроле с использованием специализированных баз данных – (Б1.О.34, ОПК-5 - У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками оформления документации при фитосанитарном контроле с использованием специализированных баз данных – (Б1.О.34, ОПК-5 - Н.1)

**ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии**

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	знания	Обучающийся должен знать: опасности риска возникновения и распространения фитопатологий различной этиологии – (Б1.О.34, ОПК-6 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: идентифицировать опасность риска возникновения и распространения фитопатологий различной этиологии – (Б1.О.34, ОПК-6 - У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками идентификации опасности риска возникновения и распространения фитопатологий различной этиологии – (Б1.О.34, ОПК-6 - Н.1)

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Фитосанитарный контроль» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

## 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 3 зачетных единиц (ЗЕТ), 108 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается в 6 семестре.

### 3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Контактная работа (всего)</b>	<b>55</b>
В том числе:	-
Лекции (Л)	16
Лабораторные занятия (ЛЗ)	34
Контроль самостоятельной работы (КСР)	5
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	<b>53</b>
<b>Контроль</b>	<b>Зачёт</b>
<b>Итого</b>	<b>108</b>

### 3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам

№ темы	Наименование раздела и темы	Всего часов	в том числе				Контроль
			контактная работа			СР	
			Л	ЛЗ	КСР		
<b>Раздел 1. Нормативно-правовая база и организационные основы фитосанитарного контроля</b>							
1.1	Нормативно-правовая база фитосанитарного контроля	4,7	2	-	0,3	2,4	х
1.2	Организационные основы фитосанитарного контроля	4,7	2	-	0,3	2,4	х
1.3	Методы исследований при фитосанитарном контроле	4,8	2	-	0,4	2,4	х
1.4	Фитосанитарный контроль на границе Таможенного союза	4,6	2	-	0,2	2,4	х
1.5	Особенности фитосанитарного контроля в США и странах Евросоюза	4,2	-	-	0,2	4	х
<b>Раздел 2. Вредные организмы, имеющие фитосанитарное значение для РФ</b>							
2.1	Карантинные болезни, не зарегистрированные на территории РФ	5,6	2	-	0,3	3,3	х
2.2	Карантинные болезни, ограниченно распространённые на территории РФ	5,6	2	-	0,3	3,3	х
2.3	Карантинные вредители не зарегистрированные на территории РФ	5,6	2	-	0,3	3,3	х
2.4	Карантинные вредители ограниченно распространённые на территории РФ	5,6	2	-	0,3	3,3	х
2.5	Фитосанитарный контроль посадочного материала	7,6	-	4	0,3	3,3	х
2.6	Фитосанитарный контроль зерновых культур	7,6	-	4	0,3	3,3	х
2.7	Фитосанитарный контроль зернобобовых культур	7,6	-	4	0,3	3,3	х
2.8	Фитосанитарный контроль масличных культур	7,6	-	4	0,3	3,3	х
2.9	Фитосанитарный контроль вегетативных овощных культур	6,6	-	4	0,3	2,3	х
2.10	Фитосанитарный контроль генеративных овощных культур	6,6	-	4	0,3	2,3	х
2.11	Фитосанитарный контроль плодовых культур	8,4	-	6	0,2	2,2	х
2.12	Фитосанитарный контроль ягодных культур	6,4	-	4	0,2	2,2	х
2.13	Фитосанитарный контроль экзотических плодов	4,2	-	-	0,2	4	х
	Контроль	х	х	х	х	х	х
	Общая трудоемкость	<b>108</b>	<b>16</b>	<b>34</b>	<b>5</b>	<b>53</b>	<b>х</b>

## 4. Структура и содержание дисциплины

### 4.1 Содержание дисциплины

#### Раздел 1. Нормативно-правовая база и организационные основы фитосанитарного контроля

История развития карантина, значение, задачи, функции, структура карантинной службы в РФ. Основные понятия и определения. Методы исследований по карантину растений. Современное положение службы карантина растений в РФ. Перечень действующих постановлений, правил и приказов о карантине растений. Фитосанитарный контроль на границе Таможенного союза. Международное сотрудничество по карантину растений. Обеспечение карантина растений в РФ при ввозе и вывозе подкарантинной продукции.

Внешний и внутренний карантин. Экспертиза подкарантинных материалов. Порядок импорта, транзита и экспорта подкарантинных грузов. Арбитражная экспертиза. Фитопатологический анализ. Энтомологический анализ. Анализ на сорные растения.

## **Раздел 2. Вредные организмы, имеющие фитосанитарное значение для РФ**

Карантинные болезни, не зарегистрированные на территории РФ. Карантинные болезни, ограниченно распространенные на территории РФ. Карантинные вредители, не зарегистрированные на территории РФ. Карантинные вредители, ограниченно распространенные на территории РФ. Сорные растения, карантинные для РФ. Вредные организмы, не зарегистрированные на территории РФ. Вредные организмы, ограниченно распространенные на территории РФ. Методы обеззараживания подкарантинной продукции.

### **4.2. Содержание лекций**

№ п/п	Наименование лекции	Кол-во часов
1.	Нормативно-правовая база фитосанитарного контроля	2
2.	Организационные основы фитосанитарного контроля	2
3.	Методы исследований при фитосанитарном контроле	2
4.	Фитосанитарный контроль на границе Таможенного союза	2
5.	Карантинные болезни, не зарегистрированные на территории РФ	2
6.	Карантинные болезни, ограниченно распространённые на территории РФ	2
7.	Карантинные вредители не зарегистрированные на территории РФ	2
8.	Карантинные вредители ограниченно распространённые на территории РФ	2
	<b>Итого</b>	<b>16</b>

### **4.3. Содержание лабораторных занятий**

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Кол-во часов
1.	Фитосанитарный контроль посадочного материала	4
2.	Фитосанитарный контроль зерновых культур	4
3.	Фитосанитарный контроль зернобобовых культур	4
4.	Фитосанитарный контроль масличных культур	4
5.	Фитосанитарный контроль вегетативных овощных культур	4
6.	Фитосанитарный контроль генеративных овощных культур	4
7.	Фитосанитарный контроль плодовых культур	6
8.	Фитосанитарный контроль ягодных культур	4
	<b>Итого</b>	<b>34</b>

### **4.4. Содержание практических занятий**

Практические занятия не предусмотрены учебным планом.

#### 4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

##### 4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	16
Подготовка к тестированию	10
Подготовка к собеседованию	10
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	8
Подготовка к промежуточной аттестации	9
<b>Итого</b>	<b>53</b>

##### 4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1.	Нормативно-правовая база фитосанитарного контроля	2,4
2.	Организационные основы фитосанитарного контроля	2,4
3.	Методы исследований при фитосанитарном контроле	2,4
4.	Фитосанитарный контроль на границе Таможенного союза	2,4
5.	Особенности фитосанитарного контроля в США и странах Евросоюза	4
6.	Карантинные болезни, не зарегистрированные на территории РФ	3,3
7.	Карантинные болезни, ограниченно распространённые на территории РФ	3,3
8.	Карантинные вредители не зарегистрированные на территории РФ	3,3
9.	Карантинные вредители ограниченно распространённые на территории РФ	3,3
10.	Фитосанитарный контроль посадочного материала	3,3
11.	Фитосанитарный контроль зерновых культур	3,3
12.	Фитосанитарный контроль зернобобовых культур	3,3
13.	Фитосанитарный контроль масличных культур	3,3
14.	Фитосанитарный контроль вегетативных овощных культур	2,3
15.	Фитосанитарный контроль генеративных овощных культур	2,3
16.	Фитосанитарный контроль плодовых культур	2,2
17.	Фитосанитарный контроль ягодных культур	2,2
18.	Фитосанитарный контроль экзотических плодов	4
	<b>Итого</b>	<b>53</b>

#### 5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

5.1 Сайфульмулюков, Э.Р. Фитосанитарный контроль [Электронный ресурс]: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки: Производственный ветеринарно-санитарный контроль (уровень высшего образования бакалавриат), форма обучения очная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 22 с. – Режимы доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00468.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2865>.

5.2. Сайфульмулюков, Э.Р. Фитосанитарный контроль [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат), форма обучения очная / Э.Р. Сайфульмулюков. –



Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 16 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00467.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2865>.

## **6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении.

## **7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

### **Основная**

7.1 Штерншис, М. В. Биологическая защита растений : учебник / М. В. Штерншис, И. В. Андреева, О. Г. Томилова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4123-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115528> (дата обращения: 04.05.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2 Куренкова И.П. Защита растений от вредных членистоногих в условиях городской среды [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.П. Куренкова ; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола : ПГТУ, 2017. - 160 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=461595>.

### **Дополнительная**

7.3 Булухто Н. П. Защита растений от вредителей [Электронный ресурс] / Н.П. Булухто; А.А. Короткова - М.|Берлин: Директ-Медиа, 2015 - 171 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=276956>.

7.4 Ганиев М. М. Химические средства защиты растений [Электронный ресурс]: / Ганиев М.М., Недорезков В.Д. - Москва: Лань, 2013. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_cid=25&pl1\\_id=30196](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=30196).

## **8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины**

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>.
2. ЭБС «Издательство «Лань» – <http://e.lanbook.com>.
3. ЭБС «Университетская библиотека online» – <http://biblioclub.ru>.
4. Научная электронная библиотека «eLIBRARY.ru».

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

9.1 Сайфульмулюков, Э.Р. Фитосанитарный контроль [Электронный ресурс]: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки: Производственный ветеринарно-санитарный контроль (уровень высшего образования бакалавриат), форма обучения очная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 22 с. – Режимы доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00468.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2865>.

9.2. Сайфульмулюков, Э.Р. Фитосанитарный контроль [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат), форма обучения очная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 16 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00467.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2865>.

## **10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

1. «Техэксперт: Базовые нормативные документы».
2. «Техэксперт: Пищевая промышленность».
3. «Сельхозтехника».
4. «КонсультантПлюс».
5. Электронный каталог Института ветеринарной медицины - [http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM\\_rus1.xml,simpl\\_IVM1.xsl+rus](http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM_rus1.xml,simpl_IVM1.xsl+rus).

Программное обеспечение общего назначения:

1. Операционная система Microsoft Windows.
2. Офисный пакет Microsoft Office.
3. Программный комплекс для тестирования знаний MyTestXPRo 11.0.
4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security.

## **11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

**Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения**

Учебные аудитории № VII и № 254 оснащенные оборудованием и техническими средствами для проведения лекционных и лабораторных занятий.

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся**

Помещение № 42 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

**Перечень оборудования и технических средств обучения**

Микроскоп «Микмед», электронные весы KERN 442, сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации  
обучающихся

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины .....	13
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций ....	14
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины.....	15
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций .....	17
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости.....	17
4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии .....	17
4.1.2 Тестирование .....	20
4.1.3. Собеседование .....	25
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации .....	27
4.2.1. Зачёт .....	27

## 1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся должен знать: круг задач в рамках фитосанитарного контроля и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений – (Б1.О.34, УК-2 - 3.1)	Обучающийся должен уметь: определять круг задач в рамках фитосанитарного контроля и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений – (Б1.О.34, УК-2 - У.1)	Обучающийся должен владеть: навыками определения круга задач в рамках фитосанитарного контроля и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений – (Б1.О.34, УК-2 - Н.1)	- устный опрос на лабораторном занятии; - тестирование; - собеседование	Зачёт

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся должен знать: методы определения качества сырья и продуктов растительного происхождения – (Б1.О.34, ОПК-1 - 3.3)	Обучающийся должен уметь: определять качество сырья и продуктов растительного происхождения – (Б1.О.34, ОПК-1 - У.3)	Обучающийся должен владеть: навыками определения качества сырья и продуктов растительного происхождения – (Б1.О.34, ОПК-1 - Н.3)	- устный опрос на лабораторном занятии; - тестирование; - собеседование	Зачёт

ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1 ОПК-5 Оформляет документацию с использованием	Обучающийся должен знать: правила оформления докумен-	Обучающийся должен уметь: оформлять документацию при	Обучающийся должен владеть: навыками оформления до-	- устный опрос на лабораторном заня-	Зачёт

специализированных баз данных в профессиональной деятельности	тации при фитосанитарном контроле с использованием специализированных баз данных – (Б1.О.34, ОПК-5 - 3.1)	фитосанитарном контроле с использованием специализированных баз данных – (Б1.О.34, ОПК-5 - У.1)	кументации при фитосанитарном контроле с использованием специализированных баз данных – (Б1.О.34, ОПК-5 - Н.1)	тии; - тестирование; - собеседование	
---------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------	--

ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся должен знать: опасность риска возникновения и распространения фитопатологий различной этиологии – (Б1.О.34, ОПК-6 - 3.1)	Обучающийся должен уметь: идентифицировать опасность риска возникновения и распространения фитопатологий различной этиологии – (Б1.О.34, ОПК-6 - У.1)	Обучающийся должен владеть: навыками идентификации опасности риска возникновения и распространения фитопатологий различной этиологии – (Б1.О.34, ОПК-6 - Н.1)	- устный опрос на лабораторном занятии; - тестирование; - собеседование	Зачёт

## 2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Формируемые ЗУН	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.О.34, УК-2 - 3.1	Обучающийся не знает круг задач в рамках фитосанитарного контроля и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся слабо знает круг задач в рамках фитосанитарного контроля и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает круг задач в рамках фитосанитарного контроля и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает круг задач в рамках фитосанитарного контроля и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Б1.О.34, УК-2 - У.1	Обучающийся не умеет определять круг задач в рамках фитосанитарного контроля и выбирать оптимальные способы их решения, ис-	Обучающийся слабо умеет определять круг задач в рамках фитосанитарного контроля и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих	Обучающийся с незначительными ошибками умеет определять круг задач в рамках фитосанитарного контроля и выбирать оптимальные способы их	Обучающийся умеет определять круг задач в рамках фитосанитарного контроля и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих право-

Формируемые ЗУН	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	ходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	вых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Б1.О.34, УК-2 - Н.1	Обучающийся не владеет навыками определения круга задач в рамках фитосанитарного контроля и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся слабо владеет навыками определения круга задач в рамках фитосанитарного контроля и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками определения круга задач в рамках фитосанитарного контроля и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся свободно владеет навыками определения круга задач в рамках фитосанитарного контроля и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

### ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения

Формируемые ЗУН	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.О.34, ОПК-1 - 3.3	Обучающийся не знает методы определения качества сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся слабо знает методы определения качества сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает методы определения качества сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает методы определения качества сырья и продуктов растительного происхождения
Б1.О.34, ОПК-1 - У.3	Обучающийся не умеет определять качество сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся слабо умеет определять качество сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками умеет определять качество сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся умеет определять качество сырья и продуктов растительного происхождения
Б1.О.34, ОПК-1 - Н.3	Обучающийся не владеет навыками определения качества сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся слабо владеет навыками определения качества сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками определения качества сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся свободно владеет навыками определения качества сырья и продуктов растительного происхождения

**ИД-1 ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности**

Формируемые ЗУН	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.О.34, ОПК-5 - 3.1	Обучающийся не знает правила оформления документации при фитосанитарном контроле с использованием специализированных баз данных	Обучающийся слабо знает правила оформления документации при фитосанитарном контроле с использованием специализированных баз данных	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает правила оформления документации при фитосанитарном контроле с использованием специализированных баз данных	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает правила оформления документации при фитосанитарном контроле с использованием специализированных баз данных
Б1.О.34, ОПК-5 - У.1	Обучающийся не умеет оформлять документацию при фитосанитарном контроле с использованием специализированных баз данных	Обучающийся слабо умеет оформлять документацию при фитосанитарном контроле с использованием специализированных баз данных	Обучающийся с незначительными ошибками умеет оформлять документацию при фитосанитарном контроле с использованием специализированных баз данных	Обучающийся умеет оформлять документацию при фитосанитарном контроле с использованием специализированных баз данных
Б1.О.34, ОПК-5 - Н.1	Обучающийся не владеет навыками оформления документации при фитосанитарном контроле с использованием специализированных баз данных	Обучающийся слабо владеет навыками оформления документации при фитосанитарном контроле с использованием специализированных баз данных	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками оформления документации при фитосанитарном контроле с использованием специализированных баз данных	Обучающийся свободно владеет навыками оформления документации при фитосанитарном контроле с использованием специализированных баз данных

**ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии**

Формируемые ЗУН	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.О.34, ОПК-6 - 3.1	Обучающийся не знает опасности риска возникновения и распространения фитопатологий различной этиологии	Обучающийся слабо знает опасности риска возникновения и распространения фитопатологий различной этиологии	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает опасности риска возникновения и распространения фитопатологий различной этиологии	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает опасности риска возникновения и распространения фитопатологий различной этиологии
Б1.О.34, ОПК-6 - У.1	Обучающийся не умеет идентифицировать опасность риска возникновения и распространения фитопатологий различной этиологии	Обучающийся слабо умеет идентифицировать опасность риска возникновения и распространения фитопатологий различной этиологии	Обучающийся с незначительными ошибками умеет идентифицировать опасность риска возникновения и распространения фитопатологий различной этиологии	Обучающийся умеет идентифицировать опасность риска возникновения и распространения фитопатологий различной этиологии



Формируемые ЗУН	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.О.34, ОПК-6 - Н.1	Обучающийся не владеет навыками идентификации опасности риска возникновения и распространения фитопатологий различной этиологии	Обучающийся слабо владеет навыками идентификации опасности риска возникновения и распространения фитопатологий различной этиологии	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками идентификации опасности риска возникновения и распространения фитопатологий различной этиологии	Обучающийся свободно владеет навыками идентификации опасности риска возникновения и распространения фитопатологий различной этиологии

### **3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины**

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

3.1 Сайфульмулюков, Э.Р. Фитосанитарный контроль [Электронный ресурс]: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки: Производственный ветеринарно-санитарный контроль (уровень высшего образования бакалавриат), форма обучения очная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 22 с. – Режимы доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00468.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2865>.

3.2. Сайфульмулюков, Э.Р. Фитосанитарный контроль [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат), форма обучения очная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 16 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00467.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2865>.

### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций**

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, по дисциплине «Фитосанитарный контроль», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

#### **4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости**

##### **4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии**

Устный опрос на лабораторном занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и темам дисциплины. Темы и планы занятий (см. методическую разработку: Сайфульмулюков, Э.Р. Фитосанитарный контроль [Электронный ресурс]: Методиче-

ские указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки: Производственный ветеринарно-санитарный контроль (уровень высшего образования бакалавриат), форма обучения очная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 22 с. – Режимы доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00468.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2865>.) заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

#### Вопросы для устного опроса

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>Тема 1 Фитосанитарный контроль посадочного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Как осуществляется отбор проб посадочного материала?</li> <li>2. Опишите методы фитосанитарного контроля посадочного материала.</li> <li>3. Дайте схему фитосанитарного контроля посадочного материала.</li> <li>4. Какие виды вредителей посадочного картофеля вы знаете?</li> <li>5. Какие виды болезней посадочного картофеля вы знаете?</li> <li>6. Дайте характеристику методам защиты посадочного материала.</li> <li>7. Охарактеризуйте основные показатели фитосанитарного контроля посадочного материала.</li> </ol>	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
2.	<p>Тема 2 Фитосанитарный контроль зерновых культур</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Как осуществляется отбор проб зерновых культур?</li> <li>2. Опишите методы фитосанитарного контроля зерновых культур.</li> <li>3. Дайте схему фитосанитарного контроля зерновых культур.</li> <li>4. Какие виды вредителей зерновых культур вы знаете?</li> <li>5. Какие виды болезней зерновых культур вы знаете?</li> <li>6. Дайте характеристику методам защиты зерновых культур.</li> <li>7. Охарактеризуйте основные показатели фитосанитарного контроля зерновых культур.</li> </ol>	ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения
3.	<p>Тема 3 Фитосанитарный контроль бобовых культур</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Как осуществляется отбор проб бобовых культур?</li> <li>2. Опишите методы фитосанитарного контроля бобовых культур.</li> <li>3. Дайте схему фитосанитарного контроля бобовых культур.</li> <li>4. Какие виды вредителей бобовых культур вы знаете?</li> <li>5. Какие виды болезней бобовых культур вы знаете?</li> <li>6. Дайте характеристику методам защиты бобовых культур.</li> <li>7. Охарактеризуйте основные показатели фитосанитарного контроля бобовых культур.</li> </ol>	ИД-1 ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
4.	<p>Тема 4 Фитосанитарный контроль масличных культур</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Как осуществляется отбор проб масличных культур?</li> <li>2. Опишите методы фитосанитарного контроля масличных культур.</li> <li>3. Дайте схему фитосанитарного контроля масличных культур.</li> <li>4. Какие виды вредителей масличных культур вы знаете?</li> <li>5. Какие виды болезней масличных культур вы знаете?</li> <li>6. Дайте характеристику методам защиты масличных культур.</li> <li>7. Охарактеризуйте основные показатели фитосанитарного контроля масличных культур.</li> </ol>	ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболевания различной этиологии
5.	<p>Тема 5 Фитосанитарный контроль вегетативных овощных культур</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Как осуществляется отбор проб вегетативных овощных культур?</li> <li>2. Опишите методы фитосанитарного контроля вегетативных овощных культур.</li> <li>3. Дайте схему фитосанитарного контроля вегетативных овощных культур.</li> <li>4. Какие виды вредителей вегетативных овощных культур вы знаете?</li> <li>5. Какие виды болезней вегетативных овощных культур вы знаете?</li> <li>6. Дайте характеристику методам защиты вегетативных овощных культур.</li> <li>7. Охарактеризуйте основные показатели фитосанитарного контроля вегетативных овощных культур.</li> </ol>	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
6.	<p>Тема 6 Фитосанитарный контроль генеративных овощей</p> <p>1. Как осуществляется отбор проб генеративных овощных культур?</p> <p>2. Опишите методы фитосанитарного контроля генеративных овощных культур.</p> <p>3. Дайте схему фитосанитарного контроля генеративных овощных культур.</p> <p>4. Какие виды вредителей генеративных овощных культур вы знаете?</p> <p>5. Какие виды болезней генеративных овощных культур вы знаете?</p> <p>6. Дайте характеристику методам защиты генеративных овощных культур.</p> <p>7. Охарактеризуйте основные показатели фитосанитарного контроля генеративных овощных культур.</p>	
7.	<p>Тема 7 Фитосанитарный контроль плодовых культур</p> <p>1. Как осуществляется отбор проб плодовых культур?</p> <p>2. Опишите методы фитосанитарного контроля плодовых культур.</p> <p>3. Дайте схему фитосанитарного контроля плодовых культур.</p> <p>4. Какие виды вредителей плодовых культур вы знаете?</p> <p>5. Какие виды болезней плодовых культур вы знаете?</p> <p>6. Дайте характеристику методам защиты плодовых культур.</p> <p>7. Охарактеризуйте основные показатели фитосанитарного контроля плодовых культур.</p>	
8.	<p>Тема 8 Фитосанитарный контроль ягодных культур</p> <p>1. Как осуществляется отбор проб ягодных культур?</p> <p>2. Опишите методы фитосанитарного контроля ягодных культур.</p> <p>3. Дайте схему фитосанитарного контроля ягодных культур.</p> <p>4. Какие виды вредителей ягодных культур вы знаете?</p> <p>5. Какие виды болезней ягодных культур вы знаете?</p> <p>6. Дайте характеристику методам защиты ягодных культур.</p> <p>7. Охарактеризуйте основные показатели фитосанитарного контроля ягодных культур.</p>	

Критерии оценки ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся полно усвоил учебный материал;</li> <li>- проявляет навыки анализа, обобщения, критического осмысления и восприятия информации, необходимые навыки;</li> <li>- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология;</li> <li>- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;</li> <li>- продемонстрировано умение решать задачи;</li> <li>- могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.</li> </ul>
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа;</li> <li>- в решении задач допущены незначительные неточности.</li> </ul>
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li> <li>- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, решении задач, исправленные после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>- неполное знание теоретического материала; обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.</li> </ul>
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не раскрыто основное содержание учебного материала;</li> <li>- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов</li> </ul>

#### 4.1.2 Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>1 На какие подконтрольные товары имеют право оформлять ветеринарные сопроводительные документы аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы РФ</p> <p>1) На подконтрольные товары, включенные в Перечень, утвержденный Минсельхозом России № 648.</p> <p>2) На подконтрольные товары, включенные в Перечень, утвержденный Минсельхозом России № 646.</p> <p>3) На подконтрольные товары, включенные в Перечень, утвержденный Минсельхозом России № 647.</p> <p>4) На подконтрольные товары, включенные в Перечень, утвержденный Минсельхозом России № 622.</p> <p>2 Каким нормативным документом утверждены Ветеринарные правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях</p> <p>1) Приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 года № 647.</p> <p>2) Приказом Минсельхоза России от 27 декабря 2016 года № 589.</p> <p>3) Указом Президента РФ от 31 декабря 2016 года № 715.</p> <p>4) Приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 года № 648.</p> <p>3 Что такое ФГИС</p> <p>1) Государственная информационная федеральная система.</p> <p>2) Государственная федеральная информационная система.</p> <p>3) Информационная государственная федеральная система.</p> <p>4) Федеральная государственная информационная система.</p> <p>4 С использованием какой системы осуществляется оформление ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме</p> <p>1) Федеральная государственная информационная система в области ветеринарии.</p> <p>2) Единая автоматизированная система учета бланков ветеринарных сопроводительных документов Минсельхоза России АИС «Ветбланк».</p> <p>3) Информационная система планирования и контроля Государственной программы.</p> <p>4) ГИС «Галилео».</p> <p>5 Правила – это...</p> <p>1) Организационно-методический документ, устанавливающий содержание, порядок и методы проведения работ в обязательном порядке.</p> <p>2) Организационно-методический документ, устанавливающий содержание, порядок и методы проведения работ в рекомендательном порядке.</p> <p>3) Положение, устанавливающее количественные или качественные критерии, которые должны быть удовлетворены.</p> <p>6 Оценка соответствия это:</p> <p>1) прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту</p> <p>2) документальное удостоверение соответствия продукции или процессов и услуг требованиям НД</p> <p>3) документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение</p>	<p>ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>ние продукции требованиям ТР</p> <p>4) форма подтверждения соответствия продукции требованиям ТР изготовителем</p> <p>7 Требования технических регламентов, стандартов и договоров используются в целях удостоверения соответствия продукции, процессов, работ и услуг при процедуре....</p> <p>1) аккредитации</p> <p>2) аттестации</p> <p>3) подтверждения соответствия</p> <p>4) стандартизации</p> <p>8 Реализация и использование для пищевых целей продукции, не подвергнутой ветеринарно-санитарной экспертизе, запрещается:</p> <p>1) На территории, не предусмотренной для торговли продукции</p> <p>2) На рынках и перерабатывающих предприятиях</p> <p>3) Только на рынках</p> <p>4) В любых случаях</p> <p>9 Документ, который НЕ относится к документам, издаваемым в развитие закона Российской Федерации «О ветеринарии» – это...</p> <p>1) Правила</p> <p>2) Акт</p> <p>3) Инструкция</p> <p>4) Наставление</p> <p>10 Документ, который относится к документам, издаваемым в развитие закона Российской Федерации «О ветеринарии» – это:</p> <p>1) Правила</p> <p>2) Акт</p> <p>3) Справка</p> <p>4) Отчёт</p>	
2.	<p>1 Для подавления грибковой микрофлоры ягоды винограда при хранении обрабатывают:</p> <p>1) аммиаком</p> <p>2) фреоном</p> <p>3) формальдегидом</p> <p>4) сернистым ангидридом</p> <p>2 К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продуктов относят:</p> <p>1) почвенно-климатические условия</p> <p>2) теплофизические процессы</p> <p>3) интенсивность процессов жизнедеятельности</p> <p>4) условия внешней среды</p> <p>3 К биотическим факторам, влияющим на сохранность продуктов относят:</p> <p>1) газовую среду</p> <p>2) теплофизические процессы</p> <p>3) погодные условия</p> <p>4) условия внешней среды</p> <p>4 Физической основой самосогревания насыпи овощей являются:</p> <p>1) интенсивное дыхание</p> <p>2) плохая теплопроводность</p> <p>3) хорошая теплопроводность</p> <p>4) хранение при повышенной температуре</p> <p>5 Техническим браком при экспертизе плодоовощной продукции является:</p> <p>1) испорченная продукция</p> <p>2) нестандартная продукция</p> <p>3) продукция не пригодная к употреблению в пищу, но допустимая на кормовые цели</p> <p>4) продукция, реализуемая со скидкой с цены</p>	ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>6 Плесневение продуктов более интенсивно протекает при:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) пониженной относительной влажности воздуха</li> <li>2) повышенной относительной влажности воздуха</li> <li>3) пониженной концентрации кислорода</li> <li>4) пониженной температуре</li> </ol> <p>7 Показателем качества овощей и плодов, характеризующим их внешний вид является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) вкус</li> <li>2) запах</li> <li>3) консистенция</li> <li>4) форма</li> </ol> <p>8 Показателем качества овощей и плодов, определяемым в результате дегустации является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) окраска</li> <li>2) запах</li> <li>3) размер</li> <li>4) форма</li> </ol> <p>9 Показателем качества овощей и плодов, определяемым измерительными методами является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) консистенция</li> <li>2) размер</li> <li>3) окраска</li> <li>4) форма</li> </ol> <p>10 К показателю качества овощей и плодов, определяемому только лабораторными методами относится</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) содержание плодов, пораженных болезнями</li> <li>2) содержание сухих веществ</li> <li>3) степень зрелости</li> <li>4) степень механических повреждений</li> </ol>	
3.	<p>1 Кто вправе осуществлять оформление ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные товары при их экспорте и импорте</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Уполномоченные лица органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, в соответствии с их компетенцией.</li> <li>2) Аттестованные ветеринарные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации.</li> <li>3) Уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров.</li> <li>4) Все вышеперечисленные.</li> </ol> <p>2 Срок действия ветеринарного сопроводительного документа при оформлении произведенной партии подконтрольного товара:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) С момента оформления и до истечения срока годности, реализации, подконтрольного товара.</li> <li>2) Не более 5 дней.</li> <li>3) Три года.</li> <li>4) 5 лет.</li> </ol> <p>3 Срок действия ветеринарного сопроводительного документа при оформлении перемещаемой (перевозимой) партии подконтрольного товара:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Не более 5 дней.</li> <li>2) Три года.</li> <li>3) С момента оформления и до окончания перемещения (перевозки) подконтрольного товара.</li> <li>4) Пять лет.</li> </ol> <p>4 Срок действия ветеринарного сопроводительного документа при оформлении перехода права собственности на партию подконтрольного товара:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Три года.</li> </ol>	<p>ИД-1 ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>2) С момента начала процедуры перехода права собственности на подконтрольный товар до ее окончания.</p> <p>3) Пять дней.</p> <p>4) Пять лет.</p> <p>5 Срок действия справки о ветеринарно-санитарном благополучии на молочных фермах при перемещении молока сырого, сливок сырых, сырого обезжиренного молока (обрата сырого) с молочных ферм на молокоперерабатывающие предприятия:</p> <p>1) Не более 10 дней.</p> <p>2) Не более 1(одного) месяца.</p> <p>3) Один квартал.</p> <p>4) 5 дней.</p> <p>6 Требуется ли оформление ветеринарных сопроводительных документов при производстве партии подконтрольного товара в предприятии общественного питания в случае последующей реализации товара для питания людей на данном предприятии, либо в случае последующей реализации партии подконтрольного товара конечному потребителю для его питания в любом ином месте</p> <p>1) Требуется с 1 января 2018 года в электронном виде.</p> <p>2) Не требуется.</p> <p>3) Обязательно требуется</p> <p>4) По возможности.</p> <p>7 Требуется ли оформление ветеринарных сопроводительных документов в перерабатывающих цехах предприятий розничной торговли, если переработанные продукты представляют собой кулинарные изделия или готовые блюда, предназначенные для реализации конечному потребителю на данном предприятии розничной торговли</p> <p>1) Не требуется.</p> <p>2) Требуется с 1 января 2018 года в электронном виде.</p> <p>3) Обязательно требуется</p> <p>4) По возможности.</p> <p>8 Какие данные заявитель обязан указать в заявке на оформление ветеринарных сопроводительных документов</p> <p>1) О цели оформления ВСД (оформление производственной партии, переход права собственности, перемещение).</p> <p>2) О стоимости подконтрольного товара.</p> <p>3) Пол животных.</p> <p>4) Возраст животных</p> <p>9 Что служит основанием для отказа в оформлении ветеринарного сопроводительного документа</p> <p>1) Использование наемного транспортного средства.</p> <p>2) Несоответствие подконтрольного товара требованиям, установленным законодательством Российской Федерации.</p> <p>3) Отсутствие программного обеспечения.</p> <p>4) Наличие второго гражданства.</p> <p>10 В течение какого время осуществляется гашение ветеринарного документа на транспортную партию подконтрольного товара, перемещаемого со сменой владельца (перевозчика) или без смены владельца (перевозчика), после доставки и приемки подконтрольного товара в месте назначения зарегистрированным пользователем ФГИС с правом доступа «гашение сертификатов»</p> <p>1) В течение 1 рабочего дня.</p> <p>2) В течение 7 календарных дней.</p> <p>3) Не осуществляется.</p> <p>4) В течение 5 рабочих дней.</p>	
4.	<p>1 Вредные насекомые, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) зерновки рода коллособрухус</p>	ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возник-

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>2) средиземноморская плодовая муха</p> <p>3) яблочная муха</p> <p>4) колорадский жук</p> <p>2 Болезни растений, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) пыльная головня пшеницы</p> <p>2) диплодиоз кукурузы</p> <p>3) индийская плесень зерна</p> <p>4) фомопсис подсолнечника</p> <p>3 Сорные растения, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) череда волосистая</p> <p>2) паслен садовый</p> <p>3) чертополох крючочковый</p> <p>4) горчак ползучий</p> <p>4 Вредные насекомые, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) яблонная моль</p> <p>2) японский жук</p> <p>3) табачная моль</p> <p>4) яблонная муха</p> <p>5 Болезни растений, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) обжыг плодовых деревьев</p> <p>2) головня картофеля</p> <p>3) бледная картофельная нематода</p> <p>4) стеблевая головня ржи</p> <p>6 Сорные растения, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) ценхус малоцветковый</p> <p>2) ипомея плющевидная</p> <p>3) череда волнистая</p> <p>4) паслен черный</p> <p>7 Вредные насекомые, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) южноамериканский листовой минер</p> <p>2) томатный листовой минер</p> <p>3) американская белая моль</p> <p>4) гороховый трипе</p> <p>8 Болезни растений, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) ожог плодовых деревьев</p> <p>2) пыльная головня кукурузы</p> <p>3) пожелтение картофеля</p> <p>4) бурая пыль картофеля</p> <p>9 Вредные насекомые, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) капровый жук</p> <p>2) яблонная плодожорка</p> <p>3) кукурузный жук диабротика</p> <p>4) картофельная мышь</p> <p>10 Болезни растений, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) индийская головня пшеницы</p> <p>2) золотистое пожелтение винограда</p> <p>3) бледная картофельная моль</p> <p>4) свекловичная цистообразующая моль</p>	<p>новения и распространения заболеваний различной этиологии</p>



По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

### 4.1.3. Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для собеседования (см. методическую разработку: Сайфульмулюков, Э.Р. Фитосанитарный контроль [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат), форма обучения очная / Э.Р. Сайфульмулюков. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 16 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00467.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2865>.) заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

#### Вопросы для собеседования

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>Раздел 1. Нормативно-правовая база и организационные основы фитосанитарного контроля</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Охарактеризуйте методы защиты посадочного материала.</li> <li>2. Охарактеризуйте методы защиты зерновых культур.</li> <li>3. Охарактеризуйте методы защиты бобовых культур.</li> <li>4. Охарактеризуйте методы защиты вегетативных овощных культур.</li> <li>5. Охарактеризуйте методы защиты генеративных овощных культур.</li> <li>6. Охарактеризуйте методы защиты плодовых культур.</li> <li>7. Охарактеризуйте методы защиты ягодных культур.</li> <li>8. Отбор проб посадочного материала</li> <li>9. Отбор проб бобовых культур</li> <li>10. Отбор проб вегетативных овощных культур</li> <li>11. Отбор проб генеративных овощных культур</li> <li>12. Отбор проб плодовых культур</li> <li>13. Отбор проб ягодных культур</li> <li>14. Отбор проб зерновых культур</li> </ol>	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>15. Схема фитосанитарного контроля посадочного материала.</li> <li>16. Схема фитосанитарного контроля зерновых культур.</li> <li>17. Схема фитосанитарного контроля бобовых культур.</li> <li>18. Схема фитосанитарного контроля вегетативных овощных культур.</li> <li>19. Схема фитосанитарного контроля генеративных овощных культур.</li> <li>20. Схема фитосанитарного контроля плодовых культур.</li> <li>21. Схема фитосанитарного контроля ягодных культур.</li> </ol>	ИД-1 ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
3.	<p>Раздел 2. Вредные организмы, имеющие фитосанитарное значение для РФ</p> <p>22. Виды вредителей посадочного картофеля вы знаете</p> <p>23. Виды болезней посадочного картофеля вы знаете</p> <p>24. Виды вредителей зерновых культур вы знаете</p> <p>25. Виды болезней зерновых культур вы знаете</p> <p>26. Виды вредителей бобовых культур вы знаете</p> <p>27. Виды болезней бобовых культур вы знаете</p> <p>28. Виды вредителей вегетативных овощных культур вы знаете</p> <p>29. Виды болезней вегетативных овощных культур вы знаете</p> <p>30. Виды вредителей генеративных овощных культур вы знаете</p> <p>31. Виды болезней генеративных овощных культур вы знаете</p> <p>32. Виды вредителей плодовых культур вы знаете</p> <p>33. Виды болезней плодовых культур вы знаете</p> <p>34. Виды вредителей ягодных культур вы знаете</p> <p>35. Виды болезней ягодных культур вы знаете</p> <p>36. Вредители и болезни зерновых злаков. Карантинные организмы. Меры борьбы</p> <p>37. Вредители и болезни бобовых культур. Карантинные организмы. Меры борьбы</p> <p>38. Вредители и болезни технических культур. Карантинные организмы. Меры борьбы</p> <p>39. Вредители и болезни сахарной свеклы. Карантинные организмы. Меры борьбы</p> <p>40. Вредители и болезни картофеля. Карантинные организмы. Меры борьбы</p> <p>41. Вредители и болезни овощных крестоцветных культур. Карантинные организмы. Меры борьбы</p> <p>42. Вредители и болезни томатов в защищённом грунте, меры борьбы с ними</p> <p>43. Вредители и болезни огурцов в защищенном грунте. Карантинные организмы. Меры борьбы в защищенном грунте,</p> <p>44. Вредители и болезни плодовых культур. Карантинные организмы. Меры борьбы</p> <p>45. Вредители и болезни ягодников. Карантинные организмы. Меры борьбы</p> <p>46. Методы идентификации карантинных возбудителей болезней</p>	ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
4.	<p>47. Методы фитосанитарного контроля посадочного материала.</p> <p>48. Показатели фитосанитарного контроля посадочного материала.</p> <p>49. Методы фитосанитарного контроля зерновых культур.</p> <p>50. Показатели фитосанитарного контроля зерновых культур.</p> <p>51. Методы фитосанитарного контроля бобовых культур.</p> <p>52. Показатели фитосанитарного контроля бобовых культур.</p> <p>53. Методы фитосанитарного контроля вегетативных овощных культур.</p> <p>54. Показатели фитосанитарного контроля вегетативных овощных культур.</p> <p>55. Методы фитосанитарного контроля генеративных овощных культур.</p> <p>56. Показатели фитосанитарного контроля генеративных овощных культур.</p> <p>57. Методы фитосанитарного контроля плодовых культур.</p> <p>58. Показатели фитосанитарного контроля плодовых культур.</p> <p>59. Методы фитосанитарного контроля ягодных культур.</p> <p>60. Показатели фитосанитарного контроля ягодных культур.</p>	ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся полно усвоил учебный материал;</li> <li>- показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией;</li> <li>- проявляет умение анализировать и обобщать информацию;</li> <li>- демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности;</li> <li>- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;</li> <li>- могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.</li> </ul>
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</li> <li>- в изложении материала допущены незначительные неточности.</li> </ul>
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li> <li>- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов;</li> <li>- выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.</li> </ul>
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не раскрыто основное содержание учебного материала;</li> <li>- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>- не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</li> </ul>

## 4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

### 4.2.1. Зачёт

Зачет является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам зачета обучающемуся выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

Зачет проводится по окончании чтения лекций и выполнения лабораторных занятий. Зачет принимается преподавателями, проводившими лабораторные занятия, или читающими лекции по данной дисциплине. В случае отсутствия ведущего преподавателя зачет принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой. С разрешения заведующего кафедрой на зачете может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме зачета.

Присутствие на зачете преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной работе или декана факультета не допускается.

Формы проведения зачета (*устный опрос, тестирование*) определяются кафедрой и доводятся до сведения обучающихся в начале семестра.

Для проведения зачета ведущий преподаватель накануне получает в деканате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в деканат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Обучающиеся при явке на зачет обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют преподавателю.

Во время зачета обучающиеся могут пользоваться с разрешения ведущего преподавателя справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа в устной форме при сдаче зачета должно составлять не менее 20 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа - не более 10 минут.

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины.

Качественная оценка «зачтено», внесенная в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость, является результатом успешного усвоения учебного материала.

Результат зачета в зачетную книжку выставляется в день проведения зачета в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетные книжки.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка «не зачтено».

Неявка на зачет отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время зачета запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «не зачтено».

Обучающимся, не сдавшим зачет в установленные сроки по уважительной причине, индивидуальные сроки проведения зачета определяются деканом факультета.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, сдают зачет в сроки, определяемые Университетом. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Допускается с разрешения деканата и досрочная сдача зачета с записью результатов в экзаменационный лист.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать зачеты в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (ЮУрГАУ-П-02-66/02-16 от 26.10.2016 г.).

#### Вопросы к зачёту

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Охарактеризуйте методы защиты посадочного материала.</li> <li>2. Охарактеризуйте методы защиты зерновых культур.</li> <li>3. Охарактеризуйте методы защиты бобовых культур.</li> <li>4. Охарактеризуйте методы защиты вегетативных овощных культур.</li> <li>5. Охарактеризуйте методы защиты генеративных овощных культур.</li> <li>6. Охарактеризуйте методы защиты плодовых культур.</li> <li>7. Охарактеризуйте методы защиты ягодных культур.</li> <li>8. Отбор проб посадочного материала</li> <li>9. Отбор проб бобовых культур</li> <li>10. Отбор проб вегетативных овощных культур</li> <li>11. Отбор проб генеративных овощных культур</li> </ol>	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	12. Отбор проб плодовых культур 13. Отбор проб ягодных культур 14. Отбор проб зерновых культур	
2.	15. Методы фитосанитарного контроля посадочного материала. 16. Показатели фитосанитарного контроля посадочного материала. 17. Методы фитосанитарного контроля зерновых культур. 18. Показатели фитосанитарного контроля зерновых культур. 19. Методы фитосанитарного контроля бобовых культур. 20. Показатели фитосанитарного контроля бобовых культур. 21. Методы фитосанитарного контроля вегетативных овощных культур. 22. Показатели фитосанитарного контроля вегетативных овощных культур. 23. Методы фитосанитарного контроля генеративных овощных культур. 24. Показатели фитосанитарного контроля генеративных овощных культур. 25. Методы фитосанитарного контроля плодовых культур. 26. Показатели фитосанитарного контроля плодовых культур. 27. Методы фитосанитарного контроля ягодных культур. 28. Показатели фитосанитарного контроля ягодных культур.	ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения
3.	29. Схема фитосанитарного контроля посадочного материала. 30. Схема фитосанитарного контроля зерновых культур. 31. Схема фитосанитарного контроля бобовых культур. 32. Схема фитосанитарного контроля вегетативных овощных культур. 33. Схема фитосанитарного контроля генеративных овощных культур. 34. Схема фитосанитарного контроля плодовых культур. 35. Схема фитосанитарного контроля ягодных культур.	ИД-1 ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
4.	36. Виды вредителей посадочного картофеля вы знаете 37. Виды болезней посадочного картофеля вы знаете 38. Виды вредителей зерновых культур вы знаете 39. Виды болезней зерновых культур вы знаете 40. Виды вредителей бобовых культур вы знаете 41. Виды болезней бобовых культур вы знаете 42. Виды вредителей вегетативных овощных культур вы знаете 43. Виды болезней вегетативных овощных культур вы знаете 44. Виды вредителей генеративных овощных культур вы знаете 45. Виды болезней генеративных овощных культур вы знаете 46. Виды вредителей плодовых культур вы знаете 47. Виды болезней плодовых культур вы знаете 48. Виды вредителей ягодных культур вы знаете 49. Виды болезней ягодных культур вы знаете 50. Вредители и болезни зерновых злаков. Карантинные организмы. Меры борьбы 51. Вредители и болезни бобовых культур. Карантинные организмы. Меры борьбы 52. Вредители и болезни технических культур. Карантинные организмы. Меры борьбы 53. Вредители и болезни сахарной свеклы. Карантинные организмы. Меры борьбы 54. Вредители и болезни картофеля. Карантинные организмы. Меры борьбы 55. Вредители и болезни овощных крестоцветных культур. Карантинные организмы. Меры борьбы 56. Вредители и болезни томатов в защищённом грунте, меры борьбы с ними 57. Вредители и болезни огурцов в защищенном грунте, меры борьбы с ними	ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	58. Вредители и болезни плодовых культур. Карантинные организмы. Меры борьбы 59. Вредители и болезни ягодников. Карантинные организмы. Меры борьбы 60. Методы идентификации карантинных возбудителей болезней	

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой дисциплины, правильное решение задачи (допускается наличие малозначительных ошибок или недостаточно полное раскрытие содержания вопроса, или погрешность не принципиального характера в ответе на вопросы). Дополнительным условием получения оценки «зачтено» могут стать хорошие показатели в ходе проведения текущего контроля и систематическая активная работа на учебных занятиях.
Оценка «не зачтено»	пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы.

#### Тестовые задания по дисциплине

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>1 На какие подконтрольные товары имеют право оформлять ветеринарные сопроводительные документы аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы РФ</p> <p>1) На подконтрольные товары, включенные в Перечень, утвержденный Минсельхозом России № 648.</p> <p>2) На подконтрольные товары, включенные в Перечень, утвержденный Минсельхозом России № 646.</p> <p>3) На подконтрольные товары, включенные в Перечень, утвержденный Минсельхозом России № 647.</p> <p>4) На подконтрольные товары, включенные в Перечень, утвержденный Минсельхозом России № 622.</p> <p>2 Каким нормативным документом утверждены Ветеринарные правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях</p> <p>1) Приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 года № 647.</p> <p>2) Приказом Минсельхоза России от 27 декабря 2016 года № 589.</p> <p>3) Указом Президента РФ от 31 декабря 2016 года № 715.</p> <p>4) Приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 года № 648.</p> <p>3 Что такое ФГИС</p> <p>1) Государственная информационная федеральная система.</p> <p>2) Государственная федеральная информационная система.</p> <p>3) Информационная государственная федеральная система.</p> <p>4) Федеральная государственная информационная система.</p> <p>4 С использованием какой системы осуществляется оформление ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме</p> <p>1) Федеральная государственная информационная система в области ветеринарии.</p> <p>2) Единая автоматизированная система учета бланков ветеринарных сопроводительных документов Минсельхоза России АИС «Ветбланк».</p> <p>3) Информационная система планирования и контроля Государственной программы.</p>	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>4) ГИС «Галилео».</p> <p>5 Оформление ВСД не требуется при перемещении по территории Российской Федерации:</p> <p>1) Служебных и декоративных животных, осуществляемом из-за смены владельца;</p> <p>2) Домашних, служебных, декоративных животных, осуществляемом без смены владельца и не связанном с осуществлением предпринимательской деятельности, исключая их перемещение на выставочные мероприятия;</p> <p>3) Домашних, декоративных, служебных животных, осуществляемом с осуществлением предпринимательской деятельности;</p> <p>4) Декоративных, служебных, домашних животных, осуществляемом без смены владельца, включая их перемещение на выставочные мероприятия.</p> <p>6 В каком из следующих состояний могут находиться оформляемые ветеринарные сопроводительные документы в ФГИС</p> <p>1) Готов к печати.</p> <p>2) Проект.</p> <p>3) Закончен.</p> <p>4) Начат.</p> <p>7 Состояние ветеринарного сопроводительного документа в федеральной информационной системе, при котором оформление документа начато, но не завершено, документ недействителен:</p> <p>1) Проект.</p> <p>2) Погашен.</p> <p>3) Аннулирован.</p> <p>4) Запрещён.</p> <p>8 Состояние ветеринарного сопроводительного документа в федеральной информационной системе, при котором оформление документа завершено, документ не аннулирован и не погашен:</p> <p>1) Проект.</p> <p>2) Погашен.</p> <p>3) Аннулирован.</p> <p>4) Действителен.</p> <p>9 Состояние ветеринарного сопроводительного документа в федеральной информационной системе, при котором оформление документа завершено, но при его оформлении допущены ошибки, или сырье и/или продукция, на которые оформлен данный документ, признаны опасными в ветеринарно-санитарном отношении, или истек срок их годности:</p> <p>1) Проект.</p> <p>2) Погашен.</p> <p>3) Аннулирован.</p> <p>4) Действителен.</p> <p>10 Состояние ветеринарного сопроводительного документа в федеральной информационной системе, при котором оформление документа завершено, процедура, в связи с которой на подконтрольный товар оформлен документ, завершена, данные документа соответствуют действительности, но погашенный документ не может быть использован повторно:</p> <p>1) Проект.</p> <p>2) Погашен.</p> <p>3) Аннулирован.</p> <p>4) Действителен.</p> <p>11 Правила – это...</p> <p>1) Организационно-методический документ, устанавливающий содержание, порядок и методы проведения работ в обязательном порядке.</p> <p>2) Организационно-методический документ, устанавливающий содержание, порядок и методы проведения работ в рекомендательном порядке.</p> <p>3) Положение, устанавливающее количественные или качественные</p>	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>критерии, которые должны быть удовлетворены.</p> <p>12 Оценка соответствия это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту</li> <li>2) документальное удостоверение соответствия продукции или процессов и услуг требованиям НД</li> <li>3) документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям ТР</li> <li>4) форма подтверждения соответствия продукции требованиям ТР изготовителем</li> </ol> <p>13 Требования технических регламентов, стандартов и договоров используются в целях удостоверения соответствия продукции, процессов, работ и услуг при процедуре....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) аккредитации</li> <li>2) аттестации</li> <li>3) подтверждения соответствия</li> <li>4) стандартизации</li> </ol> <p>14 Реализация и использование для пищевых целей продукции, не подвергнутой ветеринарно-санитарной экспертизе, запрещается:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) На территории, не предусмотренной для торговли продукции</li> <li>2) На рынках и перерабатывающих предприятиях</li> <li>3) Только на рынках</li> <li>4) В любых случаях</li> </ol> <p>15 Документ, который НЕ относится к документам, издаваемым в развитие закона Российской Федерации «О ветеринарии» – это...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Правила</li> <li>2) Акт</li> <li>3) Инструкция</li> <li>4) Наставление</li> </ol> <p>16 Инструкция о мероприятиях по предупреждению и ликвидации заболевания – это _____ документ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Организационно-распорядительный</li> <li>2) Организационно-правовой</li> <li>3) Плановый</li> <li>4) Информационно-справочный</li> </ol> <p>17 Документ, который относится к документам, издаваемым в развитие закона Российской Федерации «О ветеринарии» – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Правила</li> <li>2) Акт</li> <li>3) Справка</li> <li>4) Отчёт</li> </ol> <p>18 Право издавать документы в развитие закона Российской Федерации «О ветеринарии» имеет(-ют) ...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Учреждения, подведомственные органу исполнительной власти в области ветеринарии</li> <li>2) Ветеринарно-санитарные учреждения</li> <li>3) Федеральный орган исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии</li> <li>4) Референтные центры Россельхознадзора</li> </ol> <p>19 «Положение о Федеральной службе по ветеринарному и фитосанитарному надзору» утверждено в _____ году.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 2003</li> <li>2) 2004</li> <li>3) 2005</li> <li>4) 2006</li> </ol>	
2.	<p>1 Плотность свежих плодов и овощей при хранении:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) снижается</li> <li>2) повышается</li> </ol>	ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов рас-



№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>3) не изменяется</p> <p>4) сначала снижается, затем повышается</p> <p>2 Механическая прочность свежих плодов и овощей устанавливается:</p> <p>1) биохимическими методами</p> <p>2) объемом свободного пространства между отдельными экземплярами</p> <p>3) химическими методами</p> <p>4) прочностью кожуры и мякоти на раздавливание и прокол и допустимой высотой падения</p> <p>3 Красная и оранжевая окраска томатов связана с содержанием в них:</p> <p>1) ликопина</p> <p>2) каротина</p> <p>3) томатына</p> <p>4) соланина</p> <p>5) антоциана</p> <p>6) ксантофилла</p> <p>4 Красная и оранжевая окраска томатов связана с содержанием в них:</p> <p>1) ликопина</p> <p>2) каротина</p> <p>3) томатына</p> <p>4) соланина</p> <p>5) антоциана</p> <p>6) ксантофилла</p> <p>5 По анатомическому строению плод томата представляет собой...ягоду:</p> <p>1) однокамерную</p> <p>2) бескамерную</p> <p>3) двух и многокамерную</p> <p>4) морфологическую</p> <p>6 К пластинчатым грибам относят:</p> <p>1) белые</p> <p>2) подберезовики</p> <p>3) рыжики</p> <p>4) трюфели</p> <p>7 Аромат свежих плодов и овощей определяют:</p> <p>1) сложные эфиры</p> <p>2) спирты</p> <p>3) углеводы</p> <p>4) жиры</p> <p>5) белки</p> <p>6) органические кислоты</p> <p>8 К группе тыквенных овощей относят:</p> <p>1) томат</p> <p>2) огурец</p> <p>3) кабачок</p> <p>4) перец сладкий</p> <p>5) артишок</p> <p>6) спаржа</p> <p>9 К группе семечковых плодов относят:</p> <p>1) груши</p> <p>2) яблоки</p> <p>3) вишня</p> <p>4) слива</p> <p>5) крыжовник</p> <p>6) малина</p> <p>10 К группе орехоплодных относят:</p> <p>1) лещина</p> <p>2) фисташки</p> <p>3) ананас</p>	<p>тительного происхождения</p>

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>4) гранат</p> <p>5) манго</p> <p>6) кумкват</p> <p>11 К сложным ягодам относят:</p> <p>1) виноград и облепиха</p> <p>2) малина и ежевика</p> <p>3) смородина и крыжовник</p> <p>4) малина и смородина</p> <p>12 К ложным ягодам относят:</p> <p>1) виноград и облепиха</p> <p>2) малина и ежевика</p> <p>3) смородина и крыжовник</p> <p>4) земляника и клубника</p> <p>13 Гранат относят к ... плодам</p> <p>1) тропическим</p> <p>2) субтропическим</p> <p>3) цитрусовым</p> <p>4) семечковым</p> <p>14 Высушиванием целых абрикосов с косточками получают:</p> <p>1) урюк</p> <p>2) курагу</p> <p>3) изюм</p> <p>4) кишмиш</p> <p>15 К сумчатым грибам относят:</p> <p>1) подосиновики</p> <p>2) сморчки</p> <p>3) лисички</p> <p>4) сыроежки</p> <p>16 К десертным овощам относят:</p> <p>1) чеснок</p> <p>2) лук</p> <p>3) артишок</p> <p>4) картофель</p> <p>17 Свежие овощи в зависимости от используемой части растения подразделяют на подклассы:</p> <p>1) вегетативные</p> <p>2) корнеплоды</p> <p>3) плодовые</p> <p>4) стручковые</p> <p>5) генеративные</p> <p>6) зерноплодовые</p> <p>18 Сливы, абрикосы и персики относят к группе ... плодов</p> <p>1) семечковых</p> <p>2) цитрусовых</p> <p>3) ягодных</p> <p>4) косточковых</p> <p>19 Перец, томаты и баклажаны относят к группе</p> <p>1) тыквенных</p> <p>2) бахчевых</p> <p>3) томатных</p> <p>4) десертных</p> <p>20 Ревень, спаржу и артишок относят к группе...</p> <p>1) томатных</p> <p>2) тыквенных</p> <p>3) клубнеплодных</p> <p>4) десертных</p> <p>21 К ядовитым грибам относятся:</p> <p>1) мухомор</p> <p>2) маслята</p>	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>3) сатанинский гриб</p> <p>4) вешенка</p> <p>5) сморчки</p> <p>6) строчки</p> <p>22 К тыквенным овощам, которые убирают незрелыми, не достигшими физиологической зрелости относят...</p> <p>1) кабачки</p> <p>2) дыни</p> <p>3) огурцы</p> <p>4) арбузы</p> <p>5) томаты</p> <p>6) артишок</p> <p>23 От объема свободы пространства между отдельными экземплярами зависит:</p> <p>1) индекс формы продукции</p> <p>2) насыпная масса плодоовощной продукции</p> <p>3) плотность продукции</p> <p>4) степень однородности формы и размера продукции</p> <p>24 К съедобным грибам относят:</p> <p>1) говорушка беловатая</p> <p>2) ложный опенок</p> <p>3) мухомор</p> <p>4) сморчки</p> <p>25 Самую низкую лежкоспособность из представленных плодов и овощей имеют:</p> <p>1) дыня</p> <p>2) картофель</p> <p>3) огурцы</p> <p>4) лук репчатый</p> <p>5) тыква</p> <p>6) морковь</p> <p>26 Сорт вишни, который имеет светлую окраску кожицы, мякоти и неокрашенный сок, называется...</p> <p>1) чорели</p> <p>2) черешня</p> <p>3) аморели</p> <p>4) морели</p> <p>27 Из мякоти завязи, внутри которой находятся семена, состоит плод ... ягод</p> <p>1) настоящих</p> <p>2) сложных</p> <p>3) ложных</p> <p>4) ненастоящих</p> <p>27 К губчатым грибам относят:</p> <p>1) белые грибы</p> <p>2) рыжики</p> <p>3) подберезовики</p> <p>4) лисички</p> <p>29 К овощам с длительным сроком хранения относят:</p> <p>1) свеклу</p> <p>2) томат</p> <p>3) картофель</p> <p>4) шпинат</p> <p>5) салат</p> <p>6) лук порей</p> <p>30 К овощам с низкой лежкоспособностью относят:</p> <p>1) салат</p> <p>2) шпинат</p> <p>3) морковь</p>	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>4) картофель</p> <p>5) тыква</p> <p>6) кабачок</p> <p>31 Бестарным методом можно хранить:</p> <p>1) картофель</p> <p>2) груши</p> <p>3) капусту</p> <p>4) томаты</p> <p>32 Лук репчатый и чеснок хранят при относительной влажности воздуха...%</p> <p>1) 60-65</p> <p>2) 70-75</p> <p>3) 65-70</p> <p>4) 75-80</p> <p>33 Тканями разросшегося мясистого цветоложа с сеянками на поверхности сформирована мякоть ... ягод</p> <p>1) настоящих</p> <p>2) ложных</p> <p>3) сложных</p> <p>4) ненастоящих</p> <p>5) настоящие</p> <p>6) сложные</p> <p>7) ложные</p> <p>8) ненастоящие</p> <p>34 Биологической основой лежкости двулетних овощей является:</p> <p>1) способность к дозреванию в послеуборочный период</p> <p>2) наличие состояние естественного покоя в точках роста</p> <p>3) равномерный уровень дыхания при хранении</p> <p>4) устойчивость тканей к анаэробнозису</p> <p>35 В системе дыхания плодов и овощей при закладке на хранение в холодильную камеру происходит</p> <p>1) переход от анаэробного типа дыхания к аэробному</p> <p>2) снижение интенсивности дыхания</p> <p>3) переход от аэробного типа дыхания к анаэробному</p> <p>4) возрастание интенсивности дыхания</p> <p>36 Образование защитных слоев «зарубцовывание» в местах механических повреждений яблок происходит</p> <p>1) после длительного хранения</p> <p>2) в начале послеуборочного периода</p> <p>3) при наступлении съемной зрелости</p> <p>4) в период роста плодов</p> <p>37 Причиной появления сладкого вкуса у картофеля является:</p> <p>1) хранение клубней при температуре близкой к 0 градусов</p> <p>2) выдерживание клубней на свету и накопление соланина</p> <p>3) повышение относительной влажности воздуха при хранении</p> <p>4) прорастание глазков клубней</p> <p>38 Интенсивность испарения влаги зависит от содержания на кожице плодов...</p> <p>1) клетчатки</p> <p>2) хлорофилла</p> <p>3) эфирных масел</p> <p>4) восков</p> <p>39 Для подавления грибковой микрофлоры ягоды винограда при хранении обрабатывают:</p> <p>1) аммиаком</p> <p>2) фреоном</p> <p>3) формальдегидом</p> <p>4) сернистым ангидридом</p> <p>40 К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продуктов</p>	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) почвенно-климатические условия</li> <li>2) теплофизические процессы</li> <li>3) интенсивность процессов жизнедеятельности</li> <li>4) условия внешней среды</li> </ol> <p>41 К биотическим факторам, влияющим на сохранность продуктов относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) газовую среду</li> <li>2) теплофизические процессы</li> <li>3) погодные условия</li> <li>4) условия внешней среды</li> </ol> <p>42 Физической основой самосогревания насыпи овощей являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) интенсивное дыхание</li> <li>2) плохая теплопроводность</li> <li>3) хорошая теплопроводность</li> <li>4) хранение при повышенной температуре</li> </ol> <p>43 Техническим браком при экспертизе плодоовощной продукции является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) испорченная продукция</li> <li>2) нестандартная продукция</li> <li>3) продукция не пригодная к употреблению в пищу, но допустимая на кормовые цели</li> <li>4) продукция, реализуемая со скидкой с цены</li> </ol> <p>44 Плесневение продуктов более интенсивно протекает при:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) пониженной относительной влажности воздуха</li> <li>2) повышенной относительной влажности воздуха</li> <li>3) пониженной концентрации кислорода</li> <li>4) пониженной температуре</li> </ol> <p>45 Показателем качества овощей и плодов, характеризующим их внешний вид является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) вкус</li> <li>2) запах</li> <li>3) консистенция</li> <li>4) форма</li> </ol> <p>46 Показателем качества овощей и плодов, определяемым в результате дегустации является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) окраска</li> <li>2) запах</li> <li>3) размер</li> <li>4) форма</li> </ol> <p>47 Показателем качества овощей и плодов, определяемым измерительными методами является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) консистенция</li> <li>2) размер</li> <li>3) окраска</li> <li>4) форма</li> </ol> <p>48 К показателю качества овощей и плодов, определяемому только лабораторными методами относится</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) содержание плодов, пораженных болезнями</li> <li>2) содержание сухих веществ</li> <li>3) степень зрелости</li> <li>4) степень механических повреждений</li> </ol>	
3.	<p>1 Кто вправе осуществлять оформление ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные товары при их экспорте и импорте</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Уполномоченные лица органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, в соответствии с их компетенцией.</li> <li>2) Аттестованные ветеринарные специалисты, не являющиеся упол-</li> </ol>	<p>ИД-1 ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессио-</p>

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>номоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации.</p> <p>3) Уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров.</p> <p>4) Все вышеперечисленные.</p> <p>2 Срок действия ветеринарного сопроводительного документа при оформлении произведенной партии подконтрольного товара:</p> <p>1) С момента оформления и до истечения срока годности, реализации, подконтрольного товара.</p> <p>2) Не более 5 дней.</p> <p>3) Три года.</p> <p>4) 5 лет.</p> <p>3 Срок действия ветеринарного сопроводительного документа при оформлении перемещаемой (перевозимой) партии подконтрольного товара:</p> <p>1) Не более 5 дней.</p> <p>2) Три года.</p> <p>3) С момента оформления и до окончания перемещения (перевозки) подконтрольного товара.</p> <p>4) Пять лет.</p> <p>4 Срок действия ветеринарного сопроводительного документа при оформлении перехода права собственности на партию подконтрольного товара:</p> <p>1) Три года.</p> <p>2) С момента начала процедуры перехода права собственности на подконтрольный товар до ее окончания.</p> <p>3) Пять дней.</p> <p>4) Пять лет.</p> <p>5 Срок действия справки о ветеринарно-санитарном благополучии на молочных фермах при перемещении молока сырого, сливок сырых, сырого обезжиренного молока (обрата сырого) с молочных ферм на молокоперерабатывающие предприятия:</p> <p>1) Не более 10 дней.</p> <p>2) Не более 1(одного) месяца.</p> <p>3) Один квартал.</p> <p>4) 5 дней.</p> <p>6 Требуется ли оформление ветеринарных сопроводительных документов при производстве партии подконтрольного товара в предприятии общественного питания в случае последующей реализации товара для питания людей на данном предприятии, либо в случае последующей реализации партии подконтрольного товара конечному потребителю для его питания в любом ином месте</p> <p>1) Требуется с 1 января 2018 года в электронном виде.</p> <p>2) Не требуется.</p> <p>3) Обязательно требуется</p> <p>4) По возможности.</p> <p>7 Требуется ли оформление ветеринарных сопроводительных документов в перерабатывающих цехах предприятий розничной торговли, если переработанные продукты представляют собой кулинарные изделия или готовые блюда, предназначенные для реализации конечному потребителю на данном предприятии розничной торговли</p> <p>1) Не требуется.</p> <p>2) Требуется с 1 января 2018 года в электронном виде.</p> <p>3) Обязательно требуется</p> <p>4) По возможности.</p> <p>8 Какие данные заявитель обязан указать в заявке на оформление ветеринарных сопроводительных документов</p> <p>1) О цели оформления ВСД (оформление производственной партии, переход права собственности, перемещение).</p> <p>2) О стоимости подконтрольного товара.</p>	<p>нальной деятельности</p>

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>3) Пол животных.</p> <p>4) Возраст животных</p> <p>9 Что служит основанием для отказа в оформлении ветеринарного сопроводительного документа</p> <p>1) Использование наемного транспортного средства.</p> <p>2) Несоответствие подконтрольного товара требованиям, установленным законодательством Российской Федерации.</p> <p>3) Отсутствие программного обеспечения.</p> <p>4) Наличие второго гражданства.</p> <p>10 В течение какого время осуществляется гашение ветеринарного документа на транспортную партию подконтрольного товара, перемещаемого со сменой владельца (перевозчика) или без смены владельца (перевозчика), после доставки и приемки подконтрольного товара в месте назначения зарегистрированным пользователем ФГИС с правом доступа «гашение сертификатов»</p> <p>1) В течение 1 рабочего дня.</p> <p>2) В течение 7 календарных дней.</p> <p>3) Не осуществляется.</p> <p>4) В течение 5 рабочих дней.</p> <p>11 В перечне подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, к группе товаров с кодом ТН ВЭД 20 относятся:</p> <p>1) Продукты переработки овощей, фруктов, орехов или прочих частей растений.</p> <p>2) Остатки и отходы пищевой промышленности, готовые корма для животных.</p> <p>3) Мясо и пищевые мясные субпродукты.</p> <p>4) Готовые продукты из мяса, рыбы или ракообразных, моллюсков или прочих водных беспозвоночных.</p> <p>12 В перечне подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, к группе товаров с кодом ТН ВЭД 21 относятся:</p> <p>1) Продукты переработки овощей, фруктов, орехов или прочих частей растений.</p> <p>2) Разные пищевые продукты.</p> <p>3) Мясо и пищевые мясные субпродукты.</p> <p>4) Готовые продукты из мяса, рыбы или ракообразных, моллюсков или прочих водных беспозвоночных.</p> <p>13 При перемещении подконтрольного товара пользователь ФГИС, оформляющий ВСД транспортной партии подконтрольного товара, обязан убедиться:</p> <p>1) В том, что транспортное средство застраховано и технически исправно.</p> <p>2) В том, что перевозка осуществляется тем транспортным средством, которое указано в оформляемом ВСД, и транспортное средство обеспечивает возможность перевозки с соблюдением установленного режима перевозки, что транспортное средство подготовлено к перевозке.</p> <p>3) В том, что транспортное средство застраховано.</p> <p>4) В том, что транспортное средство технически исправно.</p> <p>14 Какие формы ветеринарного свидетельства оформляются при производстве, обороте, а также перевозке подконтрольных товаров за пределы района (города) по территории Российской Федерации</p> <p>1) № 1, 2, 3.</p> <p>2) № № 5a, 5b, 5c, 5d, 5e, 5f, 5g, 5h, 5i, 5j, 5k, 5l.</p> <p>3) № 1.</p> <p>4) № № 5a, 5b, 5c, 5d, 5e.</p> <p>15 Какой ветеринарный документ оформляется при производстве, обороте, а также перевозке подконтрольных товаров в пределах района (города)</p>	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>1) Ветеринарное свидетельство формы № 2.</p> <p>2) Ветеринарная справка формы № 4.</p> <p>3) Ветеринарный сертификат формы № 5 с.</p> <p>4) Всё вышеперечисленное.</p> <p>16 Что указывается в графе "Особые отметки" ветеринарного свидетельства при перевозке подконтрольных товаров между субъектами Российской Федерации</p> <p>1) Дата оформления ВСД.</p> <p>2) Номер ВСД.</p> <p>3) Номер и дата разрешения руководителя органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии, а также номер ВСД.</p> <p>4) Всё вышеперечисленное.</p> <p>17 Кто оформляет ветеринарные сертификаты форм № № 5a, 5b, 5c, 5d, 5e, 5f, 5g, 5h, 5i, 5j, 5k, 5l</p> <p>1) Службы федеральных органов исполнительной власти в области обороны.</p> <p>2) Уполномоченный орган.</p> <p>3) Войска национальной гвардии Российской Федерации.</p> <p>4) Всё вышеперечисленное.</p> <p>18 Сколько сертификатов содержит форма №5</p> <p>1) 11.</p> <p>2) 10.</p> <p>3) 5.</p> <p>4) 12.</p>	
4.	<p>1 Вредные насекомые, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) зерновки рода коллособрухус</p> <p>2) средиземноморская плодовая муха</p> <p>3) яблочная муха</p> <p>4) колорадский жук</p> <p>2 Болезни растений, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) пыльная головня пшеницы</p> <p>2) диплоидиоз кукурузы</p> <p>3) индийская плесень зерна</p> <p>4) фомопсис подсолнечника</p> <p>3 Сорные растения, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) череда волосистая</p> <p>2) паслен садовый</p> <p>3) чертополох крючочковый</p> <p>4) горчак ползучий</p> <p>4 Вредные насекомые, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) яблонная моль</p> <p>2) японский жук</p> <p>3) табачная моль</p> <p>4) яблонная муха</p> <p>5 Болезни растений, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) обжыг плодовых деревьев</p> <p>2) головня картофеля</p> <p>3) бледная картофельная нематода</p> <p>4) стеблевая головня ржи</p> <p>6 Сорные растения, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) ценхус малоцветковый</p>	ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии



№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>2) ипомея плющевидная</p> <p>3) череда волнистая</p> <p>4) паслен черный</p> <p>7 Вредные насекомые, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) южноамериканский листовой минер</p> <p>2) томатный листовой минер</p> <p>3) американская белая моль</p> <p>4) гороховый трипе</p> <p>8 Болезни растений, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) ожог плодовых деревьев</p> <p>2) пыльная головня кукурузы</p> <p>3) пожелтение картофеля</p> <p>4) бурая пыль картофеля</p> <p>9 Вредные насекомые, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) капровый жук</p> <p>2) яблонная плодожорка</p> <p>3) кукурузный жук диабротика</p> <p>4) картофельная мышь</p> <p>10 Болезни растений, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) индийская головня пшеницы</p> <p>2) золотистое пожелтение винограда</p> <p>3) бледная картофельная моль</p> <p>4) свекловичная цистообразующая моль</p> <p>11 Вредные насекомые, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) гороховая зерновка</p> <p>2) средиземноморская плодовая муха</p> <p>3) плодовый долгоносик</p> <p>4) картофельная мышь</p> <p>12 Болезни растений, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) фитофтора томатов</p> <p>2) диплодиоз кукурузы</p> <p>3) фомонсис подсолнечника</p> <p>4) брак картофеля</p> <p>13 Вредные насекомые, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) фомопсис подсолнечника</p> <p>2) картофельная моль</p> <p>3) филлоксера</p> <p>4) яблочная муха</p> <p>14 Болезни растений, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) фомопсис подсолнечника</p> <p>2) рак картофеля</p> <p>3) филлоксера</p> <p>4) золотистая нематода</p> <p>15 Сорные растения, имеющие карантинное значение для Российской Федерации:</p> <p>1) виды повилики</p> <p>2) амброзии полыннолистная, амброзия трехраздельная и амброзия многолетняя</p> <p>3) лютик едкий</p> <p>4) паслен садовый</p>	

По результатам тестирования обучающемуся выставляется оценка зачтено/не зачтено, согласно следующим критериям оценивания.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка «зачтено»	50-100
Оценка «не зачтено»	менее 50

