

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.10.2023 12:46:30
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece509832e3766fff418e43490ff

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**
**«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»
(Курский ГАУ)**

Принято
решением Ученого совета
Курского ГАУ
от «28» июня 2023 г.
протокол № 8

Рабочая программа
дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации
**«Электронная ветеринарная сертификация.
ФГИС «Меркурий»**

№ п/п	Виды учебных занятий, учебных работ	Содержание	Планируемые результаты обучения по программе (знать/уметь)
Тема 1. Общие сведения о системе электронной ветеринарной сертификации ФГИС «Меркурий»	Лекция (1 час)	Основные подсистемы ФГИС «Меркурий». Принцип работы подсистемы «Меркурий. ГВЭ»	Знать: процесс электронной ветеринарной сертификации поднадзорных госветнадзору грузов в Федеральной государственной информационной системе «Меркурий»
	Самостоятельная работа (2 часа)	Государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла.	Уметь: создавать заявки на оформление ветеринарных сопроводительных документов на весь спектр подконтрольной госветслужбе продукции (в том числе на пищевые продукты и сырье животного происхождения, а также живых животных)
Тема 2. Особенности работы с системой «Меркурий». Сертифицируемые товары, участники сертификации	Лекция (3 часа)	Особенности работы с системой «Меркурий». Сертифицируемые товары. Участники сертификации.	Знать: назначение, структуру и функции подсистемы государственной ветеринарной экспертизы (Меркурий. ГВЭ) и подсистемы хозяйствующего субъекта (Меркурий. ХС)
	Самостоятельная работа (4 часа)	Предприятия, которые обязаны использовать электронные ВСД. Предприятия, освобожденные от оформления ВСД.	Уметь: вносить всю необходимую информацию и получать статистическую информацию из ИС «Меркурий»
Тема 3. Интерфейс и функции системы ветеринарной сертификации ФГИС «Меркурий»	Лекция (3 часа)	Интерфейс системы ветеринарной сертификации ФГИС «Меркурий»	Знать: технические регламенты таможенного союза о безопасности пищевой продукции
	Практическое занятие (3 часа)	Грузы на СВХ. <u>Гашение ветеринарных сертификатов при поступлении.</u>	Уметь: оформлять ветеринарные сопроводительные документы в

		<p>продукции на предприятие в Меркурий. Журнал продукции. Инвентаризация. Транзакции.</p>	<p>электронном виде на продукцию низкого уровня биологической опасности (когда перечень такой продукции будет утвержден)</p>
	<p>Самостоятельная работа (6 часов)</p>	<p>Ветеринарные сопроводительные документы (ВСД).</p>	<p>Знать: технические регламенты таможенного союза о безопасности пищевой продукции</p>
<p>Тема 4. Основные процессы оформления электронных ВСД в ФГИС «Меркурий»</p>	<p>Практическое занятие (6 часов)</p>	<p>Основные процессы оформления электронных ВСД. Оформление заявки на ВСД. Аннулирование ВСД. Гашение ВСД.</p>	<p>Знать: процесс электронной ветеринарной сертификации поднадзорных госветнадзору грузов в Федеральной государственной информационной системе «Меркурий»; государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла. Уметь: делать инвентаризацию поступающей и хранящейся на складе продукции; делать гашение поступающей на предприятие продукции и создавать при необходимости возвратные ветеринарные сопроводительные документы; вносить всю необходимую информацию и получать статистическую информацию из ИС «Меркурий»</p>

	Самостоятельная работа (6 часов)	Правовые последствия нарушений порядка ветеринарной сертификации	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла; технические регламенты таможенного союза о безопасности пищевой продукции
--	----------------------------------	--	--