

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



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая практика

Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

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

квалификация выпускника – бакалавр

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии

Разработчики рабочей программы:

доцент, кандидат ветеринарных наук Сапожкова О.А.

доцент, кандидат ветеринарных наук Шапошникова Ю.В.

Воронеж – 2019г.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, приказ Минобрнауки России № 939 от 19.09.2017г.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии (протокол № 12 от 7.06. 2019 г.)

**Заведующий кафедрой**



---

**(Семенов С.Н.)**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 15 от 21.06. 2019 г.).

**Председатель методической комиссии**



---

**(Шомина Е.И.)**

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

## **1. Общая характеристика практики**

### **1.1. Цель практики**

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

### **1.2. Задачи практики**

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

### **1.3. Место практики в образовательной программе**

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

### **1.4. Взаимосвязь с учебными дисциплинами**

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

### **1.5. Способ проведения практики**

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

## 2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	31	Технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации
		32	Схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма
		33	Методологию распознавания патологического процесса
		У1	Собирать и анализировать анамнестические данные.
		У2	Проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных
Н1	По самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований		
ОПК-2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	31	Экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами.
		35	Механизмы влияния антропогенных факторов на организм животных
		У1	Использовать экологические факторы окружающей среды в с/х производстве
		У4	Проводить оценку влияния на организм животных антропогенных факторов
		Н1	Представления о возникновении живых организмов, о благоприятных и неблагоприятных факторах влияющих на организм
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными	31	Основы национального и международного ветеринарного

	правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса		законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях
		У1	Находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране
		Н1	Нормативно-правовой базой и этическими норма-ми при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	З1	Технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности
		У1	Применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты
		Н1	Работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	З1	Современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов
		У1	Применять новые информационные технологии

			для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных
		Н1	Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	31	Существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей
		У2	Проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб.
		У3	Осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах
		Н1	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска а
Тип задач профессиональной деятельности: производственный			
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной 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.
		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.
		310	Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя.
		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.
		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
		Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости 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.
Тип задач профессиональной деятельности: производственный			
ПК-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	32	Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области 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
		У2	Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности
		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.
		У9	Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
		Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения

			соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.
		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
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.
		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

		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.
		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
		Н6	Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.

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

### 3. Объем практики и ее содержание

#### 3.1. Объем практики

Показатели	Семестр	Всего
	5	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	6 / 216	6 / 216
Общая контактная работа, ч	1,00	1,00
Общая самостоятельная работа, ч	215,00	215,00
Контактная работа при проведении практики, в т.ч. (ч)	0,75	0,75
руководство практикой, всего	0,75	0,75
Самостоятельная работа при проведении практики, в т. ч. (ч)	215,00	215,00
в т.ч. в форме практической подготовки	180,00	180,00
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
	3	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	6 / 216	6 / 216
Общая контактная работа, ч	0,50	0,50
Общая самостоятельная работа, ч	215,50	215,50
Контактная работа при проведении практики, в т.ч. (ч)	0,25	0,25
руководство практикой, всего	0,25	0,25
Самостоятельная работа при проведении практики, в т. ч. (ч)	215,50	215,50
в т.ч. в форме практической подготовки	180,00	180,00
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,25	0,25
зачет с оценкой	0,25	0,25
Форма промежуточной аттестации (зачёт, зачет с оценкой)	зачет с оценкой	зачет с оценкой

#### 3.2. Содержание практики

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

№	Разделы (этапы)	Виды работы, на практике включая	Формы контроля
---	-----------------	----------------------------------	----------------

п/п	практики	самостоятельную работу обучающихся	
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, технологической 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	ОПК-1	31
		32
		33
		У1
		У2
	ОПК -2	31
		35
		У1
	ОПК -3	У4
		31
Основной	ОПК-1	У1
		31
		32
		33
		У1
		У2
	ОПК-2	Н1
		31

		35
		У1
		У4
		Н1
	ОПК-3	31
		У1
		Н1
	ОПК-4	31
		У1
		Н1
	ОПК-5	31
		У1
		Н1
	ОПК-6	31
		У2
		У3
		Н1
	ПК-1	33
		36
		310
		У3
		У4
		У7
		У8
		Н2
		Н4
		Н5
ПК-2	32	
	35	
	36	
	У2	
	У4	
	У9	
	Н2	
Н5		
ПК-3	31	
	35	
	36	
	У1	
	У2	
	У3	
	Н3	
	Н6	
Промежуточная аттестация по итогам практики	ОПК-1	31
		32
		33
		У1
		У2
	Н1	
ОПК-2	31	

		35
		У1
		У4
		Н1
	ОПК-3	31
		У1
		Н1
	ОПК-4	31
		У1
		Н1
	ОПК-5	31
		У1
		Н1
	ОПК-6	31
		У2
		У3
		Н1
	ПК-1	33
		36
		310
		У3
		У4
		У7
		У8
		Н2
		Н4
		Н5
	ПК-2	32
		35
		36
У2		
У4		
У9		
Н2		
Н5		
ПК-3	31	
	35	
	36	
	У1	
	У2	
	У3	
	Н3	
Н6		

#### 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	Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5 32, 35,36, У2,У4, У9, Н2, Н5 31, 35, 36,У1,У2, У3, Н3, Н6
2	Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5 32, 35,36, У2,У4, У9, Н2, Н5 31, 35, 36,У1,У2, У3, Н3, Н6
3	Порядок приема и осмотра животных перед въездом на предприятие,	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5
4	Требования к сопроводительной документации	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5 32, 35,36, У2,У4, У9, Н2, Н5 31, 35, 36,У1,У2, У3, Н3, Н6
5	Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5



6	Технологическая схема переработки мелкого рогатого скота	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5
7	Точки ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии мясокомбината	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5
8	Методика ветеринарно-санитарного осмотра голов	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5
9	Методика ветеринарно-санитарного осмотра внутренних органов	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5
10	Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5
11	Ветеринарное клеймение	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5
12	Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции, количеству перерабатываемого молока	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 32, 35,36, У2,У4, У9, Н2, Н5
13	Структура ветслужбы и функции ветеринарно-	ОПК-1 ОПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1

	санитарных экспертов на предприятии по производству молока и молочной продукции.	ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-2	31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 32, 35,36, У2,У4, У9, Н2, Н5
14	Порядок приема молока	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 32, 35,36, У2,У4, У9, Н2, Н5
15	Структура лаборатории, оснащённость оборудованием для проведения ВСЭ.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5 32, 35,36, У2,У4, У9, Н2, Н5 31, 35, 36,У1,У2, У3, Н3, Н6
16	Функции лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5 32, 35,36, У2,У4, У9, Н2, Н5 31, 35, 36,У1,У2, У3, Н3, Н6
17	Методика проведения трихинеллоскопии	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5
18	Методы определения видовой принадлежности мяса.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5
19	Органолептические признаки мяса больных и павших животных.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5

20	Методы определения степени обескровливания мяса.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5
21	Эпизоотологическое и эпидемиологическое значение яиц, схема экспертизы яиц.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 32, 35,36, У2,У4, У9, Н2, Н5
22	Качественная характеристика и санитарная оценка мёда.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 32, 35,36, У2,У4, У9, Н2, Н5
23	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 32, 35,36, У2,У4, У9, Н2, Н5
24	Методы ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-3	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31, 35, 36,У1,У2, У3, Н3, Н6
25	Методы убоя и разделки птиц.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5
26	Методы ветеринарно-санитарной экспертизы морской рыбы.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-3	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31, 35, 36,У1,У2, У3, Н3, Н6
27	Задачи и методы исследования	ОПК-1 ОПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1

	молочных продуктов в условиях рынков.	ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-2	31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 32, 35,36, У2,У4, У9, Н2, Н5
28	Задачи и методы исследования молока на рынках.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 32, 35,36, У2,У4, У9, Н2, Н5
29	Методы ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионов.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-3	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31, 35, 36,У1,У2, У3, Н3, Н6
30	Пищевые продукты, подлежащие ветсанэкспертизе, при их продаже на рынке.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5 32, 35,36, У2,У4, У9, Н2, Н5 31, 35, 36,У1,У2, У3, Н3, Н6

#### 4.3.2. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Код компетенции	ИДК
1	В хозяйстве выбраковано 8 коров средней упитанности для сдачи на мясокомбинат. На мясокомбинате упитанность поставили нижнесреднюю. Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как должен поступить специалист хозяйства, чтобы не допустить занижение упитанности? Какие можно сделать выводы из анализа подобного рода явлений?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5

2	<p>При сдаче быков на мясокомбинат забой произвели только на третьей сутки. В связи с этим мясокомбинат отказался принять скот по живой массе и упитанности, предоставленной в гуртовой ведомости. Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как Вы оцениваете действия специалиста хозяйства, если в гуртовой ведомости не стоит время принятия скота мясокомбинатом? Правомочен ли мясокомбинат в своих действиях?</p>	<p>ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1</p>	<p>31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5</p>
3	<p>Во время приемки 10 голов быков на мясокомбинате при взвешивании было снято 3% на содержание желудочно-кишечного тракта. Окончательный расчет с поставщиком проводили по фактической массе и упитанности туш после убоя животных. Проанализировать данную ситуацию.</p>	<p>ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1</p>	<p>31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5</p>
4	<p>Во время забоя цыплят-бройлеров много тушек идет по конвейеру с неполным снятием пера, и травмами кожного покрова. 1. Какие действия необходимо предпринять? 2. Как поступить с травмированными тушками?</p>	<p>ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1</p>	<p>31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5</p>
5	<p>На мясокомбинате на</p>	<p>ОПК-1</p>	<p>31,32,33, У1,У2,Н1</p>

	<p>первой точке экспертизы молодой специалист, выпускник сельскохозяйственного техникума нашел изменения в подчелюстных лимфатических узлах под номером 185. лимфатический узел увеличен в размере, кирпично-красного цвета. Туша плохо обескровлена. Какие действия необходимо предпринять? Что делать с тушей?</p>	<p>ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1</p>	<p>31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5</p>
6	<p>На мясокомбинат для забоя поступило 15 голов крупного рогатого скота. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния, номер на туше отсутствовал. 1. Проанализируйте ситуацию. 2. Какой должна быть последовательность действий?</p>	<p>ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1</p>	<p>31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5</p>
7	<p>В хозяйстве был осуществлен убой 3-х голов крупного рогатого скота. Мясо-говядину, тощее, реализовали работникам хозяйства в счет заработной платы. 1. Чем объяснить создавшуюся ситуацию? 2. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?</p>	<p>ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1</p>	<p>31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5</p>
8	<p>В случае появления угрозы возникновения и распространения заразных болезней животных на территории одного субъекта Российской Федерации,</p>	<p>ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1</p>	<p>31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5</p>

	кем и каким образом принимается решение об установлении ограничительных мероприятий (карантина) на территории субъекта Российской Федерации.		
9	В каком случае и на какие подконтрольные товары могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов специалисты в области ветеринарии, не являющиеся уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5 32, 35,36, У2,У4, У9, Н2, Н5 31, 35, 36,У1,У2, У3, Н3, Н6
10	В чьи обязанности входит до прибытия специалистов в области ветеринарии, являющихся уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, принять меры по изоляции животных, подозреваемых в заболевании.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5
11	В каком случае запрещаются реализация и использование для пищевых целей мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, молока, молочных продуктов, яиц, иной продукции животного происхождения, кормов и кормовых добавок	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 33, 36,310, У3,У4, У7, У8, Н2, Н4,Н5 32, 35,36, У2,У4, У9, Н2, Н5 31, 35, 36,У1,У2, У3, Н3, Н6

	растительного происхождения и продукции растительного происхождения непромышленного изготовления. Обоснуйте свой ответ опираясь на актуальные нормативно-правовые акты регулирующие данный вопрос.		
12	В журнал, какой формы вносит сведения ветеринарно-санитарный эксперт после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока. Какие сведения в нем указывают?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-2	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 32, 35,36, У2,У4, У9, Н2, Н5

#### 4.3.3. Другие задания и оценочные средства

«Не предусмотрены»

#### 4.4. Система оценивания достижения компетенций

##### 4.4.1. Оценка достижения компетенций

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-1		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации	1-30		
32	Схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма	1-30		
33	Методологию распознавания патологического процесса	1-30		
У1	Собирать и анализировать анамнестические данные.	1-30		
У2	Проводить лабораторные и	1-30		



	функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных			
Н1	По самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	1-30		
ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами.	1-30		
35	Механизмы влияния антропогенных факторов на организм животных	1-30		
У1	Использовать экологические факторы окружающей среды в с/х производстве	1-30		
У4	Проводить оценку влияния на организм животных антропогенных факторов	1-30		
Н1	Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм	1-30		
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-3		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную	1-30		

	деятельность на местном, национальном и международном уровнях			
У1	Находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	1-30		
Н1	Нормативно-правовой базой и этическими норма-ми при осуществлении профессиональной деятельности	1-30		
ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-4		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	1-30	1-6	
У1	Применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	1-30	1-6	
Н1	Работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных за-дач при проведении исследований и разработке новых технологий	1-30	1-6	
ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-5		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства

31	Современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	1-30	1-6	
У1	Применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	1-30	1-6	
Н1	Работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	1-30	1-6	
<b>ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</b>				
<b>Индикаторы достижения компетенции ОПК-6</b>		<b>Номера вопросов и задач</b>		
<b>Код</b>	<b>Содержание</b>	<b>вопросы к экзамену</b>	<b>задачи для проверки умений и навыков</b>	<b>другие задания и оценочные средства</b>
31	Существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей	1-30	1-12	
У2	Проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая им-порт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб.	1-30	1-12	
У3	Осуществлять контроль запрещенных веществ в	1-30	1-12	

	организме животных, продуктах животного происхождения и кормах			
Н1	Проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	1-30	1-12	
<b>ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</b>				
Индикаторы достижения компетенции ПК-1		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
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.	1-11; 15-20; 25;30	1-12	
36	Требования ветеринарно- санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	1-11; 15-20; 25;30	1-12	
310	Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя.	1-11; 15-20; 25;30	1-12	
У3	Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и	1-11; 15-20; 25;30	1-12	

	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.	1-11; 15-20; 25;30	1-12	
У7	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию.	1-11; 15-20; 25;30	1-12	
У8	Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве	1-11; 15-20; 25;30	1-12	
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	1-11; 15-20; 25;30	1-12	
Н4	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их	1-11; 15-20; 25;30	1-12	

	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.	1-11; 15-20; 25;30	1-12	
ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц				
Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
32	Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.	1-2;4; 12-16; 21-23; 27;28;30	9;11;12	
35	Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.	1-2;4; 12-16; 21-23; 27;28;30	9;11;12	
36	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	1-2;4; 12-16; 21-23; 27;28;30	9;11;12	

У2	Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности.	1-2;4; 12-16; 21-23; 27;28;30	9;11;12	
У4	Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	1-2;4; 12-16; 21-23; 27;28;30	9;11;12	
У9	Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птиц	1-2;4; 12-16; 21-23; 27;28;30	9;11;12	
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.	1-2;4; 12-16; 21-23; 27;28;30	9;11;12	
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	1-2;4; 12-16; 21-23; 27;28;30	9;11;12	
ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры				
Индикаторы достижения компетенции ПК-3		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы	1;2;15;16;24;26;29;30	9;11	

	и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.			
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;2;15;16;24;26;29; 30	9;11	
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;2;15;16;24;26;29; 30	9;11	
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;2;15;16;24;26;29; 30	9;11	
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;2;15;16;24;26;29; 30	9;11	



УЗ	Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.	1;2;15;16;24;26;29; 30	9;11	
НЗ	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;2;15;16;24;26;29; 30	9;11	
НБ	Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности	1;2;15;16;24;26;29; 30	9;11	

## 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] / Боровков М.Ф., Фролов В. П., Серко С. А. — Москва : Лань, 2013 .— URL: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=5703">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=5703</a> >.- текст: электронный.	Учебное	Основная
2	Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [электронный ресурс] : учеб. пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко .— Москва : Лань, 2012 .— 238с.— URL: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=3738">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=3738</a> >.- текст: электронный.	Учебное	Основная
3	Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / Слесаренко Н. А., Оганов Э. О., Степанишин В. В. — Санкт-Петербург : Лань, 2019 .— 204 с. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/122161">https://e.lanbook.com/book/122161</a> >.- текст:	Учебное	Основная

	электронный.		
4	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [электронный ресурс] : / "Ветеринария" .— Москва : Лань, 2010 .— 384 с. — URL: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&amp;p11_id=4232">http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&amp;p11_id=4232</a> >. текст: электронный.	Учебное	Дополнительная
5	Смирнов, А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Смирнов А. В. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2019 .— 144 с. —<URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/129296">https://e.lanbook.com/book/129296</a> >. текст: электронный.	Учебное	Дополнительная
6	Семенов, С. Н. Биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза молока различных видов сельскохозяйственных животных : учеб. пособие / С.Н. Семенов, О.М. Мармурова, Т.В. Слащилина ; Воронеж. гос. аграр. ун-т .— Воронеж : ВГАУ, 2011 .— 85 с. : ил., табл .— Библиогр.: с. 83-85 .— <URL: <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/books/b69240.pdf">http://catalog.vsau.ru/elib/books/b69240.pdf</a> >.	Учебное	Дополнительная
7	Производственная практика, технологическая практика [Электронный ресурс] : методические указания по прохождению практики и организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. О.А. Сапожкова, сост. Ю.В. Шапошникова] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 183 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— <URL: <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155978.pdf">http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155978.pdf</a> >	Методическое	
8	Ветеринария [Электронный ресурс]: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 2012-2014, 2018 [ЭИ] URL: <a href="https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=10616">https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=10616</a>	Периодическое	
9	Ветеринарная практика: научно-практический журнал последипломного образования / учредитель : Институт Ветеринарной Биологии - Санкт-Петербург: Издательство Института Ветеринарной Биологии, 2006/2007 -	Периодическое	
10	Современная ветеринарная медицина: журнал для практикующих ветеринарных врачей - Москва: Зооинформ, 2010-	Периодическое	

## 5.2. Ресурсы сети Интернет

### 5.2.1. Электронные библиотечные системы

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

### 5.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

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

### 5.2.3. Сайты и информационные порталы

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

## 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 подготовке обучающихся	396650, Воронежская обл.,

между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО УК «ДОН-АГРО» от 29.01.2021 г.	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 «Лебедянское» от 05.03.2020 г.	399645, Липецкая обл., Лебедянский район, с. Большое Попово, ул. Центральная, 121
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Тульская мясная компания» от 01.03.2020 г.	301846, Тульская обл., г. Ефремов, ул. Интернациональная, д. 9, офис 20

## 6.2. Программное обеспечение практики

### 6.2.1. Программное обеспечение общего назначения




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

	Classic	
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	Информация о внесенных изменениях
Зав. кафедрой Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии 	Протокол № 8 09.06.2020	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	п.6.1
Председатель МК ФВМ и ТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМ и ТЖ № 14 от 18.06.2020 г	На 2020-2021 уч. год потребности в корректировке нет  Рабочая программа актуализирована для 2020-2021 учебного года	-
Зав. каф., доцент Семенов С.Н. 	Протокол заседания кафедры № 13 от 23.06. 2022 г.	1) п. 6.1, табл. 6.1.1, 6.1.2; 2) п. 6.2., табл. 6.2.1.;	1) корректировка «Используемое программное обеспечение» 2)корректировка «Программное обеспечение общего назначения»
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ №13 от 28.06.22	Рабочая программа актуализирована на 2022-2023 учебный год	-
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ №9 от 24.06.23 г.	Рабочая программа актуализирована на 2023-2024 учебный год	

<p>Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. </p>	<p>Протокол МК ФВМиТЖ №10 от 24.06.24 г.</p>	<p>Рабочая программа актуализирована на 2024-2025 учебный год</p>	
---	--	---	--