

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Регистрационный номер 06-2/43

Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**

Учебный план b360301_23_1_ВСЭ.plx.plx
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

в том числе:

аудиторные занятия 44

самостоятельная работа 64

Виды контроля в семестрах:


зачеты 8

Распределение часов дисциплины по семестрам


Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	10 4/6			
Неделя	уп	рп	уп	рп
Вид занятий				
Лекции	10	10	10	10
Лабораторные	10	10	10	10
Практические	24	24	24	24
В том числе в форме практ.подготовки	10	10	10	10
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	64	64	64	64
Итого	108	108	108	108


Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939)

Составлена на основании учебного плана:
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:
ст.преп. Еришова М.М. 

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Протокол от 28.03 2023 г. № 12
Зав. кафедрой разработчика Стручков Н.А. 

Зав. профилирующей кафедрой  Стручков Н.А.
Протокол заседания кафедры от 28.03 2023 г. № 12

Председатель МК факультета  Зимова Н.В.
Протокол заседания МК факультета от 24.04 2023 г. № 4

Декан  Кabanov A.B.
25.04 2023 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная дисциплина (модуль) Б1.В.ДВ.08.01 Ветеринарно-санитарный контроль на таможене и транспорте предназначена для подготовки специалиста, будущего ветеринарно-санитарного эксперта.

Цель преподавания дисциплины Ветеринарно-санитарный контроль на таможене и транспорте приобретение студентами необходимых знаний законов и правил, а также практических навыков по ветеринарно-санитарному контролю на таможене и транспорте, обеспечивающее охрану территории страны от заноса заразных болезней животных из иностранных государств.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции: ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации
ПК – 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.
ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов

**ИД-1: Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии**

ИД-2: Уметь: выявлять при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы патоморфологические (анатомо- морфологические) изменения, осуществляют идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случае подозрения фальсификации, кражи или браконьерства

ИД-3: Владеть навыками: оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о её утилизации или уничтожении

ИД-1: Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений

ИД-2: Уметь: Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

ИД-3: Владеть навыками: оформления документов о соответствии (несоответствии) мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении

ИД-1: Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных

ИД-2: Уметь: проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной

ИД-3: Владеть навыками: Оформления документов о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.
2.1.2	Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса,

2.1.3	продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их
2.1.4	соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой
2.1.5	безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и
2.1.6	их соединений, биологических организмов, представляющих опасность
2.1.7	для здоровья человека и животных
2.1.8	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями
2.1.9	по их эксплуатации.
2.2	Уметь:
2.2.1	экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб
2.2.2	Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных
2.2.3	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации
2.2.4	Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством-Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
2.3	Владеть:
2.3.1	Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований
2.3.2	Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции
2.3.3	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц
2.3.4	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных
2.3.5	Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности
2.3.6	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований
2.3.7	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Для успешного освоения дисциплины студент должен освоить предшествующие учебные дисциплины
3.1.2	Организация государственного ветеринарно – санитарного надзора
3.1.3	Нормативная и технической документация по ветеринарно-санитарным мероприятиям
3.1.4	
3.1.5	Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора
3.1.6	Нормативная и техническая документация по ветеринарно-санитарным мероприятиям
3.1.7	Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Изучение дисциплины необходимо для успешного освоения дисциплин профессионального цикла и практик, формирующих компетенции: ОПК-2, ПК-1, защита выпускной квалификационной работы
3.2.2	Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
3.2.3	
3.2.4	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
3.2.5	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя	10 4/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	10	10	10	10
Лабораторные	10	10	10	10
Практические	24	24	24	24
В том числе в форме практ.подготовки	10	10	10	10
Итого ауд.	44	20	44	20
Контактная работа	44	20	44	20
Сам. работа	64	64	64	64
Итого	108	84	108	84

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.1 Введение – Ветеринарно- санитарный контроль на таможене и					
1.1	Требования, предъявляемые к различным группам товаров при таможенном оформлении /Лек/	8	2	ПК1,2,3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.2	Ветеринарно-санитарный контроль на таможене и транспорте. /Лаб/	8	2	ПК1,2,3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.3	Таможенное оформление товаров Страна происхождения товаров: место в таможенном деле, правила определения и подтверждения, особенности определения страны происхождения товаров, поставляемых несколькими партиями, товаров в упаковке /Лаб/	8	2	ПК1,2,3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.4	Таможенное оформление товаров /Ср/	8	8	ПК1,2,3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
	Раздел 2.2. Организация таможенной службы России.					
2.1	Организация экспертной деятельности в системе ГТК РФ /Лек/	8	2	ПК1,2,3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	

2.2	Сертификация ввозимой и вывозимой продукции /Ср/	8	8	ПК1,2,3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
2.3	Основные виды таможенных экспертиз /Лек/	8	2	ПК1,2,3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
2.4	Сертификация ввозимой и вывозимой продукции /Лаб/	8	2	ПК1,2,3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
2.5	Виды сертификатов /Лаб/	8	2	ПК1,2,3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
Раздел 3.3. Гармонизированная система описания и кодирования товаров, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ, России.						
3.1	Товароведные, оценочные и технологические таможенные экспертизы /Лек/	8	2	ПК1,2,3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
3.2	Основные виды таможенных экспертиз /Лаб/	8	2	ПК1,2,3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
3.3	Порядок получения ветеринарных сопроводительных документов для импорта /Ср/	8	8	ПК1,2,3	Л1.1 Л1.2Л2.1	
3.4	Гармонизированная система описания и кодирования товаров, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ, России /Ср/	8	8	ПК1,2,3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
3.5	Особенности таможенных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп	8	8	ПК1,2,3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
Раздел 4.4. Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности.						
4.1	Тарифное и нетарифное регулирование ввоза и вывоза товаров в РФ /Лек/	8	2	ПК1,2,3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	

4.2	Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности. /Ср/	8	8	ПК1,2,3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
4.3	Ограничение или запрещение ввоза или вывоза отдельных видов товаров /Ср/	8	8	ПК1,2,3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
4.4	Порядок получения сопроводительных ветеринарных документов для экспорта /Ср/	8	8	ПК1,2,3	Л1.1 Л1.2Л2.1	
4.5	/Зачёт/	8	0		Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)			
7.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Пронин В.В., Фисенко С.П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов	Москва: Лань, 2012
Л1.2	Уша, Серегин И.Г., Никитченко В. Е., Захаров С. В.	Ветеринарный надзор за животными и животноводческой продукцией в условиях чрезвычайных ситуаций: учебное пособие для студентов направления подготовки магистров № 110500 - Ветеринарно-санитарная экспертиза и дипломированных специалистов по специальности №	Санкт-Петербург: Квадро, 2013
7.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1		Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно- санитарной экспертизе мяса и	Санкт-Петербург: Лань, 2010
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)			
Э 1	Сайт библиотеки -		
Э 2	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань» -		
Э 3	Научная электронная библиотека -		
Э 4	ЭОС Moodle -(См.: https://sdo.agatu.ru)		
7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства			
7.3.1	Windows 7		
7.3.2	MicrosoftOffice 2016		
7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем			
7.4.1	Федеральный портал "Российское образование"		
7.4.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании		
7.4.3	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф		
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)			
(См.: https://sdo.agatu.ru) Аудитория №4.104 лабораторно-практического, семинарского типа Кабинет № 14 - 27,7 м2 Оборудование: 1. БОКС БАВ -"Ламинар-С"-1,2 биол.безопасности класс 1 или эквивалент, с вертикальным восходящим потоком воздуха – 1 шт. 2. Трихинеллоскоп с электронным вводом изображения «Стейк-В» - 1 шт. 3. Ноутбук Lenovo G50-30 Учебная мебель: 1. Доска аудиторная, 3-створчатая – 1 шт. 2. Шкаф канцелярский – 2 шт.			
3. Столы – 10 шт. 4. Стулья – 20 шт. Программное обеспечение Операционная система: Calculate Linux; Офисный пакет: LibreOffice			
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ			

Взаимодействие с обучающимися осуществляется посредством электронной почты, форумов, интернет-групп, скайпа, чата, компьютерного тестирования, дистанционного занятия (олимпиады, конференции), вебинаров (семинар, организованный через интернет), подготовка проектов с использованием электронной оболочки АС Тестирование, портфолио студента, moodle и т.п.

Для основных видов учебной работы применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция-консультация, интерактивная лекция (с применением социально-активных методов обучения), лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;

- практические занятия - рефераты, доклады, дискуссии, решение задач, наблюдения, эксперименты и т.д.

Формы самостоятельной работы: устное, письменное, в форме тестирования, электронных тренажеров. В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

(См.: <https://sdo.agatu.ru>)

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;

- реферативные (воспроизводящие), реконструктивно-вариативные, эвристические, творческие самостоятельные работы;

- дистанционные технологии.

«Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте» определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 10.6.

«Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте» предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 10.7.

«Материалы по активным и интерактивным формам проведения занятий по дисциплине «Ветеринарно-

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.

10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.

10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

10.5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта)

10.6. Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (по необходимости).

10.7. Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций (по усмотрению преподавателя).

10.8. Учебная программа дисциплины (по усмотрению преподавателя).

10.9. Другие методические материалы (по усмотрению кафедры).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Факультет ветеринарной медицины
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) Б1.В.04 Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) _____

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Общая трудоемкость / 72 / 2 ЗЕТ

Якутск 2023

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
ПК- 1	ПК-1 Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации	ИД-1ПК-1 Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии...
		ИД-2ПК-1 Уметь: выявлять при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, осуществляют идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случае подозрения фальсификации, кражи или браконьер
		ИД-3ПК-1 Владеть навыками: оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о её утилизации или уничтожении
ПК-2	ПК-2 Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.	ИД-1ПК-2 Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений
		ИД-2ПК-2 Уметь: Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		Владеть навыками: оформления документов о соответствии (несоответствии) мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-

		санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.
ПК-3	ПК-3 Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов	ИД-1ПК-3 Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных
		ИД-2ПК-3 Уметь: проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
		ИД-3ПК-3 Владеть навыками: Оформления документов о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
ПК-1	ИД-1ПК-1	Знать: Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Уметь: Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения Владеть: Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований	Текущий контроль: <i>Тестирование, Решение задач, Контрольная работа (опрос, задачи...)</i> <i>Защита проекта, ...</i> Промежуточная аттестация: <i>Зачет</i> <i>Экзамен</i>

	<i>ИД-2 ПК-1</i>	<p>Знать: Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p>Уметь: Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях.</p> <p>Владеть: Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	
	<i>ИД-3 ПК-1</i>	<p>Знать: Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p>Уметь: Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию.</p> <p>Владеть: Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>	
<i>ПК-2</i>	<i>ИД-1 ПК-2</i>	<p>Знать Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с</p>	<p>Текущий контроль: <i>Тестирование,</i></p>

		<p>законодательством РФ в области ветеринарии</p> <p>Уметь: Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Владеть: Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения</p>	<p><i>Решение задач, Контрольная работа (опрос, задачи)</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>Зачет Экзамен</i></p>
	ИД-2 ПК-2	<p>Знать Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Владеть: Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	
	ИД-3 ПК-3	<p>Знать: Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в</p>	

		области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой Владеть: проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для оценки состояния их здоровья	
ПК-3	ИД-1 ПК-1	<p>Знать Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии</p> <p>Уметь: Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <p>Владеть: навыками осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>Текущий контроль: Тестирование, Решение задач, Контрольная работа (опрос, задачи)</p> <p>Промежуточная аттестация: Зачет Экзамен</p>
	ИД-2 ПК-2	<p>Знать: Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>Владеть: Навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	
	ИД-3 ПК-3	<p>Знать: Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством РФ в области</p>	

		<p>ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности</p> <p>Владеть: Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности</p>	
--	--	--	--

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p>	<p>0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено</p>
Пороговый	<p>Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.</p>	<p>61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено</p>
Базовый	<p>Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.</p>	<p>76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено</p>
Высокий	<p>Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.</p>	<p>86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено</p>

1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Перечень вопросов, выносимых на зачет

ОПК-2

1. Ветеринарный надзор, его цели, виды и методы.
2. Организация государственного ветеринарного надзора.
3. Права и обязанности государственных ветеринарных инспекторов.
4. Организация ветеринарного надзора в животноводческих хозяйствах.
5. Организация ветеринарного надзора на транспорте и государственной границе.
6. Организация ветеринарного надзора при убою животных, переработке продуктов животного происхождения.
7. Организация ветеринарного надзора при утилизации и уничтожении трупов животных.
8. Организация ветеринарного надзора на рынках.
9. Организация дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
10. Оформление ветеринарных свидетельств и справок.
11. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства.
12. Экономические показатели, характеризующие эффективность ветеринарных мероприятий.
13. Экономический ущерб, причиняемый болезнями животных. Методика его расчета.
14. Затраты на проведение ветеринарных мероприятий. Методика учета.
15. Экономическая эффективность ветеринарных мероприятий. Методика определения.
16. Организация строительства ветеринарных объектов.
17. Организация ветеринарного снабжения.
18. Финансирование ветеринарных мероприятий.
19. Основы законодательной регламентации ветеринарного дела в Российской Федерации.
20. Закон Российской Федерации «О ветеринарии».
21. Документы, издаваемые в соответствии с законом Российской Федерации «О ветеринарии».
22. Руководство ветеринарным делом в стране.
23. Правила оказания ветеринарных услуг. Право заниматься ветеринарной деятельностью.
24. Органы управления государственной ветеринарной службы. Учреждения государственной ветеринарной службы.
25. Ветеринарная служба в сельском районе, ее организационная структура. Организация работы государственных ветеринарных учреждений в сельском районе.
26. Порядок ветеринарного обслуживания животноводства.
27. Роль главного государственного ветеринарного инспектора в руководстве ветеринарной службой.
28. Особенности организации ветеринарной службы в городе.
29. Ветеринарная служба местного самоуправления и ее правовые нормы.
30. Взаимоотношения ветеринарной службы и органов местного самоуправления.
31. Ветеринарная служба на предприятиях.
32. Нормирование и организация труда ветеринарных работников.
33. Ветеринарная служба на животноводческих комплексах.
34. Ветеринарная служба на птицефабриках.
35. Понятие, принципы и основные виды ветеринарного предпринимательства.
36. Гражданские права физических лиц в сфере ветеринарного предпринимательства.
37. Гражданские права юридических лиц.
38. Объекты гражданских прав.

39. Сделки и порядок их осуществления.
40. Обязательства и их исполнение.
41. Договоры, их разновидности.
42. Собственность ветеринарных специалистов, ветеринарных учреждений и организаций.
43. Купле-продажа товаров ветеринарного назначения.
44. Аренда ветеринарного имущества.
45. Государственная регистрация предпринимательской деятельности.
46. Индивидуальная трудовая деятельность ветеринарного врача.
47. Права ветеринарного врача-предпринимателя.
48. Обязанности ветеринарного врача-предпринимателя.
49. Правила оказания платных ветеринарных услуг.
50. Подготовка заявления о государственной регистрации частной ветеринарной практики.

Критерии оценивания:

Рейтинговый регламент устанавливает следующее соотношение между оценками в баллах и их числовыми эквивалентами. Перевод балльных оценок в академические отметки по экзаменационным дисциплинам производится по следующей шкале:

- От 91 до 100 баллов общего рейтинга - «отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- От 76 до 90 балла - «хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое;

- От 61 до 76 балла - «удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические компетенции в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных задач выполнено, в них имеются ошибки;

- Менее 61 баллов - «неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

Текущий контроль знаний

1. Составление абонемента на гарантированное ветеринарное обслуживание животных.
2. Полное ветеринарное товарищество.
3. Простое ветеринарное товарищество.
4. Ветеринарное товарищество на вере.
5. Ветеринарное общество с ограниченной ответственностью (дополнительной ответственностью).
6. Ветеринарное акционерное общество.
7. Составление проекта устава ветеринарного общества с ограниченной ответственностью.
8. Ветеринарный кооператив, его создание и организация работы.
9. Составить трудовой договор (контракт).
10. Правовое регулирование платных услуг. Договор на ветеринарное обслуживание.
11. Составить договор на ветеринарное обслуживание сельскохозяйственного предприятия государственным ветеринарным учреждением.
12. Ценообразование в сфере ветеринарного предпринимательства.
13. Риск в предпринимательской ветеринарной деятельности.
14. Бизнес-план, методика его составления.
15. Маркетинг в сфере ветеринарного предпринимательства.
16. Ветеринарный менеджмент.
17. Порядок выдачи ветсвидетельств, справок, сертификатов.

18. Ветеринарное делопроизводство. Номенклатура дел. Порядок оформления ветсвидетельств, справок.
19. Элементы защиты бланков ветеринарных сопроводительных документов.
20. Ветеринария в Российской Федерации. Задачи ветеринарии в Российской Федерации.
21. Закон Российской Федерации «О ветеринарии». Перечень основных статей, их краткое содержание.
22. Порядок осуществления госветнадзора за внутрикраевыми, внутрироссийскими, экспортно-импортными перевозками подконтрольных грузов на территории Краснодарского края.
23. Общие требования к оформлению ветеринарных сопроводительных документов, ветеринарных регистрационных удостоверений и ветеринарных паспортов.
24. Ветеринарная регистрация.
25. Порядок осуществления госветнадзора при ввозе на территорию края подконтрольных грузов.
26. Порядок осуществления госветнадзора при импорте.
27. Порядок осуществления госветнадзора при межрайонных перевозках в пределах края.

Критерии оценивания:

Рейтинговый регламент устанавливает следующее соотношение между оценками в баллах и их числовыми эквивалентами. Перевод балльных оценок в академические отметки по экзаменационным дисциплинам производится по следующей шкале:

От 91 до 100 баллов общего рейтинга - «отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

От 76 до 90 балла - «хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое;

- От 61 до 76 балла - «удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические компетенции в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных задач выполнено, в них имеются ошибки;

- Менее 61 баллов - «неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

**Справочная таблица процедур оценивания
(с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)**

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	Курсовые экзамены по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	<p>Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>Оценки "хорошо" заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с</p>	+	+	+

¹ Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

		практических задач.		<p>выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>			
--	--	---------------------	--	---	--	--	--

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
	Раздел 1. Введение – Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте.							
1.1.	Требования, предъявляемые к различным группам товаров при таможенном оформлении. <i>(лекция)</i>	ОПК – 2,	у	10	0-5	6-7	8-9	10
1.2.	Таможенное оформление товаров Страна происхождения товаров: место в таможенном деле, правила определения и подтверждения, особенности определения страны происхождения товаров, поставляемых несколькими партиями, товаров в упаковке <i>(практика)</i>	ОПК – 2,	у	10	0-5	6-7	8-9	10
	Раздел 2. Организация таможенной службы России.							
2.1.	Организация экспертной деятельности в системе ГТК РФ. <i>(лекция)</i>	ОПК – 2,	у	10	0-5	6-7	8-9	10

2.2.	Сертификация ввозимой продукции. Сертификация вывозимой продукции. <i>(практика)</i>	ОПК – 2,	у	10	0-5	6-7	8-9	10
2.3.	Основные виды таможенных экспертиз. <i>(лекция)</i>	ОПК – 2,	у	10	0-5	6-7	8-9	10
2.4.	Виды сертификатов. <i>(практика)</i>	ОПК – 2,	у	10	0-5	6-7	8-9	10
	Раздел 3. Гармонизированная система описания и кодирования товаров, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ, России.							
3.1.	Товароведные, оценочные и технологические таможенные экспертизы. <i>(лекция)</i>	ОПК – 2,	у	10	0-5	6-7	8-9	10
3.2.	Основные виды таможенных экспертиз. <i>(практика)</i>	ОПК – 2,	у	10	0-5	6-7	8-9	10
	Особенности таможенных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп товаров <i>(лекция)</i>	ОПК – 2,	у	10	0-5	6-7	8-9	10
	Раздел 4. Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности.							
4.1.	Тарифное и нетарифное регулирование ввоза и вывоза товаров в РФ. <i>(лекция)</i>	ОПК – 2,	у	10	0-5	6-7	8-9	10
4.2.	Ограничение или запрещение ввоза или вывоза отдельных видов товаров. <i>(практика)</i>	ОПК – 2,	у	10	0-5	6-7	8-9	10

