

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВМиГЖ
Ф.И.О. Аристов А.В.
28 июня 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.02 (П) Производственная практика, технологическая практика

Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Направленность (профиль) - Ветеринарно-санитарная экспертиза
и ветеринарная санитария

квалификация выпускника – бакалавр

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии

Разработчики рабочей программы:

доцент, кандидат ветеринарных наук Сапожкова О.А.

доцент, кандидат ветеринарных наук Шапошникова Ю.В.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по специальности 36.05.01 Ветеринария, приказ Минобрнауки России № 974 от 22.09.2017г.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии (протокол № 13 от 23.06. 2022 г.)

Заведующий кафедрой



(Семенов С.Н.)

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 13 от 28.06. 2022 г.)

Председатель методической комиссии



(Шапошникова Ю.В.)

Рецензент рабочей программы (заместитель начальника управления ветеринарии Липецкой области, кандидат ветеринарных наук Андреев М.М.)

1. Общая характеристика практики

1.1. Цель практики

Цель производственной практики, технологической практики, заключается в формировании умений и навыков организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного ветеринарно-санитарного контроля на всех этапах производства и переработки животноводческой продукции.

1.2. Задачи практики

Задачи производственной практики, технологической практики - ознакомиться с технологиями производственных процессов на всех этапах производства животноводческой продукции на перерабатывающих предприятиях, принять участие в ветеринарном осмотре и лабораторном контроле сырья и готовой продукции, а также в проведении ветеринарно-санитарных мероприятий на различных участках производства. При работе в ветеринарных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы овладеть навыками проведения лабораторных исследований мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов и меда.

1.3. Место практики в образовательной программе

Производственная практика, технологическая практика, относится к Блоку 2. Практика. Обязательная часть Б2.О.02 (П).

1.4. Взаимосвязь с учебными дисциплинами

Производственная практика, технологическая практика, взаимосвязана с такими дисциплинами, как: «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Санитарная микробиология», «Технология мяса и мясных продуктов».

1.5. Способ проведения практики

Способы проведения практики – выездной, стационарный, в зависимости от расположения организации, с которой заключен договор.

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
Тип задач профессиональной деятельности: производственный			
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	31	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности
		У1	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты
		Н1	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	31	Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных
		32	Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.
		33	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.
		34	Формы описи убойных животных, журнала учета результатов пред-убойного

			ветеринарного осмотра убойных животных.
		35	Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных.
		36	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		37	Методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабора-торных исследований.
		38	Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.
		39	Методики определения свежести мяса и мясо-продуктов.
		310	Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и

			продуктов убоя.
		311	Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении.
		312	Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.
		313	Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		314	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.
		315	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации

			проб.
		316	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.
		У1	Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра.
		У2	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам пред-убойного осмотра животных.
		У3	Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.
		У4	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.
		У5	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции

			непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи.
		У6	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.
		У7	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию.
		У8	Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве
		У9	Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного

			пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра.
		У10	Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.
		У11	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.
		У12	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.
		У13	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской

			Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		У14	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.
		У15	Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
		Н1	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.
		Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.
		Н3.	Отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.
		Н4	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности
		Н5	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.
		Н6	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.
		Н7	Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клей-мами и штампами.
		Н8	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.
Тип задач профессиональной деятельности: производственный			
ПК-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	31	Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.
		32	Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.
		33	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, мо-лока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-

			санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		34	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.
		35	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.
		36	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		37	Методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
		38	Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки,

			квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении.
		39	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.
		310	Порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		311	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.
		312	Стандартные методики проведения лабораторных исследований, молока и молочных продуктов.
		313	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к молоку и молочным продуктам.
		314	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки

			и контроля производства молока и молочных продуктов, правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения
		У1	Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
		У2	Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности
		У3	Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.
		У4	Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.
		У5	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, 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.
		У6	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
		У7	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 области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		У8	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
		У9	Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
		У10	Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных

			исследований меда, молока и молочных продуктов
		У-11	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья
		Н1	Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения.
		Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.
		Н3	Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований.
		Н4	Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и

			безопасности продукции
		Н5	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
		Н6	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
		Н7	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, мо-лока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.
		Н8	Проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов.
		Н9	Осуществление анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов.
		Н10	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов; оценки качества животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического,

			микологического, токсикологического и радиометрического исследования.
Тип задач профессиональной деятельности: производственный			
ПК-3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	31	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.
		32	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, для проведения лабораторных исследований.
		33	Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.
		34	Методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
		35	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, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.
		36	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам,

			морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции
		38	Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.
		39	Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры
		310	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб
		311	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.
		У1	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.
		У2	Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.
		У3	Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
		У4	Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.
		У5	Оформлять документы 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.
		У6	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области

			ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		У7	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
		У8	Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
		Н1	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.
		Н2	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований.
		Н3	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
		Н4	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
		Н5	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной

			экспертизы некачественными и (или) опасными
		Н6	Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.
ПК-4	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы		31. Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения. 32. Признаки патоморфологических изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного происхождения. 33. Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной безопасности по биологическим организмам, представляющим опасность для здоровья человека и животных. Обучающийся должен уметь: У1. Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр го-лов, внутренних органов, туш (тушек) животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных. У2. Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непроизводственного производства (изготовления) на продовольственных рынках

		с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований. У3. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения. У4. Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований биологического и патологического материала Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н1. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными. Н2. Проведение лабораторных исследований биоматериала, патматериала для определения показателей их безопасности и диагностики инфекционных болезней. Н3. Проведение ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья и выявления инфекционных болезней
--	--	---

ПК-5	Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов	31	Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		У1	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		Н1	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

Обозначение в таблице: З – обучающийся должен знать; У – обучающийся должен уметь; Н - обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности.

3. Объем практики и ее содержание

3.1. Объем практики

Показатели	Семестр	Всего
	5	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	6 / 216	6 / 216
Общая контактная работа, ч	1,00	1,00
Общая самостоятельная работа, ч	215,00	215,00
Контактная работа при проведении практики, в т.ч. (ч)	0,75	0,75

руководство практикой, всего	0,75	0,75
Самостоятельная работа при проведении практики, в т. ч. (ч)	215,00	215,00
в т.ч. в форме практической подготовки	152,00	152,00
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,25	0,25
зачет с оценкой	0,25	0,25
Форма промежуточной аттестации (зачёт, зачет с оценкой)	зачет с оценкой	зачет с оценкой

Показатели	Курс	Всего
	4	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	6 / 216	6 / 216
Общая контактная работа, ч	0,50	0,50
Общая самостоятельная работа, ч	215,50	215,50
Контактная работа при проведении практики, в т.ч. (ч)	0,25	0,25
руководство практикой, всего	0,25	0,25
Самостоятельная работа при проведении практики, в т. ч. (ч)	215,50	215,50
в т.ч. в форме практической подготовки	152,00	152,00
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,25	0,25
зачет с оценкой	0,25	0,25
Форма промежуточной аттестации (зачёт, зачет с оценкой)	зачет с оценкой	зачет с оценкой

3.2. Содержание практики

Объем производственной практики, технологической практики составляет 6 зач.ед. (216 часов). Продолжительность практики - 4 недели.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся	Формы контроля
1.	Начальный	Инструктаж по технике безопасности при выполнении видов профессиональной деятельности; ознакомление со структурой базового предприятия; разработка индивидуальной программы прохождения практики обучающегося в соответствии с графиком работы в структурных подразделениях базы	Устный опрос
2.	Основной	Изучение видов профессиональной деятельности в условиях конкретного предприятия, в соответствии с индивидуальной	Устный опрос

		программой прохождения производственной практики, технологической практики. Подготовка материалов практики.	
3	Промежуточная аттестация по итогам практики	Защита материалов практики (дневник, отчет).	Зачет с оценкой

4. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

4.1. Этапы формирования компетенций

Виды работ или этапы прохождения практики	Код компетенции	Индикатор достижения компетенции (ИДК)
Начальный	ОПК-4	З1 У1
	ПК-1	З1-З16 У1-У15 Н1-Н8
	ПК -2	З1-З14 У1-У11 Н1-Н10
	ПК -3	З1-З11 У1-У8 Н1-Н6
Основной	ОПК-4	З1 У1 Н1
	ПК-1	З1-З16 У1-У15 Н1-Н8
	ПК-2	З1-З14 У1-У11 Н1-Н10
	ПК-3	З1-З11 У1-У8 Н1-Н6
	ПК-4	З1-З3 У1-У4 Н1-Н3
	ПК-5	З1 У1 Н1
Промежуточная аттестация по итогам практики	ОПК-4	З1 У1 Н1

	ПК-1	31-316 У1-У15 Н1-Н8
	ПК-2	31-314 У1-У11 Н1-Н10
	ПК-3	31-311 У1-У8 Н1-Н6
	ПК-4	31-33 У1-У4 Н1-Н3
	ПК-5	31 У1 Н1

4.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

4.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Вид оценки	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале	неудовлет- ворительно	удовлетво- рительно	хорошо	отлично

4.3. Материалы для оценки достижения компетенций

4.3.1. Вопросы к зачету с оценкой (зачету)

№	Содержание	Код компетенции	ИДК
1	Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
2	Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
3	Порядок приема и осмотра животных перед въездом на предприятие,	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1

4	Требования к сопроводительной документации	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
5	Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
6	Технологическая схема переработки мелкого рогатого скота	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
7	Точки ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии мясокомбината	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
8	Методика ветеринарно-санитарного осмотра голов	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
9	Методика ветеринарно-санитарного осмотра внутренних органов	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
10	Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
11	Ветеринарное клеймение	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
12	Структура предприятия, его мощность по выпуску	ОПК-4 ПК-1 ПК-2	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10

	различных видов продукции, количеству перерабатываемого молока	ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
13	Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов на предприятии по производству молока и молочной продукции.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
14	Порядок приема молока	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
15	Структура лаборатории, оснащенность оборудованием для проведения ВСЭ.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
16	Функции лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
17	Методика проведения трихинеллоскопии	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
18	Методы определения видовой принадлежности мяса.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
19	Органолептические признаки мяса больных и павших животных.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
20	Методы определения степени обескровливания мяса.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3

		ПК-5	31,У1, Н1
21	Эпизоотологическое и эпидемиологическое значение яиц, схема экспертизы яиц.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
22	Качественная характеристика и санитарная оценка мёда.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
23	Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
24	Методы ветеринарно- санитарной экспертизы рыбы.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
25	Методы убоя и разделки птиц.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
26	Методы ветеринарно- санитарной экспертизы морской рыбы.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
27	Задачи и методы исследования молочных продуктов в условиях рынков.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
28	Задачи и методы исследования молока на рынках.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
29	Методы ветеринарно- санитарной экспертизы	ОПК-4 ПК-1	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8

	гидробионов.	ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
30	Пищевые продукты, подлежащие ветсанэкспертизе, при их продаже на рынке.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1

4.3.2. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Код компетенции	ИДК
1	В хозяйстве выбраковано 8 коров средней упитанности для сдачи на мясокомбинат. На мясокомбинате упитанность поставили нижнесреднюю. Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как должен поступить специалист хозяйства, чтобы не допустить занижение упитанности? Какие можно сделать выводы из анализа подобного рода явлений?	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
2	При сдаче быков на мясокомбинат забой произвели только на третьи сутки. В связи с этим мясокомбинат отказался принять скот по живой массе и упитанности, предоставленной в гуртовой ведомости. Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как Вы оцениваете действия специалиста хозяйства, если в гуртовой ведомости не стоит	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1

	время принятия скота мясокомбинатом? Правомочен ли мясокомбинат в своих действиях?		
3	Во время приемки 10 голов быков на мясокомбинате при взвешивании было снято 3% на содержание желудочно-кишечного тракта. Окончательный расчет с поставщиком проводили по фактической массе и упитанности туш после убоя животных. Проанализировать данную ситуацию.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
4	Во время забоя цыплят-бройлеров много тушек идет по конвейеру с неполным снятием пера, и травмами кожного покрова. 1. Какие действия необходимо предпринять? 2. Как поступить с травмированными тушками?	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
5	На мясокомбинате на первой точке экспертизы молодой специалист, выпускник сельскохозяйственного техникума нашел изменения в подчелюстных лимфатических узлах под номером 185. лимфатический узел увеличен в размере, кирпично-красного цвета. Туша плохо обескровлена. Какие действия необходимо предпринять? Что делать с тушей?	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
6	На мясокомбинат для	ОПК-4	31,У1,Н1

	забоя поступило 15 голов крупного рогатого скота. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния, номер на туше отсутствовал. 1. Проанализируйте ситуацию. 2. Какой должна быть последовательность действий?	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
7	В хозяйстве был осуществлен убой 3-х голов крупного рогатого скота. Мясо-говядину, тощее, реализовали работникам хозяйства в счет заработной платы. 1. Чем объяснить создавшуюся ситуацию? 2. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31, У1, Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
8	В случае появления угрозы возникновения и распространения заразных болезней животных на территории одного субъекта Российской Федерации, кем и каким образом принимается решение об установлении ограничительных мероприятий (карантина) на территории субъекта Российской Федерации.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31, У1, Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
9	В каком случае и на какие подконтрольные товары могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов специалисты в области ветеринарии, не являющиеся уполномоченными лицами органов и	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31, У1, Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1

	организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации.		
10	В чьи обязанности входит до прибытия специалистов в области ветеринарии, являющихся уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, принять меры по изоляции животных, подозреваемых в заболевании.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
11	В каком случае запрещаются реализация и использование для пищевых целей мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, молока, молочных продуктов, яиц, иной продукции животного происхождения, кормов и кормовых добавок растительного происхождения и продукции растительного происхождения непромышленного изготовления. Обоснуйте свой ответ опираясь на актуальные нормативно-правовые акты регулирующие данный вопрос.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
12	В журнал, какой формы вносит сведения ветеринарно-санитарный эксперт после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1

	молока. Какие сведения в нем указывают?		
--	---	--	--

4.3.3. Другие задания и оценочные средства

«Не предусмотрены»

4.4. Система оценивания достижения компетенций

4.4.1. Оценка достижения компетенций

ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач				
Индикаторы достижения компетенции – ОПК-4		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	1-30	1-12	
У1	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	1-30	1-12	
Н1	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований	1-30	1-12	
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции				
Индикаторы достижения компетенции – ПК-1		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных	1-30	1-12	
32	Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской	1-30	1-12	

	Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.			
33	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	1-30	1-12	
34	Формы описи убойных животных, журнала учета результатов пред-убойного ветеринарного осмотра убойных животных.	1-30	1-12	
35	Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных.	1-30	1-12	
36	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	1-30	1-12	
37	Методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.	1-30	1-12	
38	Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию	1-30	1-12	

	химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.			
39	Методики определения свежести мяса и мясо-продуктов.	1-30	1-12	
310	Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя.	1-30	1-12	
311	Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении.	1-30	1-12	
312	Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.	1-30	1-12	
313	Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	1-30	1-12	
314	Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской	1-30	1-12	

	Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.			
315	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.	1-30	1-12	
316	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.	1-30	1-12	
У1	Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра.	1-30	1-12	
У2	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам пред-убойного осмотра животных.	1-30	1-12	
У3	Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.	1-30	1-12	
У4	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	1-30	1-12	

	сохранности в процессе хранения.			
У5	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи.	1-30	1-12	
У6	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.	1-30	1-12	
У7	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию.	1-30	1-12	
У8	Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве	1-30	1-12	
У9	Определять необходимость и программу проведения	1-30	1-12	

	лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра.			
У10	Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	1-30	1-12	
У11	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	1-30	1-12	
У12	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	1-30	1-12	
У13	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в	1-30	1-12	

	области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.			
У14	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	1-30	1-12	
У15	Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	1-30	1-12	
Н1	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.	1-30	1-12	
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	1-30	1-12	
Н3.	Отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.	1-30	1-12	
Н4	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	1-30	1-12	
Н5	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.	1-30	1-12	
Н6	Подготовка по результатам	1-30	1-12	

	ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.			
Н7	Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клей-мами и штампами.	1-30	1-12	
Н8	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.	1-30	1-12	
ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц				
Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.	1-30	1-12	
32	Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.	1-30	1-12	
33	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, мо-лока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-	1-30	1-12	

	санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.			
34	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.	1-30	1-12	
35	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.	1-30	1-12	
36	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	1-30	1-12	
37	Методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-30	1-12	

38	Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении.	1-30	1-12	
39	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.	1-30	1-12	
310	Порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	1-30	1-12	
311	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.	1-30	1-12	
312	Стандартные методики проведения лабораторных исследований, молока и молочных продуктов.	1-30	1-12	
313	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к молоку и молочным продуктам.	1-30	1-12	
314	Знать государственные стандарты	1-30	1-12	

	в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства молока и молочных продуктов, правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения			
У1	Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-30	1-12	
У2	Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности	1-30	1-12	
У3	Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.	1-30	1-12	
У4	Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	1-30	1-12	
У5	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или	1-30	1-12	

	уничтожении.			
У6	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-30	1-12	
У7	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 области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	1-30	1-12	
У8	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	1-30	1-12	
У9	Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-30	1-12	
У10	Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов	1-30	1-12	

У-11	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья	1-30	1-12	
Н1	Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения.	1-30	1-12	
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.	1-30	1-12	
Н3	Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований.	1-30	1-12	
Н4	Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции	1-30	1-12	
Н5	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к	1-30	1-12	

	использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований			
Н6	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-30	1-12	
Н7	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, мо-лока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.	1-30	1-12	
Н8	Проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов.	1-30	1-12	
Н9	Осуществление анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов.	1-30	1-12	
Н10	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов; оценки качества животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.	1-30	1-12	
ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры				

Индикаторы достижения компетенции -3		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	1-30	1-12	
32	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, для проведения лабораторных исследований.	1-30	1-12	
33	Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.	1-30	1-12	
34	Методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1-30	1-12	
35	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, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.	1-30	1-12	
36	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области	1-30	1-12	

	ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции			
38	Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.	1-30	1-12	
39	Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	1-30	1-12	
310	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб	1-30	1-12	
311	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.	1-30	1-12	
У1	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.	1-30	1-12	
У2	Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием	1-30	1-12	

	органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.			
У3	Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.	1-30	1-12	
У4	Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	1-30	1-12	
У5	Оформлять документы 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.	1-30	1-12	
У6	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	1-30	1-12	
У7	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1-30	1-12	

У8	Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1-30	1-12	
Н1	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.	1-30	1-12	
Н2	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований.	1-30	1-12	
Н3	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	1-30	1-12	
Н4	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1-30	1-12	
Н5	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	1-30	1-12	
Н6	Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.	1-30	1-12	
ПК-4 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы				
Индикаторы достижения компетенции ПК-4		Номера вопросов и задач		

Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения.	1-30	1-12	
32	Признаки патоморфологических изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного происхождения.	1-30	1-12	
33	Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной безопасности по биологическим организмам, представляющим опасность для здоровья человека и животных. Обучающийся должен уметь:	1-30	1-12	
У1	Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр го-лов, внутренних органов, туш (тушек) животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.	1-30	1-12	
У2	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоана-томических	1-30	1-12	

	исследований.			
У3	Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения.	1-30	1-12	
У4	Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований биологического и патологического материала	1-30	1-12	
Н1	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.	1-30	1-12	
Н2	Проведение лабораторных исследований биоматериала, патматериала для определения показателей их безопасности и диагностики инфекционных болезней.	1-30	1-12	
Н3	Проведение ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья и выявления инфекционных болезней	1-30	1-12	
ПК-5 Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов				
Индикаторы достижения компетенции ПК-5		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-	1-30	1-12	

	санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.			
У1	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	1-30	1-12	
Н1	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	1-30	1-12	

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

5.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 476 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/152644	Учебное	Основная
2	Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие для во / В. В. Пронин, С. П. Фисенко - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 240 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/143135	Учебное	Основная
3	Семенов С. Н. Биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза молока различных видов	Учебное	Основная

	сельскохозяйственных животных: учеб. пособие / С.Н. Семенов, О.М. Мармурова, Т.В. Слащилина; Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2011 - 85 с. [ЦИТ 5554] [ПТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b69240.pdf		
4	Слесаренко Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин - Санкт-Петербург: Лань, 2019 - 204 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/122161	Учебное	Дополнительная
5	Производственная практика, технологическая практика [Электронный ресурс]: методические указания по прохождению практики и организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. О.А. Сапожкова, сост. Ю.В. Шапошникова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155978.pdf	Методическое	
6	Сапожкова О. А. Производственная практика, технологическая практика [Электронный ресурс]: методические указания по прохождению практики и организации самостоятельной работы, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" очной и заочной форм обучения / [О. А. Сапожкова, Ю. В. Шапошникова]; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2019 [ПТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m152069.pdf	Методическое	
7	Ветеринария [Электронный ресурс]: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 2012-2014, 2018 [ЭИ] URL: https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=10616	Периодическое	
8	Ветеринарная практика: научно-практический журнал последипломного образования / учредитель : Институт Ветеринарной Биологии - Санкт-Петербург: Издательство Института Ветеринарной Биологии, 2006/2007 -	Периодическое	
9	Современная ветеринарная медицина: журнал для практикующих ветеринарных врачей - Москва: Зооинформ, 2010-	Периодическое	

5.2. Ресурсы сети Интернет

5.2.1. Электронные библиотечные системы

№	Название	Размещение
1	ЭБС «Znanium.com»	http://znanium.com
2	ЭБС издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
3	Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	www.elibrary.ru
4	Национальная электронная библиотека	https://нэб.рф/
5	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

5.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks
4	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

5.2.3. Сайты и информационные порталы

№	Название	Размещение
1	Каталог ГОСТ, ГОСТ Р — национальные стандарты РФ	http://www.gostinfo.ru/catalog/gostlist/
2	Россельхознадзор / Нормативные документы	https://www.fsvps.ru/fsvps/laws/1107.html

6. Материально-техническое и программное обеспечение практики

6.1. Материально-техническое обеспечение практики

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Договор №4 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО УК «ДОН-	396650, Воронежская обл., Россошанский район, г. Россошь, Ул.

АГРО» от 29.01.2021 г.	Алексеева, д. 2а, офис 2
Договор №16 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Заречное» от 04.03.2021 г.	396024, Воронежская обл., Рамонский р-н, с. Ступино, ул. Зубарева, д. 3, стр. 1
Договор №53 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и Управление ветеринарии Липецкой области от 27.04.2021 г.	398002, г. Липецк, ул. Гагарина, д. 60
Договор №58 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Мираторг-Курск» от 30.03.2021 г.	307120, Курская обл, Фатежский район, с. Верхний Любаж, ул. Западная, владение 6
Договор №159 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «АГРОЭКО- ВОСТОК» от 14.06.2022 г.	394077, г. Воронеж, Бульвар Победы, д.19, оф.1
Договор №Д0111-2227 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Агропромышленный холдинг «Мираторг» от 30.03.2021 г.	142000, Московская обл., г. Домодедово, микрорайон Центральный, территория «Трио-Инвест»-Ям, строение 3
Договор №159 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Агрофирма Тихий Дон» от 02.03.2020 г.	396420, Воронежская обл., Павловский район, с. Бабка, ул. Центральная, д. 44
Договор №77 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭкоНива-АПК Холдинг» от 31.12.2020 г.	397926, Воронежская обл., Лискинский р-н, с. Щучье, ул. Советская, д. 33
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Бобровский сыродельный завод» от 25.02.2019 г.	397727, Воронежская обл., Бобровский район, с. Тройня, ул. Молодежная, 25
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ГК ТРИО» от 01.02.2019 г.	398017, г. Липецк, ул. Metallургов, вл.1
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Лебедянское» от 05.03.2020 г.	399645, Липецкая обл., Лебедянский район, с. Большое Попово, ул. Центральная, 121
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Тульская мясная компания» от 01.03.2020 г.	301846, Тульская обл., г. Ефремов, ул. Интернациональная, д. 9, офис 20

6.2. Программное обеспечение практики

6.2.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ

8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

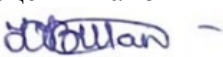
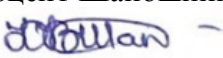
6.2.2. Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Пакет статистической обработки данных Statistica	ПК в локальной сети ВГАУ

7. Междисциплинарные связи

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	Подпись заведующего кафедрой
Ветеринарно-санитарная экспертиза	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Санитарная микробиология	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Технология мяса и мясных продуктов	Частной зоотехнии	

Приложение 1
Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информаци я о внесенных изменениях
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ №9 от 24.06.23 г.	Рабочая программа актуализирована на 2023-2024 учебный год	
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ №10 от 24.06.24 г.	Рабочая программа актуализирована на 2024-2025 учебный год	Нет
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ № 9 от 22.05.25 г.	Рабочая программа актуализирована на 2025-2026 учебный год	
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ № 11 от 17.06.26 г.	Рабочая программа актуализирована на 2026-2027 учебный год	