

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

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВМиТЖ
Тарасенко Е.А.
«22» мая 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.02(П) Производственная практика, ветеринарно-санитарная 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.



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 43B4D60CA72CC6C206C103A125BD8BB0
Владелец: Воронина Анна Александровна
Действителен: с 01.10.2025 до 25.12.2026

Воронеж – 2025г.

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 № 10 от 20.05.2025 г.)

Заведующий кафедрой



(Семенов С.Н.)

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол №9 от 22.05.2025 г.).

Председатель методической комиссии



(Шапошникова Ю.В.)

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

1. Общая характеристика практики

1.1. Цель практики

Цель производственной практики, ветеринарно-санитарной практики, заключается в формировании умений и навыков по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства при их получении, хранении, транспортировке, переработке и реализации, а так же принятию объективных и обоснованных заключений по качеству продукции, и решению вопросов санитарно-гигиенической ветеринарно-санитарной направленности.

1.2. Задачи практики

Задачи производственной практики, ветеринарно-санитарной практики - овладение навыками организации ветеринарно-санитарного контроля на всех этапах получения и переработки продукции животноводства и растениеводства; выпуск к потреблению доброкачественной и безопасной продукции; предотвращение возможности заражения людей и животных карантинными и особо опасными заболеваниями.

1.3. Место практики в образовательной программе

Производственная практика, ветеринарно-санитарная практика, относится к Блоку 2. Практика. Обязательная часть. Б2.В.02 (П)

1.4. Взаимосвязь с учебными дисциплинами

Производственная практика, ветеринарно-санитарная, взаимосвязана с такими дисциплинами, как: «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Санитарная микробиология», «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
Тип задач профессиональной деятельности: производственный			
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 уни-чтожения 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 без-опасности 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 непрямого 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, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		34	Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		35	Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых

			продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.
		36	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		37	Методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
		38	Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении.
		39	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.
		310	Порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению

			меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		311	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.
		312	Стандартные методики проведения лабораторных исследований, молока и молочных продуктов.
		313	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к молоку и молочным продуктам.
		314	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства молока и молочных продуктов, правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения
		У1	Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
		У2	Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности
		У3	Определять необходимость и программу проведения

			лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.
		У4	Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.
		У5	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.
		У6	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
		У7	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

			некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		У8	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
		У9	Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
		У10	Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов
		У-11	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья
		Н1	Проведение проверки

			ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения.
		Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.
		Н3	Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований.
		Н4	Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции
		Н5	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований
		Н6	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

		Н7	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, мо-лока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.
		Н8	Проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов.
		Н9	Осуществление анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов.
		Н10	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов; оценки качества животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.
Тип задач профессиональной деятельности: производственный			
ПК-3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	31	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.
		32	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, для проведения лабораторных исследований.
		33	Требования к доброкачественной

			охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачества (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 уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
		У8	Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
		Н1	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков,

			морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.
		Н2	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований.
		Н3	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований
		Н4	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
		Н5	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными
		Н6	Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.
ПК-4	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы		31.Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения. 32. Признаки патоморфологических изменений, возникших при

		жизни животного в результате патологических процессов инфекционного происхождения. 33. Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной безопасности по биологическим организмам, представляющим опасность для здоровья человека и животных. Обучающийся должен уметь: У1. Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр го-лов, внутренних органов, туш (тушек) животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных. У2. Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непроизводственного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований. У3. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения. У4. Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований биологического и патологического материала
--	--	---

			Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н1. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными. Н2. Проведение лабораторных исследований биоматериала, патматериала для определения показателей их безопасности и диагностики инфекционных болезней. Н3. Проведение ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья и выявления инфекционных болезней
ПК-5	Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов	31	Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		У1	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		Н1	Организация обезвреживания,

			утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
--	--	--	--

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

3. Объем практики и ее содержание

3.1. Объем практики

Показатели	Семестр	Всего
	6	
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
	4	
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, ветеринарно-санитарной практики. Подготовка материалов практики.	Устный опрос
3	Промежуточная аттестация по итогам практики	Защита материалов практики (дневник, отчет).	Экзамен

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	ПК-1	31-316 У1-У15 Н1-Н8
	ПК -2	31-314 У1-У11 Н1-Н10

	ПК -3	31-311 У1-У8 Н1-Н6
Основной	ПК-1	31-316 У1-У15 Н1-Н8
	ПК-2	31-314 У1-У11 Н1-Н10
	ПК-3	31-311 У1-У8 Н1-Н6
	ПК-4	31-33 У1-У4 Н1-Н3
	ПК-5	31 У1 Н1
Промежуточная аттестация по итогам практики	ПК-1	31-316 У1-У15 Н1-Н8
	ПК-2	31-314 У1-У11 Н1-Н10
	ПК-3	31-311 У1-У8 Н1-Н6
	ПК-4	31-33 У1-У4 Н1-Н3
	ПК-5	31 У1 Н1

4.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

4.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Вид оценки	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале	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	Основные задачи ветеринарно-санитарных	ПК-1 ПК-2	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10

	экспертов в производстве продуктов животноводства.	ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
2	Нормативно-правовая база, используемая ветсанэкспертом в своей работе.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
3	Ветеринарная обработка скота перед погрузкой. Погрузка и правила перевозки скота железнодорожным транспортом.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
4	Обработка вагонов после перевозки в них животных, мяса и продуктов животного происхождения.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
5	Транспортировка животных автотранспортом.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
6	Влияние транспортировки на предубойное состояние животных и качество мяса.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
7	Порядок сдачи и приема животных для убоя.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
8	Предубойный осмотр и случаи направления животных на санитарную бойню.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
9	Болезни и особые случаи, при которых животные не допускаются к убою.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
10	Ветсанэкспертиза при патологических изменениях тканей и органов животных.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
11	Принципы устройства и технологии современных	ПК-1 ПК-2	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10

	мясокомбинатов.	ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
123	Ветсантребования к бойням, выбор места строительства, водоснабжение, удаление и обезвреживание промывных вод и навоза боен.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
13	Технология убоя и разделки крупного рогатого скота.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
14	Точки ветсанэкспертизы в убойном цехе мясокомбината и их назначение.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
15	Влияние условий убоя и разделки животных на сохраняемость мяса.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
16	Пищевое значение различных тканей мяса и отрубов туши.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
17	Клейма и штампы для мяса и порядок их применения.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
18	Исследование головы убойных животных.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
19	Мероприятия на конвейере при обнаружении сибирской язвы.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
20	Меры личной профилактики рабочих боен и сырьевых предприятий. Профессиональные антропозоонозные болезни.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
21	Методы исследования для	ПК-1	31-316, У1-У15, Н1-Н8

	установления видовой принадлежности мяса.	ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
22	Процесс созревания мяса. Методы его ускорения.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
23	Особенности созревания мяса больных животных.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
24	Санитарное значение мяса от вынужденного убоя.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
25	Санитарное и экономическое значение санитарных боен. Определение мяса больного и павшего животного.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
26	Сортировка мяса по полу, возрасту, виду животных и термической обработке.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
27	Способы обезвреживания условно-годного мяса.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
28	Способы убоя и разделки туш свиней, расстановка ветеринарных точек при убое свиней.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
29	Химическая сущность разложения мяса и методы определения его свежести.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
30	Нежелательные изменения мяса при хранении. Причины и условия их возникновения.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
31	Цели и методика исследования внутренних	ПК-1 ПК-2	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10

	органов убитых животных.	ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
32	Пищевые, лечебные, технические, кормовые продукты переработки крови.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
33	Понятие о субпродуктах, их переработка и использование.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
34	Санитарная экспертиза животных жиров.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
35	Лимфатическая система животных и ее значение при ветсанэкспертизе.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
36	Лимфатические узлы головы и ливера.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
37	Лимфатические узлы передней половины туши крупного рогатого скота и свиней.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
38	Лимфатические узлы задней половины туши крупного рогатого скота.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
39	Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя при чуме свиней.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
40	Особенности ветсанэкспертизы при сибирской язве у свиней. Убой животных после прививок.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
41	Патологоанатомические формы туберкулеза и их значение для санитарной	ПК-1 ПК-2 ПК-3	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6

	оценки мяса.	ПК-4 ПК-5	31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
42	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при бруцеллезе.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
43	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при болезни Ауески и бешенстве.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
44	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при лептоспирозе.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
45	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при пастереллезе свиней.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
46	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при роже свиней.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
47	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе крупного рогатого скота и кур.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
48	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при ящуре.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
49	Трихинеллез: образование капсул, распространение трихинелл в туше, техника исследования, резистентность капсул, санитарная оценка продуктов убоя.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
50	Цистицеркозы не передающиеся человеку, санитарная оценка продуктов убоя.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
51	Методы обезвреживания мяса при цистицеркозах.	ПК-1 ПК-2	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10

		ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
52	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при фасциолезе и эхинококкозе.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
53	Ветсанэкспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо рыбы.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
54	Понятие о токсикоинфекциях.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
55	Значение сальмонелл в эпидемиологии пищевых токсикоинфекций.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
56	Случаи, требующие бактериологического исследования мяса на сальмонеллы.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
57	Взятие и упаковка проб для лабораторного исследования продуктов убоя на сальмонеллы.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
58	Схема бактериологического анализа мяса на исключение микробов группы сальмонелл.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
59	Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микробами.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
60	Пищевые токсикозы, вызываемые Cl. Botulinum.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
61	Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками,	ПК-1 ПК-2 ПК-3	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6

	стрептококками и анаэробными микроорганизмами.	ПК-4 ПК-5	31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
62	Ветеринарно-санитарная оценка молока при различных инфекционных заболеваниях (туберкулез, бруцеллез, ящур).	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
63	Факторы, влияющие на состав, свойства и санитарное состояние молока.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
64	Характеристика микрофлоры молока.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
65	Определение общей бактериальной загрязненности молока. Определение молока коров, больных маститом. Санитарная оценка молока.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
66	Определение жира и белка в молоке.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
67	Цели и методы определения кислотности и плотности молока. Факторы влияющие на эти показатели.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
68	Ферменты молока и их значение для проведения ветсанэкспертизы.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
69	Особенности ветсанэкспертизы мяса птиц.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
70	Методы убоя и разделки птиц.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
71	Эпизоотологическое и эпидемиологическое	ПК-1 ПК-2	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10

	значение яиц, схема экспертизы яиц.	ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
72	Порядок использования яиц при различных пороках.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
73	Санитарная оценка продуктов убоя животных, отравившихся минеральными ядами.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
74	Санитарная оценка продуктов убоя животных, отравившихся ядами растительного и животного происхождения.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
75	Обезвреживание пищевых продуктов, загрязненных радиоактивными веществами.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
76	Особенности переработки животных, подвергшихся радиоактивному воздействию.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
77	Методы консервирования мяса и их санитарно-экономическое значение.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
78	Схема консервного производства, термическая экспозиция при стерилизации и санитарная оценка баночных консервов.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
79	Технология и гигиена изготовления вареных колбасных изделий.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
80	Особенности технологии убоя и ветсанэкспертиза мяса кроликов при инфекционных и инвазионных болезнях.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
81	Пищевые продукты, подлежащие	ПК-1 ПК-2	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10

	ветсанэкспертизе, при их продаже на рынке.	ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
82	Порядок ветосмотра привозного мяса и мясопродуктов.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
83	Особенности ветсанэкспертизы мяса промысловых животных.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
84	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов в условиях лаборатории ВСЭ рынка.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
85	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя животных в условиях лаборатории ВСЭ рынка.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
86	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и гидробионтов в условиях лаборатории ВСЭ рынка.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
87	Ветеринарно-санитарная экспертиза растениеводческой продукции в условиях лаборатории ВСЭ рынка.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
88	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц в условиях лаборатории ВСЭ рынка.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
89	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства в условиях лаборатории ВСЭ рынка.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
90	Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1

4.3.2. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Код компетенции	ИДК
---	------------	-----------------	-----

1	В каком случае запрещаются реализация и использование для пищевых целей мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, молока, молочных продуктов, яиц, иной продукции животного происхождения, кормов и кормовых добавок растительного происхождения и продукции растительного происхождения неперомышленного изготовления.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
2	На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
3	При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
4	При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота на площади 40 см ² обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
5	В неблагополучной по ящуру зоне организована пастеризация молока коров. Как вы проконтролируете соблюдение режима пастеризации, если не участвовали в процессе пастеризации?	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
6	Каково участие ветеринарного врача в подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат?	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1

7	При подсчете на скотобазе мясокомбината принимаемой партии животных установлено, что фактическое наличие их на 1 голову меньше, чем указано в сопроводительных документах, в другой партии обнаружен труп. Каково отношение ветеринарного врача скотобазы к этому факту?	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
8	На пастбище вынуждено убита корова с признаками (со слов пастуха) острой тимпании. Каковы действия ветеринарного врача при решении вопроса о возможности использования мяса убитого животного?	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
9	Назовите и обоснуйте особенности проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
10	После убоя здорового животного по техническим причинам нутровка была задержана на три часа. Как поступить с мясом и почему?	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
11	Владелец свиньи обратился к ветеринарному врачу с просьбой дать разрешение на убой и продажу мяса в соседней области. Каковы действия ветеринарного врача?	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
12	При ветсанэкспертизе продуктов убоя коровы в легких, поверхностном шейном и подвздошном лимфоузлах обнаружены изменения, характерные для туберкулеза. Как поступить с продуктами убоя?	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
13	На 8-ой день после вакцинации коровы против сибирской язвы у нее произошел перелом передней конечности. Как поступить с данным животным?	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1

14	При убое и разделке кур разной упитанности у нескольких из них в печени, селезенке, легких и кишечнике обнаружены множественные туберкулы. У других – туберкулы установлены только на кишечнике. Провести ветеринарно-санитарную оценку.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
15	При обрыве электропроводки погибли 2 коровы. Вы прибыли на место через 20 минут после случившегося. Ваши действия?	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
16	В лабораторию ветсанэкспертизы рынка доставлена неклеящаяся туша свиньи без головы и внутренних органов. Как должен поступить ветеринарный врач в данном случае?	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
17	Вам, как ветврачу доложено, что одна из доярок разбавляет молоко водой. Можно ли установить факт добавления воды в молоко? Если да, то как? Укажите на возможные фальсификации молока и пути их (установления) выявления.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
18	Приготовьте мазок-отпечаток из предоставленного образца рыбы, окрасьте его по Грамму для микроскопического исследования. Дайте сан. оценку по данному образцу на степень свежести.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
19	На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1

4.3.3. Другие задания и оценочные средства

4.3.3. Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Согласно ГОСТ 779-87 по термическому состоянию мясо делится на :	ПК-1	31-316, У1-У15, Н1-Н8
2	Образование сине - зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо:	ПК-1	31-316, У1-У15, Н1-Н8
3	Мясо крупного рогатого скота плохо обескровленное, с синюшным или сиренево - розовым оттенком лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольного реакция сопровождается образованием студенистого сгустка. Такое мясо:	ПК-1	31-316, У1-У15, Н1-Н8
4	Для диагностики любого заболевания проводится ветеринарно - санитарный осмотр головы крупного рогатого скота?	ПК-1	31-316, У1-У15, Н1-Н8
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов проводится в соответствии с ... ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов	ПК-1	31-316, У1-У15, Н1-Н8
6	После снятия шкуры или шпарки туши на точке осмотра голов разрезают и осматривают околоушные и шейные лимфатические узлы, наружные и внутренние ... мышцы	ПК-1	31-316, У1-У15, Н1-Н8
7	Результаты ветеринарной экспертизы мяса и мясопродуктов, исследований на три-хинеллез, бактериологических, убой животных на санитарной бойне регистрируют в ... установленной формы.	ПК-1	31-316, У1-У15, Н1-Н8
8	На тушках ... категории допускаются единичные пеньки и легкие ссадины, не бо-лее двух разрывов кожи длиной до 1 см каждый (только не на груди), незначительное сдувание эпидермиса кожи.	ПК-1	31-316, У1-У15, Н1-Н8
9	Кислотность коровьего молока составляет (в градусах Тернера):	ПК-2	31-314, У1-У11, Н1-Н10
10	Содержание жира в сливках составляет (в процентах):	ПК-2	31-314, У1-У11, Н1-Н10

11	При каких условиях определяется аромат меда?	ПК-2	31-314, У1-У11, Н1-Н10
12	Какая из перечисленных характеристик не относится к падевому меду?	ПК-2	31-314, У1-У11, Н1-Н10
13	Продукты, полученные в результате сквашивания молока и сливок чистыми куль-турами молочнокислых бактерий с добавлением молочных дрожжей, называются ...продуктами.	ПК-2	31-314, У1-У11, Н1-Н10
14	Наличие крахмала в молоке и молочнокислых продуктах при добавлении йода определяется по окрашиванию.	ПК-2	31-314, У1-У11, Н1-Н10
15	Воск пчелиный представляет собой сложное ... соединение, вырабатываемое в организме пчелы особыми железами.	ПК-2	31-314, У1-У11, Н1-Н10
16	Пчелиный яд – это прозрачная слегка желтоватая жидкость с резким запахом, имеющая ... кислотность.	ПК-2	31-314, У1-У11, Н1-Н10
17	При маринованном посоле используют следующие компоненты смеси:	ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
18	Рыба холодного копчения по качеству подразделяется на следующие сорта:	ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
19	К посмертным изменениям рыбы относят:	ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
20	По содержанию соли рыбу подразделяют на:	ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
21	В бульоне из ... рыбы – образуются хлопья или выпадает желеобразный сгусток сине-голубого цвета.	ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
22	Небезопасную соленую рыбу запрещается использовать для пищевых целей, ее утилизируют или скармливают животным после 2 – 3 кратного вымачивания в чистой воде с последующей ...	ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
23	Икра, пораженная плесенью, расплавленная, с резким запахом окислившегося жира в пищу непригодна и подлежит ...	ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
24	При сомнительных органолептических показателях и отрицательных результатах лабораторных исследований (токсичность, инвазия, инфекция)	ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6

	рыбу направляют на ... обработку.		
25	Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят:	ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3
26	При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки:	ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3
27	Карантинное отделение предназначено для:	ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3
28	При обнаружении сибирской язвы:	ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3
29	Партия, в которой обнаружены животные, больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы, а также в случаях несоответствия наличия количеству голов, указанных в ветеринарном свидетельстве, карантинируется до установления диагноза или причин несоответствия, но не более суток.	ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3
30	Животные, отправляемые для убоя, подлежат в хозяйстве-поставщике ветеринар-ному осмотру с выборочной по усмотрению ветеринарного врача	ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3
31	При появлении больных животных или животных с повышенной или пониженной температурой их и не допускают к убою до установления диагноза.	ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3
32	При поступлении на мясокомбинат животных с установленным диагнозом заболевания под контролем ветеринарных специалистов направляют на санитарную бойню для убоя.	ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3
33	Через какое время возможно повторное захоронение умеренно опасных биологических отходов в скотомогильнике или отдельно стоящей биотермической яме после последнего захоронения биологических отходов?	ПК-5	31,У1, Н1
34	Где должны закапываться зола и другие негорючие остатки?	ПК-5	31,У1, Н1
35	Хозяйства, осуществляющие убой животных в процессе деятельности которых об-разуются умеренно	ПК-5	31,У1, Н1

	опасные биологические отходы:		
36	При соблюдении, каких режимов должна осуществляться переработка умеренно опасных биологических отходов, контаминированных возбудителями болезней животных?	ПК-5	31,У1, Н1
37	Перевозка биологических отходов, предназначенных для перемещения, должна осуществляться способами, исключающими вытекание биологических отходов.	ПК-5	31,У1, Н1
38	К захоронению в скотомогильнике или отдельно стоящей биотермической яме умеренно опасные биологические отходы после подтверждения отсутствия возбудителей африканской чумы свиней, бешенства, блютанга, высокопатогенного гриппа птиц, гриппа лошадей, губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота, оспы овец и коз, сапа, скрепи овец и коз, сибирской язвы, трихинеллеза, туляремии, чумы крупного рогатого скота, чумы мелких жвачных животных, эмфизематозного карбункула (эмкара), ящура по результатам лабораторных исследований.	ПК-5	31,У1, Н1
39	Кузов транспортного средства, в котором осуществляется перевозка биологических отходов, должен быть к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.	ПК-5	31,У1, Н1
40	Перемещение трупов животных, масса каждого из которых составляет более 25 кг, за исключением трупов животных, контаминированных возбудителями сибирской язвы, чумы крупного рогатого скота, допускается осуществлять без использования для био-логических отходов в кузовах транспортных средств.	ПК-5	31,У1, Н1

4.4. Система оценивания достижения компетенций

4.4.1. Оценка достижения компетенций

ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя,

пищевого мясного сырья, мясной продукции				
Индикаторы достижения компетенции -1		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных	1-90	1-19	1-8
32	Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.	1-90	1-19	1-8
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.	1-90	1-19	1-8
34	Формы описи убойных животных, журнала учета результатов пред-убойного ветеринарного осмотра убойных животных.	1-90	1-19	1-8
35	Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных.	1-90	1-19	1-8
36	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	1-90	1-19	1-8
37	Методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного	1-90	1-19	1-8

	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.	1-90	1-19	1-8
39	Методики определения свежести мяса и мясо-продуктов.	1-90	1-19	1-8
310	Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя.	1-90	1-19	1-8
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.	1-90	1-19	1-8
312	Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.	1-90	1-19	1-8
313	Порядок обезвреживания, утилизации и уни-чтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в	1-90	1-19	1-8

	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.	1-90	1-19	1-8
315	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.	1-90	1-19	1-8
316	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.	1-90	1-19	1-8
У1	Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра.	1-90	1-19	1-8
У2	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам пред-убойного осмотра животных.	1-90	1-19	1-8
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	1-90	1-19	1-8

	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.	1-90	1-19	1-8
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.	1-90	1-19	1-8
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.	1-90	1-19	1-8
У7	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих	1-90	1-19	1-8

	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	1-90	1-19	1-8
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.	1-90	1-19	1-8
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.	1-90	1-19	1-8
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.	1-90	1-19	1-8
У12	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной	1-90	1-19	1-8

	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.	1-90	1-19	1-8
У14	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	1-90	1-19	1-8
У15	Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	1-90	1-19	1-8
Н1	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.	1-90	1-19	1-8
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	1-90	1-19	1-8
Н3.	Отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.	1-90	1-19	1-8
Н4	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их	1-90	1-19	1-8

	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.	1-90	1-19	1-8
Н6	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	1-90	1-19	1-8
Н7	Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клей-мами и штампами.	1-90	1-19	1-8
Н8	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.	1-90	1-19	1-8
ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц				
Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.	1-90	1-19	9-16
32	Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.	1-90	1-19	9-16
33	Порядок проведения ветеринарно-	1-90	1-19	9-16

	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 прове-дении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законода-тельством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере без-опасности пищевой продукции.	1-90	1-19	9-16
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.	1-90	1-19	9-16
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	1-90	1-19	9-16
37	Методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-90	1-19	9-16
38	Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих	1-90	1-19	9-16

	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.	1-90	1-19	9-16
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.	1-90	1-19	9-16
311	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.	1-90	1-19	9-16
312	Стандартные методики проведения лабораторных исследований, молока и молочных продуктов.	1-90	1-19	9-16
313	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к молоку и молочным продуктам.	1-90	1-19	9-16
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	1-90	1-19	9-16

У1	Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-90	1-19	9-16
У2	Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности	1-90	1-19	9-16
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.	1-90	1-19	9-16
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.	1-90	1-19	9-16
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.	1-90	1-19	9-16
У6	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов,	1-90	1-19	9-16

	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.	1-90	1-19	9-16
У8	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	1-90	1-19	9-16
У9	Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-90	1-19	9-16
У10	Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов	1-90	1-19	9-16
У-11	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной	1-90	1-19	9-16

	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.	1-90	1-19	9-16
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.	1-90	1-19	9-16
Н3	Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований.	1-90	1-19	9-16
Н4	Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции	1-90	1-19	9-16
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	1-90	1-19	9-16

Н6	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-90	1-19	9-16
Н7	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, мо-лока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.	1-90	1-19	9-16
Н8	Проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов.	1-90	1-19	9-16
Н9	Осуществление анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов.	1-90	1-19	9-16
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.	1-90	1-19	9-16
ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры				
Индикаторы достижения компетенции -З		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы	1-90	1-19	17-24

	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.	1-90	1-19	17-24
33	Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.	1-90	1-19	17-24
34	Методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1-90	1-19	17-24
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.	1-90	1-19	17-24
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	1-90	1-19	17-24
38	Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные	1-90	1-19	17-24

	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	1-90	1-19	17-24
310	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб	1-90	1-19	17-24
311	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.	1-90	1-19	17-24
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.	1-90	1-19	17-24
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.	1-90	1-19	17-24
У3	Определять необходимость и программу проведения	1-90	1-19	17-24

	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.	1-90	1-19	17-24
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.	1-90	1-19	17-24
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.	1-90	1-19	17-24
У7	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1-90	1-19	17-24
У8	Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1-90	1-19	17-24
Н1	Проведение ветеринарно-	1-90	1-19	17-24

	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.	1-90	1-19	17-24
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	1-90	1-19	17-24
Н4	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1-90	1-19	17-24
Н5	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	1-90	1-19	17-24
Н6	Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.	1-90	1-19	17-24
ПК-4 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы				
Индикаторы достижения компетенции ПК-4		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических)	1-90	1-19	25-32

	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.	1-90	1-19	25-32
33	Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной безопасности по биологическим организмам, представляющим опасность для здоровья человека и животных. Обучающийся должен уметь:	1-90	1-19	25-32
У1	Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр го-лов, внутренних органов, туш (тушек) животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.	1-90	1-19	25-32
У2	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоана-томических исследований.	1-90	1-19	25-32
У3	Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при	1-90	1-19	25-32

	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	1-90	1-19	25-32
Н1	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.	1-90	1-19	25-32
Н2	Проведение лабораторных исследований биоматериала, патматериала для определения показателей их безопасности и диагностики инфекционных болезней.	1-90	1-19	25-32
Н3	Проведение ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья и выявления инфекционных болезней	1-90	1-19	25-32
ПК-5 Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов				
Индикаторы достижения компетенции ПК-5		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	1-90	1-19	33-40

У1	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	1-90	1-19	33-40
Н1	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	1-90	1-19	33-40

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. Слащилина; Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2011 - 85 с. [ЦИТ 5554] [ИТ] 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:	Учебное	Дополнительная

	Лань, 2019 - 204 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/122161		
5	Производственная практика, ветеринарно-санитарная практика [Электронный ресурс] : методические указания по прохождению практики и организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. О.А. Сапожкова, Ю.В. Шапошникова] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 182 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/m155977.pdf >	Методическое	
6	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 «Znanium.com»	http://znanium.com
2	ЭБС издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
3	Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	www.elibrary.ru
4	Национальная электронная библиотека	https://нэб.рф/
5	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

5.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://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 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Агрофирма Тихий Дон» от 02.03.2020 г.	396420, Воронежская обл., Павловский район, с. Бабка, ул. Центральная, д. 44
Договор №77 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭкоНива-АПК Холдинг» от 31.12.2020 г.	397926, Воронежская обл., Лискинский р-н, с. Щучье, ул. Советская, д. 33
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Бобровский сыродельный завод» от 25.02.2019 г.	397727, Воронежская обл., Бобровский район, с. Тройня, ул. Молодежная, 25
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ГК ТРИО» от 01.02.2019 г.	398017, г. Липецк, ул. Metallургов, вл.1
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО	399645, Липецкая обл., Лебедянский район, с. Большое Попово, ул.

«Лебедянское» от 05.03.2020 г.	Центральная, 121
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Тульская мясная компания» от 01.03.2020 г.	301846, Тульская обл., г. Ефремов, ул. Интернациональная, д. 9, офис 20

6.2. Программное обеспечение практики

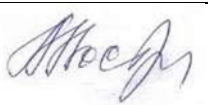
6.2.1. Программное обеспечение общего назначения

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

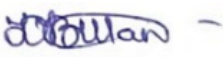
6.2.2. Специализированное программное обеспечение

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

7. Междисциплинарные связи

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

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

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информаци я о внесенных изменениях
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ № 11 от 17.06.2026 г.	Рабочая программа актуализирована на 2026-2027 учебный год	