

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

**УТВЕРЖДАЮ**
Декан факультета ВМиТЖ
Ф.И.О. Семенов С.Н.
25 июня 2024 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.03(П) Производственная практика, преддипломная 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 № 9 от 05.06.2024 г.)

Заведующий кафедрой



(Семенов С.Н.)

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол №10 от 24.06.2024 г.).

Председатель методической комиссии



(Шапошникова Ю.В.)

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

1. Общая характеристика практики

1.1. Цель практики

Цель производственной практики, преддипломной практики, заключается в формировании умений и навыков систематизации, закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, полученных обучающимся при изучении дисциплин, предусмотренных учебным планом. Сбор фактического материала для подготовки выпускной квалификационной работы (ВКР).

1.2. Задачи практики

Задачи производственной практики, преддипломной практики - овладение навыками самостоятельной научно-исследовательской деятельности в профессиональной области; изучение современной методологии научного исследования; изучение современных методов сбора, анализа и обработки научной информации, выбор оптимальных методов исследования; организация и проведение научного исследования обучающимися в соответствии с со-временной методологией науки; овладение современными информационными технологиями накопления, обработки, редактирования и представление результатов научных исследований; овладение умением изложить полученные результаты в виде отчётов, публикаций, докладов на семинарах и научных конференциях

1.3. Место практики в образовательной программе

Производственная практика, преддипломная практика, относится к Блоку 2. Практика. Обязательная часть. Б2.О.03(Пд).

1.4. Взаимосвязь с учебными дисциплинами

Производственная практика, преддипломная практика, взаимосвязана с такими дисциплинами, как: «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Санитарная микробиология», «Патологическая анатомия животных», «Паразитарные болезни», «Инфекционные болезни», «Внутренние незаразные болезни», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная санитария», «Радиобиология с основами радиационной гигиены», «Организация ветеринарного дела», «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», «Международное и национальное ветеринарное законодательство», «Идентификация и фальсификация сельскохозяйственного сырья и продуктов животного и растительного происхождения» «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов» «Ветеринарно-санитарная экспертиза органической продукции животного происхождения», «Гигиена животных», «Гигиена продуктов животного происхождения», «Приборы и оборудование для ВСЭ», животноводства», «Электронная ветеринарная сертификация животноводческой продукции», «Токсикология».

1.5. Способ проведения практики

Способы проведения практики – выездной, стационарный, в зависимости от расположения организации.

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	31	Технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации
		32	Схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма
		33	Методологию распознавания патологического процесса
		У1	Собирать и анализировать анамнестические данные.
		У2	Проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных
		Н1	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований
ОПК-2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	31	Экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами
		32	Знать основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии
		33	Знать межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев
		У1	Использовать экологические факторы окружающей среды в с/х производстве
		У2	Уметь проводить оценку влияния на организм животных антропогенных

			факторов
		Н2	Владеть основой изучения экологического познания окружающего мира
		Н3	Владеть навыками наблюдения, сравнительного анализа воздействия антропогенных факторов на живые объекты
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	31	Основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях
		У1	Находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране
		Н1	Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности
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	Технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности
		У1	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
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	31	Современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов
		У1	Применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных
		Н1	Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	31	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей Обучающийся должен уметь:
		У1	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб
		У2	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных различной этиологии. Обучающийся должен иметь

			навыки и (или) опыт деятельности:
		Н1	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	31	Основные закономерности создания и функционирования информационных технологий; методы и средства поиска, систематизации и обработки информации.
		У1	Применять современные информационные технологии для поиска и обработки профессиональной информации.
		Н1	Использования информационных технологии для оформления документов; владения приемами и инструментами защиты информации
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, расти-тельных 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

		H5	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
		H6	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
		H7	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.
		H8	Проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов.
		H9	Осуществление анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов.
		H10	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 непромышленного 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: 3 – 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
	8	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	9 / 324	9 / 324
Общая контактная работа, ч	1,00	1,00
Общая самостоятельная работа, ч	323,00	323,00

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)	323,00	323,00
в т.ч. в форме практической подготовки	250,00	250,00
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
	9	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	9 / 324	9 / 324
Общая контактная работа, ч	0,50	0,50
Общая самостоятельная работа, ч	323,50	323,50
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)	323,50	323,50
в т.ч. в форме практической подготовки	226,00	226,00
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, ветеринарно-санитарной практики составляет 9зач.ед. (324 часа). Продолжительность практики - 6 недель.

№ 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 программой прохождения производственной практики, преддипломной. Подготовка материалов практики.	Устный опрос
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-1	31
		32
		33
		У1
		У2
	ОПК -2	31
		32
		33
		У1
		У2
	ОПК -3	31
		У1
	ОПК-4	31
		У1
	ОПК-5	31
		У1
	ОПК-6	31
		У1
		У2
	ОПК-7	31
		У1
	ПК-1	31
		32
		33
		34
		35

		36
		37
		38
		39
		310
		311
		312
		313
		314
		315
		316
		Y1
		Y2
		Y3
		Y4
		Y5
		Y6
		Y7
		Y8
		Y9
		Y10
		Y11
		Y12
		Y13
		Y14
		Y15
	ПК-2	31
		32
		33
		34
		35
		36
		37
		38
		39
		310
		311
		312
		313
		314
		Y1
		Y2
		Y3
		Y4
		Y5
		Y6
		Y7
		Y8
		Y9
		Y10

	ПК-3	У11
		31
		32
		33
		34
		35
		36
		37
		38
		39
		310
		311
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
	ПК-4	31
		32
		33
		У1
		У2
		У3
		У4
	ПК-5	31
		У1
Основной	ОПК-1	31
		32
		33
		У1
		У2
		Н1
	ОПК-2	31
		32
		33
		У1
		У2
		Н2
		Н3
	ОПК-3	31
		У1
		Н1
	ОПК-4	31
		У1
		Н1
	ОПК-5	31
		У1

		H1
	ОПК-6	31
		У1
		У2
		H1
	ОПК-7	31
		У1
		H1
	ПК-1	31
		32
		33
		34
		35
		36
		37
		38
		39
		310
		311
		312
		313
		314
		315
		316
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
		У9
		У10
		У11
		У12
		У13
		У14
		У15
		H1
		H2
		H3
		H4
		H5
		H6
		H7
		H8
	ПК-2	31
		32
		33

		34
		35
		36
		37
		38
		39
		310
		311
		312
		313
		314
		Y1
		Y2
		Y3
		Y4
		Y5
		Y6
		Y7
		Y8
		Y9
		Y10
		Y11
		H1
		H2
		H3
		H4
		H5
		H6
		H7
		H8
		H9
		H10
	ПК-3	31
		32
		33
		34
		35
		36
		37
		38
		39
		310
		311
		Y1
		Y2
		Y3
		Y4
		Y5
		Y6
		Y7

		У8	
		Н1	
		Н2	
		Н3	
		Н4	
		Н5	
		Н6	
		ПК-4	31
			32
			33
			У1
			У2
			У3
			У4
		Н1	
		Н2	
		Н3	
		ПК-5	31
			У1
			У2
			Н1
Промежуточная аттестация по итогам практики	ОПК-1	31	
		32	
		33	
		У1	
		У2	
		Н1	
	ОПК-2	31	
		32	
		33	
		У1	
		У2	
		Н2	
		Н3	
	ОПК-3	31	
		У1	
		Н1	
	ОПК-4	31	
		У1	
		Н1	
	ОПК-5	31	
		У1	
Н1			
ОПК-6	31		
	У1		
	У2		
	Н1		
ОПК-7	31		

		У1
		Н1
	ПК-1	31
		32
		33
		34
		35
		36
		37
		38
		39
		310
		311
		312
		313
		314
		315
		316
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
		У9
		У10
		У11
		У12
		У13
		У14
		У15
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
		Н6
		Н7
		Н8
	ПК-2	31
		32
		33
		34
		35
		36
		37
		38
		39

		310
		311
		312
		313
		314
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
		У9
		У10
		У11
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
		Н6
		Н7
		Н8
		Н9
		Н10
	ПК-3	31
		32
		33
		34
		35
		36
		37
		38
		39
		310
		311
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5

	ПК-4	Н6
		З1
		З2
		З3
		У1
		У2
		У3
		У4
		Н1
		Н2
		Н3
	ПК-5	З1
		У1
		У2
		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	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

4.3. Материалы для оценки достижения компетенций

4.3.1. Вопросы к зачету с оценкой (зачету)

№	Содержание	Код компетенции	ИДК
1	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой и растениеводческой продукции в условиях лаборатории ВСЭ рынка	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	З1,З2,З3, У1,У2,Н1 З1, З2,З3,У1,У2,Н1,Н2,Н3 З1, У1,Н1 З1, У1,Н1 З1, У1,Н1 З1, У1,У2,Н1 З1, У1,Н1 З1-З16, У1- У15, Н1-Н8 З1-З14, У1- У11, Н1-Н10 З1-З11,У1- У8, Н1-Н6 З1, З2,З3,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 З1, У1, Н1
2	Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	З1,З2,З3, У1,У2,Н1 З1, З2,З3,У1,У2,Н1,Н2,Н3 З1, У1,Н1 З1, У1,Н1 З1, У1,Н1 З1, У1,У2,Н1 З1, У1,Н1
3	Порядок приема и осмотра животных перед въездом на	ОПК-1 ОПК-2	З1,З2,З3, У1,У2,Н1 З1, З2,З3,У1,У2,Н1,Н2,Н3

	предприятие,	ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1
4	Требования к сопроводительной документации	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1
5	Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8
6	Технологическая схема переработки мелкого рогатого скота	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8
7	Точки ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии мясокомбината	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8
8	Методика ветеринарно-санитарного осмотра голов	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8
9	Методика ветеринарно-санитарного осмотра внутренних органов	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1

		ПК-1	31-316, У1- У15, Н1-Н8
10	Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8
11	Ветеринарное клеймение	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8
12	Товароведческая маркировка мяса	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8
13	Методика проведения трихинеллоскопии	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8
14	Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1
15	Порядок приема молока	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
16	Методика определения кислотности молока	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1

		ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31, Y1,H1 31, Y1,H1 31, Y1,Y2,H1 31, Y1,H1 31-314, Y1- Y11, H1-H10
17	Методика определения класса чистоты молока	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, Y1,Y2,H1 31, 32,33,Y1,Y2,H1,H2,H3 31, Y1,H1 31, Y1,H1 31, Y1,H1 31, Y1,Y2,H1 31, Y1,H1 31-314, Y1- Y11, H1-H10
18	Методика определения плотности молока	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, Y1,Y2,H1 31, 32,33,Y1,Y2,H1,H2,H3 31, Y1,H1 31, Y1,H1 31, Y1,H1 31, Y1,Y2,H1 31, Y1,H1 31-314, Y1- Y11, H1-H10
19	Методика определения массовой доли жира молока	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, Y1,Y2,H1 31, 32,33,Y1,Y2,H1,H2,H3 31, Y1,H1 31, Y1,H1 31, Y1,H1 31, Y1,Y2,H1 31, Y1,H1 31-314, Y1- Y11, H1-H10
20	Методика определения термоустойчивой и температуры замерзания	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, Y1,Y2,H1 31, 32,33,Y1,Y2,H1,H2,H3 31, Y1,H1 31, Y1,H1 31, Y1,H1 31, Y1,Y2,H1 31, Y1,H1 31-314, Y1- Y11, H1-H10
21	Методика определения бактериальной обсемененности молока	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, Y1,Y2,H1 31, 32,33,Y1,Y2,H1,H2,H3 31, Y1,H1 31, Y1,H1 31, Y1,H1 31, Y1,Y2,H1 31, Y1,H1 31-314, Y1- Y11, H1-H10
22	Методика определения содержания соматических клеток в молоке	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6	31,32,33, Y1,Y2,H1 31, 32,33,Y1,Y2,H1,H2,H3 31, Y1,H1 31, Y1,H1 31, Y1,H1 31, Y1,Y2,H1

		ОПК-7 ПК-2	31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
23	Методика определения наличия ингибирующих веществ, массовой доли белка, активности фосфатазы.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
24	Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции, количеству перерабатываемого молока	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
25	Методика антибиотиков в молоке	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
26	Методика определения нитратов в растительных продуктах	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
27	Методы определения натуральности меда	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
28	Ветеринарно-санитарная экспертиза растениеводческой продукции в лаборатории ВСЭ рынка	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
29	Ветеринарно-санитарная	ОПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1

	экспертиза меда	ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
30	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
31	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
32	Предубойный осмотр.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
33	Предубойное содержание животных и его влияние на убойный выход, качество продукции и её санитарно-гигиеническое состояние.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8
34	Сырьё для мясной промышленности. Порядок сдачи и приёма животных по живой массе, упитанности и выходу мяса.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8
35	Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке животных.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1

		ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1	31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8
36	Типы мясоперерабатывающих предприятий.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8
37	Технология убоя крупного рогатого скота.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8
38	Особенности конвейерной переработки свиней.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8
39	Клейма и штампы для мяса и порядок их применения.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8
40	Мероприятия на конвейере при обнаружении сибирской язвы.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1, Н1
41	Меры личной профилактики рабочих боен и сырьевых предприятий. Профессиональные антропозоонозные болезни.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1

		ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
42	Цели и методика исследования внутренних органов убитых животных.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
43	Лимфатическая система животных и ее значение при ветсанэкспертизе.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
44	Лимфатические узлы головы и ливера.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
45	Лимфатические узлы передней половины туши крупного рогатого скота и свиней.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
46	Лимфатические узлы задней половины туши крупного рогатого скота.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1

		ОПК-7 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
47	Отличительные признаки туш говядины и конины.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
48	Отличительные признаки некоторых частей скелета лошади и КРС.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
49	Ветеринарно-санитарная экспертиза топлёных жиров.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
50	Отличительные признаки некоторых частей скелета кошки и кролика.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
51	Отличительные признаки некоторых частей скелета собаки и барана.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1

		ПК-1 ПК-4 ПК-5	31-316, У1- У15, Н1-Н8 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
52	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей плодоовощной продукции	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
53	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной плодоовощной продукции.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
54	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
55	Ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификациях продукции растительного происхождения.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
56	Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растениеводства при экспортно-импортных операциях.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
57	Ветеринарно-санитарная экспертиза аборигенных фруктов и овощей	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10

58	Ветеринарно-санитарная экспертиза субтропических и тропических фруктов и овощей	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
59	Нормативная и техническая документация, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ТР ТС в работе ветеринарно-санитарных экспертов.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
60	Методы определения фальсификации сырья и продукции растительного происхождения.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
61	Органолептические методы исследования консервированной плодоовощной продукции.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
62	Лабораторные методы исследования консервированной плодоовощной продукции.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
63	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных кормов и кормовых добавок.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
64	Ветеринарно-санитарные мероприятия в молочном производстве.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1

		ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
65	Ветеринарно-санитарные правила на специализированных свиноводческих предприятиях.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
66	Ветеринарно-санитарные правила на звероводческих и кролиководческих предприятиях.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
67	Ветеринарно-санитарные мероприятия на рыбноводческих предприятиях.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-311,У1- У8, Н1-Н6 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
68	Ветеринарно-санитарная обработка молочного оборудования.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
69	Ветеринарно-санитарные правила на овцеводческих предприятиях.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8

		ПК-4 ПК-5	31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
70	Ветеринарно-санитарные мероприятия на птицеводческих предприятиях.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
71	Ветеринарно-санитарные мероприятия на рыбноводческих предприятиях.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-311,У1- У8, Н1-Н6 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
72	Санитарная обработка доильного оборудования.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-314, У1- У11, Н1-Н10
73	Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8
74	Охрана животных от отравлений при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8
75	Дезинфекция. Сущность и	ОПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1

	значение.	ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6
76	Виды дезинфекции.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6
77	Методы дезинфекции.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6
78	Особенности действия на возбудителей инфекционных болезней дезинфицирующих средств и условия, определяющие их эффективность.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6
79	Дезинфицирующие средства, применяемые в ветеринарной санитарии.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6
80	Обеззараживание	ОПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1

	спецодежды, обуви, предметов ухода за животными.	ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6
--	--	--	---

4.3.2. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Код компетенции	ИДК
1	Для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы привезли тушу свиньи с внутренними органами. При послеубойном осмотре ветврач не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и во внутренних органах. При исследовании мышечной ткани из ножек диафрагмы на компрессориуме ветврач обнаружил обызвествленные лимоннообразные образования в 2-х срезах. Как Вы оцениваете ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как должен поступить ветврач с тушей свиньи?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1, Н1
2	При проведении анализа смывов со стен оборудования, птицеводческого помещения № 10, в котором содержатся взрослые куры, лаборант Сушкова Н. Н. в 2-х пробах обнаружила возбудителя сальмонеллеза. Проанализируйте создавшуюся ситуацию.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1, Н1

	Какой должна быть последовательность действий работников ветеринарной службы хозяйства? Как поступить с поголовьем кур?		
3	В колбасный цех поступило мясо от вынужденно забитых от чумы свиней. При лабораторном исследовании мяса сальмонелл не выделено. Органолептическая оценка мяса хорошая. Как поступить ветеринарному специалисту?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
4	При проверке склада готовой продукции мясо-консервного комбината было выявлено 8% мясных консервов «бомбаж». Параметры микроклимата в помещении соответствовали норме, но испорченные консервы были неправильно уложены в тару. 1. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. 2. Каковы причины, повлекшие порчу готовой продукции?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
5	В торговый павильон поступила партия куриных яиц: скорлупа чистая, без повреждений, блестящая, желток подвижный. Промаркировано яйцо как «диетическое». При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы ветеринарный	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3

	специалист разрешение на реализацию данной партии не выдал. 1. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. 2. Чем вызваны действия ветеринарного работника.	ПК-5	31, У1, Н1
6	В лабораторию ВСЭ продовольственного рынка для проведения экспертизы поступило виноградное вино домашней выработки. В каких случаях и по каким показателям возможно проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и выдача разрешения на реализацию данного продукта на рынке?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1, Н1
7	Продавец представил на экспертизу дикорастущие грибы (опята). По результатам исследований они признаны доброкачественными. Каковы дальнейшие пути использования грибов?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1, Н1
8	При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы партии арбузов установлено превышение ПДК по нитратам. Что следует предпринять ветеринарному специалисту в этом случае?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1, Н1
9	Для реализации на продовольственный рынок поставлена партия доброкачественных	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1

	незрелых фруктов. Каков механизм их дальнейшего использования?	ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
10	Перечень каких ветеринарных сопроводительных документов должен предоставить продавец работнику ГЛВСЭ для получения разрешения на реализацию своей продукции?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
11	Вы – выпускник ФВМиТЖ, работаете по специальности, планируете осуществлять работу в ФГИС «Меркурий», что вам для этого необходимо? Обоснуйте свой ответ опираясь на законодательные акты регулирующие данный вопрос.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
12	Вы – специалист в области ветеринарии, являющиеся уполномоченным лицом органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации. На какие виды подконтрольных товаров вы можете проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов. Обоснуйте свой ответ опираясь на законодательные акты регулирующие данный	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1

	вопрос.		
13	Вы - аттестованные специалист, не являющийся уполномоченным лицом органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации. Можете ли вы проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные товары? Обоснуйте свой ответ опираясь на законодательные акты регулирующие данный вопрос.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
14	Вы - индивидуальный предприниматель, являющиеся производителями подконтрольных товаров. Можете ли вы проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов? Обоснуйте свой ответ опираясь на законодательные акты регулирующие данный вопрос.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
15	Вы- производите в соответствии с законодательством в этой области оформление ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме с использованием федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии. Должны ли вы предусмотреть формы для печати	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1

	ветеринарного сопроводительного документа с реквизитами, в том числе с уникальным идентификационным номером. Обоснуйте свой ответ опираясь на законодательные акты регулирующие данный вопрос.		
16	Вы – планируете пройти аттестацию в качестве специалиста в области ветеринарии. Вас допустили к аттестации, на официальном сайте вы получили информацию о времени проведения заседания аттестационной комиссии. В назначенное время, на заседании присутствовало 3 члена аттестационной комиссии из 8. Считается ли правомочным данное заседание. Обоснуйте свой ответ опираясь на законодательные акты регулирующие данный вопрос.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
17	Эксперт Иванова О.В. представила в суд «Заключение ветеринарной экспертизы», а в конце судебного разбирательства она изменила ранее данное заключение. Правомерны ли действия эксперта?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
18	В суде разбирается исковое заявление гражданина «N» о продаже ему мяса кошки вместо мяса кролика. В	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1

	качестве вещественного доказательства эксперту предоставлена тушка животного. Какие показатели должен учитывать эксперт при составлении экспертного заключения?	ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1
19	Выпускника ФВМиТЖ, после нескольких лет работы по специальности привлекают в качестве судебного эксперта по гражданскому делу. В каком случае и кто может выступать в качестве эксперта. Права и обязанности эксперта.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,У2,Н1 31, У1,Н1 31-316, У1- У15, Н1-Н8 31-314, У1- У11, Н1-Н10 31-311,У1- У8, Н1-Н6 31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3 31, У1 , Н1

4.3.3. Другие задания и оценочные средства

4.3.3. Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Что делают при установлении сапа, ботулизма, эпизоотического лимфангоита в тушах?	ОПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1
2	Что делают с органами пораженными туберкулезом?	ОПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1
3	Мясо, полученное от убоя животных всех видов, которые имели клинические или патологоанатомические признаки бруцеллеза...	ОПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1
4	Запрещается забой животных на мясо до :	ОПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1
5	После окончания убоя животных, больных заразными болезнями, а также во всех случаях установления этих болезней при убое животных помещения убойного цеха, все оборудование и инвентарь, использованные при убое и разделке туш этих животных, а также места их предубойного содержания подвергают санитарной обработке и	ОПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1
6	При установлении мыта голову и	ОПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1

	внутренние органы направляют на....., а тушу выпускают без ограничения, если при бактериологическом исследовании не выделены сальмонеллы или возбудитель мыта.		
7	При вынужденном убое животных, больных ящуром, в хозяйстве мясо и другие продукты убоя от них используют только после и только внутри хозяйства.	ОПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1
8	Пробуиспользуют для более четкого распознавания запаха мяса, для чего в колбу помещают 15-20 г измельченного мяса, заливают трехкратным количеством воды, накрывают часовым стеклом и доводят до температуры образования пара.	ОПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1
9	Запрещается забой птицы на мясо до :	ОПК-2	31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3
10	Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет:	ОПК-2	31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3
11	Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота высшей упитанности?	ОПК-2	31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3
12	Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота ниже средней упитанности?	ОПК-2	31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3
13	Пробу используют для более четкого распознавания запаха мяса, для чего в колбу помещают 15-20 г измельченного мяса, заливают трехкратным количеством воды, накрывают часовым стеклом и доводят до температуры образования пара.	ОПК-2	31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3
14	Испорченное мясо на поверхности сильно подсохло или влажное, темного цвета, с зеленоватым оттенком. Консистенция, ямка не выравнивается. Запах гнилостный с оттенком прогорклого.	ОПК-2	31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3
15	При доставке для продажи тушек кроликов домашнего убоя, нутрий и зайцев на одной из задних лапок ниже скакательного сустава должна быть оставлена неснятой шкурка не менее 3 см.	ОПК-2	31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3

16	В ветеринарном свидетельстве на свинину, медвежатину, кабанину, мясо нутрий, поступающих в холодильник, должно быть указано об исследовании их на ...	ОПК-2	31, 32,33,У1,У2,Н1,Н2,Н3
17	Мясо, мясные и другие продукты убоя (промысла) животных, молоко, молочные продукты, яйца, иная продукция животного происхождения подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе в целях:	ОПК-3	31, У1,Н1
18	Порядок переработки и использования кожевенного, мехового и иного сырья жи-вотного происхождения определяется:	ОПК-3	31, У1,Н1
19	Наложение штрафов и других взысканий не освобождает виновных лиц от обязанности:	ОПК-3	31, У1,Н1
20	Ветеринарные правила (правила в области ветеринарии) являются правовыми актами, устанавливающими обязательные для исполнения физическими лицами и юридическими лицами требования при назначении и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.	ОПК-3	31, У1,Н1
21	Ветеринарные правила разрабатывает и утверждает федеральный орган исполни-тельной власти в области регулирования в ветеринарии.	ОПК-3	31, У1,Н1
22	Порядок назначения исследований подконтрольных товаров, включая перечень оснований для проведения таких исследований, в целях оформления ветеринарных сопроводительных документов утверждает федеральный орган исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии.	ОПК-3	31, У1,Н1
23	Ветеринарные правила содержания животных утверждаются применительно к видам животных и целям их содержания.	ОПК-3	31, У1,Н1
24	Какая норма выхода мяса овец высшей упитанности?	ОПК-4	31, У1,Н1
25	Установите последовательность	ОПК-4	31, У1,Н1

	точек ветеринарно - санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота:		
26	Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет серова-тый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо:	ОПК-4	31, У1,Н1
27	Что такое нутровка туш?	ОПК-4	31, У1,Н1
28	При обнаружении дефектов в качестве мяса и мясопродуктах ветеринарный врач холодильника составляет ... установленной формы.	ОПК-4	31, У1,Н1
29	Мясо считают при наличии следующих изменений: поверхность его покрыта слизью или плесенью, мышцы на разрезе влажные, липкие, красно-коричневого цвета, а у размороженного мяса с поверхности стекает мутный мясной сок; запах мяса гниlostный, бульон мутный с большим количеством хлопьев и резким неприятным запахом.	ОПК-4	31, У1,Н1
30	Мясо считают свежести при наличии небольших органолептических изменений: поверхность его увлажнена, слегка липкая, потемневшая, мышцы на разрезе слегка липкие и темно-красного цвета, а у размороженного мяса с поверхности разреза слегка стекает мутноватый мясной сок, запах мяса слегка кисловатый с оттенком затхлости; бульон прозрачный или мутный с легким запахом несвежего мяса.	ОПК-4	31, У1,Н1
31	Мясо считают ..., если органолептические показатели и проба варки (внешний вид, цвет, консистенция, запах, а также прозрачность и аромат бульона) соответствуют свежему мясу.	ОПК-4	31, У1,Н1
32	Представление информации о результатах лабораторных исследований подконтрольных товаров осуществляется с использованием компонента ВетИС:	ОПК-5	31, У1,Н1
33	Как называется компонент Вет ИС, предназначенный для регистрации результатов ветеринарно-	ОПК-5	31, У1,Н1

	санитарной экспертизы подконтрольных товаров и оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде, сохранения и обработки информации о них?		
34	В течение какого времени осуществляется представление информации о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров после получения результатов таких исследований?	ОПК-5	31, У1,Н1
35	В течение какого времени осуществляется представление информации о выявлении не соответствующих установленным требованиям подконтрольных товаров?	ОПК-5	31, У1,Н1
36	Государственная информационная система в сфере ветеринарии Россельхознадзора представляет собой интегрированную информационную среду, в состав которой входят специализированные программные : Аргус, Меркурий, Веста, Ассоль, Цербер и другие.	ОПК-5	31, У1,Н1
37	Роли пользователей и объем доступной пользователю информации для ее внесения в ВетИС и для получения из ВетИС устанавливает ВетИС.	ОПК-5	31, У1,Н1
38	Информация из ВетИС представляется пользователям в виде после направления ими запроса в ВетИС или совершения действий, направленных на получение информации из ВетИС.	ОПК-5	31, У1,Н1
39	Регистрация администратора производится оператором ВетИС в срок не более рабочих дней с момента получения заявки.	ОПК-5	31, У1,Н1
40	Как называется документ, который составляют о проведенной работе по дезинфекции, дезинвазии?	ОПК-6	31, У1,У2,Н1
41	Какой термин используют для обозначения процесса уничтожения или удаления эктогенных стадий возбудителей паразитарных болезней?	ОПК-6	31, У1,У2,Н1

42	На какие группы устойчивости к химическим дезинфицирующим средствам делят возбудителей основных инфекционных болезней животных, включая птиц?	ОПК-6	31, У1,У2,Н1
43	В каком режиме действуют специализированные птицеводческие хозяйства?	ОПК-6	31, У1,У2,Н1
44	Цель заключительной дезинфекции - уничтожение возбудителей инфекционных болезней на объектах внешней среды.	ОПК-6	31, У1,У2,Н1
45	По устойчивости к химическим дезинфицирующим средствам возбудителей основных инфекционных болезней животных, включая птиц, делят на группы.	ОПК-6	31, У1,У2,Н1
46	В убойном зале дезинфекцию проводят в конце смены и каждый раз после убоя животных, при разделке туш которых возникло подозрение на заболевание инфекционными болезнями.	ОПК-6	31, У1,У2,Н1
47	Растворы щелочей обладают коррозионной активностью в отношении оцинкованных металлов и активно вступают в реакцию с алюминием и его сплавами.	ОПК-6	31, У1,У2,Н1
48	Первой настоящей информационной системой Россельхознадзора был:	ОПК-7	31, У1,Н1
49	Как называется система Россельхознадзора созданная для оформления разрешений на ввоз и вывоз подконтрольных госветслужбе товаров в электронном виде?	ОПК-7	31, У1,Н1
50	Система раннего оповещения ФГИС «ВетИС» называется:	ОПК-7	31, У1,Н1
51	Реестр поднадзорных объектов ФГИС «ВетИС» называется:	ОПК-7	31, У1,Н1
52	Автоматизация процесса рассмотрения заявок на ввоз, вывоз или транзит живот-ных, продуктов и сырья животного происхождения, процесса выдачи разрешений или отказов осуществляется в автоматизированной системе	ОПК-7	31, У1,Н1
53	Компонент предназначен для осуществления мониторинга безопасности лекар-ственных препаратов для ветеринарного	ОПК-7	31, У1,Н1

	применения, регистрации побочных действий, серьезных нежелательных реакций, непредвиденных нежелательных реакций при применении лекарственных препаратов для ветеринарного применения и предоставления информации об этом.		
54	Компонент предназначен для представления в ФГИС ВетИС информации об идентификации и учете животных, относящихся к видам, включенным в Перечень видов животных, подлежащих идентификации и учету.	ОПК-7	31, У1,Н1
55	Компонент eCert предназначен для ветеринарной поднадзорных госветнадзору грузов, экспортируемых из Российской Федерации в зарубежные страны.	ОПК-7	31, У1,Н1
56	Упитанность животных определяют:	ПК-1	31-316, У1- У15, Н1-Н8
57	По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота?	ПК-1	31-316, У1- У15, Н1-Н8
58	У крупного рогатого скота жир сначала откладывается в:	ПК-1	31-316, У1- У15, Н1-Н8
59	Как устанавливают упитанность свиней?	ПК-1	31-316, У1- У15, Н1-Н8
60	Ветеринарные клейма и штампы хранятся в условиях, исключающих их	ПК-1	31-316, У1- У15, Н1-Н8
61	Ветеринарными клеймами или круглой формы подтверждается проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и принятия решения о направлении мяса и продуктов убоя в реализацию без ограничений.	ПК-1	31-316, У1- У15, Н1-Н8
62	Для ветеринарного клеймения мяса и продуктов убоя кроликов, нутрий и птицы используется ветеринарное клеймо овальной или круглой формы размера.	ПК-1	31-316, У1- У15, Н1-Н8
63	В центре ветеринарного клейма, имеющего овальную или круглую форму, располагается комбинация из пар цифр.	ПК-1	31-316, У1- У15, Н1-Н8
64	Ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение подлежат:	ПК-2	31-314, У1- У11, Н1-Н10

65	При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляется:		
66	Распространяется ли действие Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках на молоко и молочные продукты, полученные гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах?	ПК-2	31-314, У1- У11, Н1-Н10
67	Куда вносится информация о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы?	ПК-2	31-314, У1- У11, Н1-Н10
68	Ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение подлежат не прошедшие переработку (обработку) мед, и молочко маточное пчелиное, предназначенные для переработки и реализации, в том числе на розничных рынках и ярмарках.	ПК-2	31-314, У1- У11, Н1-Н10
69	Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы меда в Федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии специалистом Госветслужбы.	ПК-2	31-314, У1- У11, Н1-Н10
70	Информация о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы вносится в ветеринарно-санитарной экспертизы меда, перги и молочка маточного пчелиного.	ПК-2	31-314, У1- У11, Н1-Н10
71	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках на мед и (или) пер-гу, и (или) молочко маточное пчелиное выдается об их пригодности к использованию для пищевых целей.	ПК-2	31-314, У1- У11, Н1-Н10
72	Минимальные изменения структуры тканей рыбы происходят при температуре замораживания в оС:	ПК-3	31-311, У1- У8, Н1-Н6
73	Смешанным считается следующий способ посола рыбы:	ПК-3	31-311, У1- У8, Н1-Н6
74	Качество охлажденной рыбы оценивают по следующим показателям:	ПК-3	31-311, У1- У8, Н1-Н6
75	Мороженой считается рыба с температурой в толще мяса (в оС):	ПК-3	31-311, У1- У8, Н1-Н6

76	При замораживании ... происходит минимальное изменение структуры тканей ры-бы:	ПК-3	31-311,У1- У8, Н1-Н6
77	Рыба, предназначенная для торговли в живом виде, должна отличаться достаточ-ной ... к кислородному голоданию	ПК-3	31-311,У1- У8, Н1-Н6
78	Содержание поваренной соли в рыбе холодного копчения должно быть от 5 до ...%.	ПК-3	31-311,У1- У8, Н1-Н6
79	Копчение рыбы при температуре свыше 80оС называется ...	ПК-3	31-311,У1- У8, Н1-Н6
80	Воспалительные процессы в сердце это ...	ПК-4	31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3
81	Перикардит это...	ПК-4	31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3
82	Миокардит это...	ПК-4	31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3
83	При исследовании легких свиньи обнаружили, что пораженная часть легкого плот-ная, желтовато-серая, малокровная. В ней рассеяны многочисленные гнойники (абсцессы) различной величины. Самый крупный из них достигает размера грецкого ореха. Гнойники инкапсулированы, содержат густой желтовато-белый гной. Данные изменения характерны для острой катарально-гнойной бронхопневмонии.	ПК-4	31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3
84	При исследовании легких обнаружили, что они увеличены в объеме за счет пере-полнения воздухом. Края органа округлые, он выглядит бледным, пушистым, малокров-ным. Данные изменения характерны для полной острой альвеолярной легких.	ПК-4	31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3
85	Верхушечная, сердечная и большая часть диафрагмальной доли легкого уплотне-ны, окрашены в желтовато-белый цвет. Такие изменения характерны для катаральной бронхопневмонии.	ПК-4	31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3
86	Назовите остро или хронически протекающее заболевание, характеризующееся	ПК-4	31, 32,33,У1,У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3

	прогрессирующими дистрофическими изменениями и некрозом гепатоцитов, сопровождающееся общей интоксикацией организма.		
87	Как называются трупы животных и птицы, абортированные и мертворожденные плоды и плодные оболочки, ветеринарные конфискаты, другие отходы, получаемые при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения, ткани животных, полученные в ходе ветеринарных манипуляций?	ПК-5	31, У1 , У2, Н1
88	Как называется продукция животного происхождения, признанная по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы непригодной для использования в пищевых целях, а также продукция животного происхождения, отобранная для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы?	ПК-5	31, У1 , У2, Н1
89	Как называется совокупность выполняемых вручную операций по частичному снятию шкуры с отдельных участков туши?	ПК-5	31, У1 , У2, Н1
90	Как называется здание (помещение), предназначенное для вынужденного убоя животных и птицы?	ПК-5	31, У1 , У2, Н1
91	Конфискаты ветеринарные это мясо и субпродукты, в пищу и забракованные при ветеринарно-санитарной экспертизе.	ПК-5	31, У1 , У2, Н1
92	Конфискаты ветеринарные, полученные на предприятиях мясной промышленности при послеубойном ветеринарном осмотре туш и органов скота и птицы, собирают в для жидкости тару из нержавеющей металла, а затем передают в цех технических фабrikатов.	ПК-5	31, У1 , У2, Н1
93	Количество полученных за смену конфискатов, регистрируют в послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы.	ПК-5	31, У1 , У2, Н1
94	Если убойное животное не имело клинических проявлений болезни, а	ПК-5	31, У1 , У2, Н1

	при ветери-нарном осмотре полученной от него туши и органов было обнаружено инфекционное заболевание, при котором запрещен убой животных, конфискат вне территории мясо-комбината или сжигают в отведённом для этого месте.		
--	---	--	--

4.4. Система оценивания достижения компетенций

4.4.1. Оценка достижения компетенций

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-1		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации	1-80	1-19	1-8
32	Схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма	1-80	1-19	1-8
33	Методологию распознавания патологического процесса	1-80	1-19	1-8
У1	Собирать и анализировать анамнестические данные.	1-80	1-19	1-8
У2	Проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	1-80	1-19	1-8
Н1	По самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	1-80	1-19	1-8
ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Экологические факторы окружающей среды, их	1-80	1-19	9-16

	классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами			
32	Знать основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии	1-80	1-19	9-16
33	Знать межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев	1-80	1-19	9-16
У1	Использовать экологические факторы окружающей среды в с/х производстве	1-80	1-19	9-16
У2	Уметь проводить оценку влияния на организм животных антропогенных факторов	1-80	1-19	9-16
Н2	Владеть основой изучения экологического познания окружающего мира	1-80	1-19	9-16
Н3	Владеть навыками наблюдения, сравнительного анализа воздействия антропогенных факторов на живые объекты	1-80	1-19	9-16
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-3		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	1-80	1-19	17-23
У1	Находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	1-80	1-19	17-23
Н1	Нормативно-правовой базой и этическими норма-ми при осуществлении	1-80	1-19	17-23

	профессиональной деятельности			
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 (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	1-80	1-19	24-31
У1	Применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	1-80	1-19	24-31
Н1	Работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	1-80	1-19	24-31
ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-5		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	1-80	1-19	32-39
У1	Применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	1-80	1-19	32-39
Н1	Работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с	1-80	1-19	32-39

	системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете			
ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-6		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей	1-80	1-19	40-47
У1	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб	1-80	1-19	40-47
У2	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных различной этиологии.	1-80	1-19	40-47
Н1	Проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	1-80	1-19	40-47
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-7		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Основные закономерности создания и функционирования информационных технологий; методы и средства поиска, систематизации и обработки информации.	1-80	1-19	48-55
У1	Применять современные	1-80	1-19	48-55

	информационные технологии для поиска и обработки профессиональной информации.			
H1	Использование информационных технологий для оформления документов; владения приемами и инструментами защиты информации	1-80	1-19	48-55
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 (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
32	Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
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.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
34	Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
35	Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
36	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью,	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63

	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 лабораторных исследований.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
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.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
39	Методики определения свежести мяса и мясо-продуктов.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
310	Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
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.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
312	Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
313	Порядок обезвреживания,	1,5-13,32-	1-4,10-19	56-63

	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.	51,65,66,69-70,73-80		
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.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
315	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
316	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
У1	Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
У2	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
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	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63

	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.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
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.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
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.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
У7	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63

	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.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
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.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
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.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
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.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
У12	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
У13	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63

	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.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
У15	Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
Н1	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
Н3	Отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
Н4	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
Н5	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья,	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63

	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.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
Н7	Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
Н8	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.	1,5-13,32-51,65,66,69-70,73-80	1-4,10-19	56-63
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 (зачету)	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.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
32	Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
33	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71

	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.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
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.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
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	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
37	Методика отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71

	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.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
39	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
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.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
311	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
312	Стандартные методики проведения лабораторных исследований, молока и молочных продуктов.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
313	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к молоку и молочным продуктам.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
314	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства молока и молочных продуктов, правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71

	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.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
У2	Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
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.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
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.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
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.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
У6	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71

	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.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
У8	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
У9	Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
У10	Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
У-11	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71

	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.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
Н3	Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
Н4	Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
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.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
Н6	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов,	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71

	подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.			
Н7	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
Н8	Проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
Н9	Осуществление анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
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.	1,15-31,52-64,68,72,75-80	5-15	64-71
ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры				
Индикаторы достижения компетенции ПК-3		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	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.	1,67,71,75-80	10-16	72-79

32	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, для проведения лабораторных исследований.	1,67,71,75-80	10-16	
33	Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.	1,67,71,75-80	10-16	72-79
34	Методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1,67,71,75-80	10-16	72-79
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.	1,67,71,75-80	10-16	72-79
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	1,67,71,75-80	10-16	72-79
37	Формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об	1,67,71,75-80	10-16	72-79

	утилизации или уничтожении 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.	1,67,71,75-80	10-16	72-79
39	Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	1,67,71,75-80	10-16	72-79
310	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб	1,67,71,75-80	10-16	72-79
311	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.	1,67,71,75-80	10-16	72-79
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.	1,67,71,75-80	10-16	72-79
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.	1,67,71,75-80	10-16	72-79
У3	Определять необходимость и	1,67,71,75-80	10-16	72-79

	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.	1,67,71,75-80	10-16	72-79
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.	1,67,71,75-80	10-16	72-79
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.	1,67,71,75-80	10-16	72-79
У7	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1,67,71,75-80	10-16	72-79
У8	Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований	1,67,71,75-80	10-16	72-79

	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.	1,67,71,75-80	10-16	72-79
Н2	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований. Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.	1,67,71,75-80	10-16	72-79
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	1,67,71,75-80	10-16	72-79
Н4	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1,67,71,75-80	10-16	72-79
Н5	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	1,67,71,75-80	10-16	72-79
Н6	Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.	1,67,71,75-80	10-16	72-79
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 зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Признаки патоморфологических (анато-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения.	1,42-51,65-71	1-4,17-19	80-86
32	Признаки патоморфологических изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного происхождения.	1,42-51,65-71	1-4,17-19	80-86
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.	1,42-51,65-71	1-4,17-19	80-86
У1	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.	1,42-51,65-71	1-4,17-19	80-86
У2	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований.	1,42-51,65-71	1-4,17-19	80-86

У3	Выявлять в ходе осмотра патоморфологические(анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения.	1,42-51,65-71	1-4,17-19	80-86
У4	Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований биологического и патологического материала	1,42-51,65-71	1-4,17-19	80-86
Н1	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.	1,42-51,65-71	1-4,17-19	80-86
Н2	Проведение лабораторных исследований биоматериала, патматериала для определения показателей их безопасности и диагностики инфекционных болезней.	1,42-51,65-71	1-4,17-19	80-86
Н3	Проведение ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья и выявления инфекционных болезней.	1,42-51,65-71	1-4,17-19	80-86
ПК-5 Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов				
Индикаторы достижения компетенции ПК-4		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	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-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	1,42-51,65-71	1-4,17-19	87-94
У1	Определять порядок	1,42-51,65-71	1-4,17-19	87-94

	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.			
Н1	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.	1,42-51,65-71	1-4,17-19	87-94

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 сельскохозяйственных животных: учеб. пособие / С.Н. Семенов, О.М. Мармурова, Т.В. Слащина; Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2011 - 85 с. [ЦИТ 5554] [ПТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b69240.pdf	Учебное	Основная
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	Смирнов, А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Смирнов А. В. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2019 .— 144 с. — <URL: https://e.lanbook.com/book/129296 >. текст: электронный.	Учебное	Дополнительная
6	Семенов, С. Н. Биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза молока различных видов сельскохозяйственных животных : учеб. пособие / С.Н. Семенов, О.М. Мармурова, Т.В. Слащилина ; Воронеж. гос. аграр. ун-т .— Воронеж : ВГАУ, 2011 .— 85 с. : ил., табл .— Библиогр.: с. 83-85 .— <URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b69240.pdf >.	Учебное	Дополнительная
7	Производственная практика, преддипломная [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 , Ю.В. Шапошникова] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 207 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— URL:http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155980.pdf	Методическое	
8	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-	Периодическое	

5.2. Ресурсы сети Интернет

5.2.1. Электронные библиотечные системы

№	Название	Размещение
1	ЭБС «Znaniium.com»	http://znaniium.com
2	ЭБС издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
3	Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	www.elibrary.ru
4	Национальная электронная библиотека	https://нэб.пф/
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://texэксперт.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-АГРО» от 29.01.2021 г.	396650, Воронежская обл., Россошанский район, г. Россошь, Ул. 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	396420, Воронежская обл., Павловский

между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Агрофирма Тихий Дон» от 02.03.2020 г.	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	
Патологическая анатомия животных	Акушерства, анатомии и хирургии	
Паразитарные болезни	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Инфекционные болезни	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Внутренние незаразные болезни	Терапии и фармакологии	
Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Ветеринарная санитария	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Радиобиология с основами радиационной гигиены	Терапии и фармакологии	
Организация ветеринарного дела	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Производственный ветеринарно-санитарный контроль	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Международное и национальное ветеринарное законодательство	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Идентификация и фальсификация сельскохозяйственного сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Санитарная микробиология	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Технология мяса и мясных продуктов	Частной зоотехнии	
Технология молока и молочных продуктов	Частной зоотехнии	
Ветеринарно-санитарная экспертиза органической продукции животного происхождения	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	

Гигиена животных	Общей зоотехнии	
Гигиена продуктов животного происхождения	Общей зоотехнии	
Приборы и оборудование для ВСЭ	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Электронная ветеринарная сертификация животноводческой продукции	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Токсикология	Терапии и фармакологии	

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 22.05.25 г.	Рабочая программа актуализирована на 2025-2026 учебный год	
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ № 11 от 17.06.2026 г.	Рабочая программа актуализирована на 2026-2027 учебный год	