

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.04(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.

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, 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.О.04(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
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	Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм
ОПК-3	Способен осуществлять	31	Основы национального и

	профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса		международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях
		У1	Находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране
		Н1	Нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	31	Технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности
		У1	Применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты
		Н1	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	31	Современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов

		У1	Применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных
		Н1	Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	31	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	Проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска
Тип задач профессиональной деятельности: производственный			
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов	31	Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных.
		32	Требования к состоянию предубойных животных в

убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		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 предубойного 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 лабораторных исследований.
	38	Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по

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

			области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		У1	Определять допустимость убоя животных на мяso на основе результатов предубойного осмотра.
		У2	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных.
		У3	Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.
		У4	Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения.
		У5	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и

			органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи.
		У6	Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию.
		У7	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию.
		У8	Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве.
		У9	Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного

			осмотра.
		У10	Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.
		У11	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.
		У12	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.
		У13	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		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 клеймами 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	Методика 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.
		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.
		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, молока 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.
Тип задач профессиональной деятельности: производственный			
ПК-3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	31	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.
		32	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, для проведения лабораторных исследований.
		33	Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.

		34	Методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
		35	Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.
		36	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции
		37	Формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции.
		38	Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.
		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	<p>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.</p>
		У7	<p>Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p>
		У8	<p>Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p>
		Н1	<p>Проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.</p>
		Н2	<p>Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований. Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.</p>
		Н3	<p>Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки</p>

			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.
Тип задач профессиональной деятельности - технологический			
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.
		У1	Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.
		У2	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла

			животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований.
		Н1	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 - технологический			
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.
		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
	3	
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	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

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	ОПК-1	31
		32
		33
		У1
		У1
	ОПК -2	31
		35
		У1
	ОПК -3	У4
		31
	ПК-1	У1
31		

		32
		33
		34
		35
		36
		37
		38
		39
		310
		311
		312
		313
		314
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
		У9
		У10
		У11
		У12
		У13
	ПК-2	31
		32
		33
		34
		35
		36
		37
		38
		39
		310
		311
		312
		313
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
		У9
		У10
	ПК-3	31

		32
		33
		34
		35
		36
		37
		38
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
	ПК-4	31
		У1
		У2
	ПК-5	31
		У1
Основной	ОПК-1	31
		32
		33
		У1
		У2
	ОПК-2	Н1
		31
		35
		У1
	ОПК-3	У4
		Н1
		31
	ОПК-4	У1
		Н1
		Н1
	ОПК-5	31
		У1
		Н1
	ОПК-6	31
		У2
		У3
		Н1
	ПК-1	31
		32
		33
		34
		35
		36

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

		У9
		У10
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
		Н6
		Н7
		Н8
	Н9	
	ПК-3	31
		32
		33
		34
		35
		36
		37
		38
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
		Н1
		Н2
	Н3	
	Н4	
Н5		
Н6		
ПК-4	31	
	У1	
	У2	
ПК-5	Н1	
	31	
	У1	
Промежуточная аттестация по итогам практики	ОПК-1	У2
		Н1
		31
		32
	ОПК-2	33
		У1
		У2
	ОПК-1	Н1
		31
		35
	ОПК-2	У1

		У4
		Н1
	ОПК-3	31
		У1
	ОПК-4	Н1
		31
		У1
	ОПК-5	Н1
		31
		У1
	ОПК-6	Н1
		31
		У2
		У3
	ПК-1	Н1
		31
		32
		33
		34
		35
		36
		37
		38
		39
		310
		311
		312
		313
		314
		У1
		У2
У3		
У4		
У5		
У6		
У7		
У8		
У9		
У10		
У11		
У12		
У13		
Н1		
Н2		
Н3		
Н4		
Н5		
Н6		
Н7		
Н8		

	ПК-2	31
		32
		33
		34
		35
		36
		37
		38
		39
		310
		311
		312
		313
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
	У8	
	У9	
	У10	
	Н1	
	Н2	
	Н3	
	Н4	
	Н5	
	Н6	
	Н7	
	Н8	
	Н9	
ПК-3	31	
	32	
	33	
	34	
	35	
	36	
	37	
	38	
	У1	
	У2	
	У3	
	У4	
У5		
У6		
У7		
У8		
Н1		
Н2		

		Н3
		Н4
		Н5
		Н6
	ПК-4	З1
		У1
		У2
		Н1
	ПК-5	З1
		У1
У2		
Н1		

4.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

4.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Вид оценки	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

4.3. Материалы для оценки достижения компетенций

4.3.1. Вопросы к зачету с оценкой (зачету)

№	Содержание	Код компетенции	ИДК
1	Основные задачи ветеринарно-санитарных экспертов в производстве продуктов животноводства.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31-313, У1- У10, Н1-Н9 31-38,У1- У8, Н1-Н6 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
2	Нормативно-правовая база, используемая ветсанэкспертом в своей работе.	ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31-313, У1- У10, Н1-Н9 31-38,У1- У8, Н1-Н6 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
3	Ветеринарная обработка скота перед погрузкой. Погрузка и правила перевозки скота железнодорожным транспортом.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1

		ПК-1	31-314, У1- У13, Н1-Н8
4	Обработка вагонов после перевозки в них животных, мяса и продуктов животного происхождения.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
5	Транспортировка животных автотранспортом.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
6	Влияние транспортировки на предубойное состояние животных и качество 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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
7	Порядок сдачи и приема животных для убоя.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
8	Предубойный осмотр и случаи направления животных на санитарную бойню.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
9	Болезни и особые случаи, при которых животные не допускаются к убою.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
10	Ветсанэкспертиза при патологических изменениях тканей и органов животных.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1

		ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
11	Принципы устройства и технологии современных мясокомбинатов.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
123	Ветсантребования к бойням, выбор места строительства, водоснабжение, удаление и обезвреживание промывных вод и навоза боен.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
13	Технология убоя и разделки 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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
14	Точки ветсанэкспертизы в убойном цехе мясокомбината и их назначение.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
15	Влияние условий убоя и разделки животных на сохраняемость 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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
16	Пищевое значение различных тканей мяса и отрубов туши.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
17	Клейма и штампы для мяса и порядок их применения.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1

		ОПК-5 ОПК-6 ПК-1	31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8
18	Исследование головы убойных животных.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
19	Мероприятия на конвейере при обнаружении сибирской язвы.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
20	Меры личной профилактики рабочих боен и сырьевых предприятий. Профессиональные антропоознозные болезни.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
21	Методы исследования для установления 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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
22	Процесс созревания мяса. Методы его ускорения.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
23	Особенности созревания мяса больных 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 31-314, У1- У13, Н1-Н8

24	Санитарное значение мяса от вынужденного убоя.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
25	Санитарное и экономическое значение санитарных боен. Определение мяса больного и павшего животного.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
26	Сортировка мяса по полу, возрасту, виду животных и термической обработке.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
27	Способы обезвреживания условно-годного 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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
28	Способы убоя и разделки туш свиней, расстановка ветеринарных точек при убое свиней.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
29	Химическая сущность разложения мяса и методы определения его свежести.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
30	Нежелательные изменения мяса при хранении. Причины и условия их возникновения.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8

31	Цели и методика исследования внутренних органов убитых животных.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
32	Пищевые, лечебные, технические, кормовые продукты переработки крови.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
33	Понятие о субпродуктах, их переработка и использование.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
34	Санитарная экспертиза животных жиров.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
35	Лимфатическая система животных и ее значение при ветсанэкспертизе.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
36	Лимфатические узлы головы и ливера.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
37	Лимфатические узлы	ОПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1

	передней половины туши крупного рогатого скота и свиней.	ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
38	Лимфатические узлы задней половины туши крупного рогатого скота.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
39	Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя при чуме свиней.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
40	Особенности ветсанэкспертизы при сибирской язве у свиней. Убой животных после прививок.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
41	Патологоанатомические формы туберкулеза и их значение для санитарной оценки мяса.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
42	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при бруцеллезе.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8

		ПК-4 ПК-5	31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
43	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при болезни Ауески и бешенстве.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
44	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при лептоспирозе.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
45	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при пастереллезе свиней.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
46	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при роже свиней.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
47	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе крупного рогатого скота и кур.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
48	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при ящуре.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1

		ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
49	Трихинеллез: образование капсул, распространение трихинелл в туше, техника исследования, резистентность капсул, санитарная оценка продуктов убоя.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
50	Цистицеркозы не передающиеся человеку, санитарная оценка продуктов убоя.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
51	Методы обезвреживания мяса при цистицеркозах.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
52	Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при фасциолезе и эхинококкозе.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
53	Ветсанэкспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо рыбы.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
54	Понятие о	ОПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1

	токсикоинфекциях.	ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31-313, У1- У10, Н1-Н9 31-38,У1- У8, Н1-Н6 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
55	Значение сальмонелл в эпидемиологии пищевых токсикоинфекций.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31-313, У1- У10, Н1-Н9 31-38,У1- У8, Н1-Н6 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
56	Случаи, требующие бактериологического исследования мяса на сальмонеллы.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31-313, У1- У10, Н1-Н9 31-38,У1- У8, Н1-Н6 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
57	Взятие и упаковка проб для лабораторного исследования продуктов убоя на сальмонеллы.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31-313, У1- У10, Н1-Н9 31-38,У1- У8, Н1-Н6 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
58	Схема бактериологического анализа мяса на исключение микробов группы сальмонелл.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1

		ПК-5	31, У1,У2, Н1
59	Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микробами.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31-313, У1- У10, Н1-Н9 31-38,У1- У8, Н1-Н6 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
60	Пищевые токсикозы, вызываемые <i>Cl. Botulinum</i> .	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31-313, У1- У10, Н1-Н9 31-38,У1- У8, Н1-Н6 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
61	Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31-313, У1- У10, Н1-Н9 31-38,У1- У8, Н1-Н6 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
62	Ветеринарно-санитарная оценка молока при различных инфекционных заболеваниях (туберкулез, бруцеллез, ящур).	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 31-313, У1- У10, Н1-Н9
63	Факторы, влияющие на состав, свойства и санитарное состояние 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 31-313, У1- У10, Н1-Н9
64	Характеристика микрофлоры молока.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1

		ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-2	31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-313, У1- У10, Н1-Н9
65	Определение общей бактериальной загрязненности молока. Определение молока коров, больных маститом. Санитарная оценка 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 31-313, У1- У10, Н1-Н9
66	Определение жира и белка в молоке.	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 31-313, У1- У10, Н1-Н9
67	Цели и методы определения кислотности и плотности молока. Факторы влияющие на эти показатели.	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 31-313, У1- У10, Н1-Н9
68	Ферменты молока и их значение для проведения ветсанэкспертизы.	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 31-313, У1- У10, Н1-Н9
69	Особенности ветсанэкспертизы мяса птиц.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 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 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31-313, У1- У10, Н1-Н9
70	Методы уоя и разделки птиц.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 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 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31-313, У1- У10, Н1-Н9
71	Эпизоотологическое и эпидемиологическое значение яиц, схема	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1

	экспертизы яиц.	ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-2	31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-313, У1- У10, Н1-Н9
72	Порядок использования яиц при различных пороках.	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 31-313, У1- У10, Н1-Н9
73	Санитарная оценка продуктов убоя животных, отравившихся минеральными ядами.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31-313, У1- У10, Н1-Н9 31-38,У1- У8, Н1-Н6 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
74	Санитарная оценка продуктов убоя животных, отравившихся ядами растительного и животного происхождения.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31-313, У1- У10, Н1-Н9 31-38,У1- У8, Н1-Н6 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
75	Обезвреживание пищевых продуктов, загрязненных радиоактивными веществами.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31-313, У1- У10, Н1-Н9 31-38,У1- У8, Н1-Н6 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
76	Особенности переработки животных, подвергшихся радиоактивному воздействию.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8

		ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-313, У1- У10, Н1-Н9 31-38,У1- У8, Н1-Н6 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
77	Методы консервирования мяса и их санитарно-экономическое значение.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
78	Схема консервного производства, термическая экспозиция при стерилизации и санитарная оценка баночных консервов.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
79	Технология и гигиена изготовления вареных колбасных изделий.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
80	Особенности технологии убоя и ветсанэкспертиза мяса кроликов при инфекционных и инвазионных болезнях.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
81	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 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31-313, У1- У10, Н1-Н9 31-38,У1- У8, Н1-Н6 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
82	Порядок ветосмотра привозного мяса и мясопродуктов.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
83	Особенности	ОПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1

	ветсанэкспертизы мяса промысловых животных.	ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1	31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8
84	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов в условиях лаборатории ВСЭ рынка.	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 31-313, У1- У10, Н1-Н9
85	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя животных в условиях лаборатории ВСЭ рынка.	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 31-314, У1- У13, Н1-Н8
86	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и гидробионтов в условиях лаборатории ВСЭ рынка.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-38,У1- У8, Н1-Н6 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
87	Ветеринарно-санитарная экспертиза растениеводческой продукции в условиях лаборатории ВСЭ рынка.	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 31-313, У1- У10, Н1-Н9
88	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц в условиях лаборатории ВСЭ рынка.	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 31-313, У1- У10, Н1-Н9
89	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства в условиях лаборатории ВСЭ рынка.	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 31-313, У1- У10, Н1-Н9
90	Порядок оформления	ОПК-1	31,32,33, У1,У2,Н1

ветеринарных сопроводительных документов	ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31-313, У1- У10, Н1-Н9 31-38,У1- У8, Н1-Н6
--	---	--

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.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31-313, У1- У10, Н1-Н9 31-38,У1- У8, Н1-Н6 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
2	На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
3	При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, 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	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1

	цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?	ПК-1 ПК-4 ПК-5	31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
5	В неблагополучной по ящуру зоне организована пастеризация молока коров. Как вы проконтролируете соблюдение режима пастеризации, если не участвовали в процессе пастеризации?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
6	Каково участие ветеринарного врача в подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, 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?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
8	На пастбище вынуждено убита корова с признаками (со слов пастуха) острой тимпаний. Каковы действия ветеринарного врача при решении вопроса о возможности использования мяса убитого животного?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
9	Назовите и обоснуйте особенности проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1

10	После убоя здорового животного по техническим причинам нутровка была задержана на три часа. Как поступить с мясом и почему?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
11	Владелец свиньи обратился к ветеринарному врачу с просьбой дать разрешение на убой и продажу мяса в соседней области. Каковы действия ветеринарного врача?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
12	При ветсанэкспертизе продуктов убоя коровы в легких, поверхностном шейном и подвздошном лимфоузлах обнаружены изменения, характерные для туберкулеза. Как поступить с продуктами убоя?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
13	На 8-ой день после вакцинации коровы против сибирской язвы у нее произошел перелом передней конечности. Как поступить с данным животным?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, 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.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
15	При обрыве электропроводки погибли 2 коровы. Вы прибыли на место через 20 минут после случившегося.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1

	Ваши действия?	ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1
16	В лабораторию ветсанэкспертизы рынка доставлена неклеяная туша свиньи без головы и внутренних органов. Как должен поступить ветеринарный врач в данном случае?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, 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.	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 31-313, У1- У10, Н1-Н9
18	Приготовьте мазок-отпечаток из предоставленного образца рыбы, окрасьте его по Грамму для микроскопического исследования. Дайте сан. оценку по данному образцу на степень свежести.	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 31-38,У1- У8, Н1-Н6
19	На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-5	31,32,33, У1,У2,Н1 31, 35, У1,У4,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У1,Н1 31, У2,У3,Н1 31-314, У1- У13, Н1-Н8 31, У1,У2,Н1 31, У1,У2, Н1

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 зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации	1-90	1-19	
32	Схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма	1-90	1-19	
У1	Собирать и анализировать анамнестические данные.	1-90	1-19	
У2	Проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	1-90	1-19	
Н1	По самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	1-90	1-19	
ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами.	1-90	1-19	
35	Механизмы влияния антропогенных факторов на организм животных	1-90	1-19	
У1	Использовать экологические факторы окружающей среды в с/х производстве	1-90	1-19	
У4	Проводить оценку влияния на организм животных антропогенных факторов	1-90	1-19	
Н1	Владеть представлением о возникновении живых	1-90	1-19	

	организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм			
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-3		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	1-90	1-19	
У1	Находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	1-90	1-19	
Н1	Нормативно-правовой базой и этическими норма-ми при осуществлении профессиональной деятельности	1-90	1-19	
ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-4		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	1-90	1-19	
У1	Применять современные технологии и методы исследований	1-90	1-19	

	профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты			
Н1	Работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	1-90	1-19	
ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-5		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	1-90	1-19	
У1	Применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	1-90	1-19	
Н1	Работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	1-90	1-19	
ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-6		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем	1-90	1-19	

	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.	1-90	1-19	
У3	Осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	1-90	1-19	
Н1	Проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	1-90	1-19	
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции				
Индикаторы достижения компетенции ПК-1		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
32	Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
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.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	

34	Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
35	Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
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.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
37	Методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
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.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
39	Методики определения свежести мяса и мясо-продуктов.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
310	Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
311	Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	

	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.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
313	Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
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.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
У1	Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
У2	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
У3	Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	

	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.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
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.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
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.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
У7	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	

	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.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
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.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
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.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
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.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
У12	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
У13	Определять порядок	1-61,69,70,73-	1-16,19	

	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.	83,85,90		
Н1	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
Н3	Отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
Н4	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
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.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
Н6	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	

Н7	Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
Н8	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.	1-61,69,70,73-83,85,90	1-16,19	
ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц				
Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
32	Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
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.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
34	Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-	1,2,59-76,81,87-90	1,17	

	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.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
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	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
37	Методика отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
38	Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
39	Формы и правила оформления	1,2,59-76,81,87-	1,17	

	журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.	90		
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.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
311	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
312	Стандартные методики проведения лабораторных исследований, молока и молочных продуктов.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
313	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к молоку и молочным продуктам.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
У1	Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
У2	Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
У3	Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц	1,2,59-76,81,87-90	1,17	

	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.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
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 уничтожению.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
У6	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
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	1,2,59-76,81,87-90	1,17	

	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.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
У9	Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
У10	Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
Н1	Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
Н3	Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
Н4	Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	1,2,59-76,81,87-90	1,17	

	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.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
Н6	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
Н7	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
Н8	Проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
Н9	Осуществление анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов.	1,2,59-76,81,87-90	1,17	
ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры				
Индикаторы достижения компетенции ПК-3		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра,	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	

	необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.			
32	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, для проведения лабораторных исследований.	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	
33	Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	
34	Методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	
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.	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	
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	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	
37	Формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке,	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	

	постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции.			
38	Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	
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.	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	
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.	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	
У3	Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	
У4	Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	

	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.	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	
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.	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	
У7	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	
У8	Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	
Н1	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	
Н2	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований.	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	

	Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.			
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	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	
Н4	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	
Н5	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	
Н6	Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.	1,2,54-57,59-61,73-76,81,86,90	1,18	
ПК-4 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы				
Индикаторы достижения компетенции ПК-4		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Признаки патоморфологических (анатомио-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также	1,2,18-20,25,31,33,35-61,73-76,81,86	1-16,19	

	дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.			
У1	Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.	1,2,18-20,25,31,33,35-61,73-76,81,86	1-16,19	
У2	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований.	1,2,18-20,25,31,33,35-61,73-76,81,86	1-16,19	
Н1	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.	1,2,18-20,25,31,33,35-61,73-76,81,86	1-16,19	
ПК-5 Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов				
Индикаторы достижения компетенции ПК-4		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с	1,2,18-20,25,31,33,35-61,73-76,81,86	1-16,19	

	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.	1,2,18-20,25,31,33,35-61,73-76,81,86	1-16,19	
Н1	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.	1,2,18-20,25,31,33,35-61,73-76,81,86	1-16,19	

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: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5703 >.- 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: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=3738 >.- 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: https://e.lanbook.com/book/122161 >.- 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: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4232 >. 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: https://e.lanbook.com/book/129296 >. текст: электронный.	Учебное	Дополнительная
6	Семенов, С. Н. Биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза молока различных видов сельскохозяйственных животных : учеб. пособие / С.Н. Семенов, О.М. Мармурова, Т.В. Слащилина ; Воронеж. гос. аграр. ун-т .— Воронеж : ВГАУ, 2011 .— 85 с. : ил., табл .— Библиогр.: с. 83-85 .— <URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b69240.pdf >.	Учебное	Дополнительная
7	Производственная практика, 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	
8	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-	Периодическое	

5.2. Ресурсы сети Интернет

5.2.1. Электронные библиотечные системы

№	Название	Размещение
1	ЭБС «Znanium.com»	http://znanium.com
2	ЭБС издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
3	Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	www.elibrary.ru

4	Национальная электронная библиотека	https://нэб.рф/
5	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

5.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

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

5.2.3. Сайты и информационные порталы

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

6. Материально-техническое и программное обеспечение практики

6.1. Материально-техническое обеспечение практики

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Договор №4 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО УК «ДОН-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	398002, г. Липецк, ул. Гагарина, д. 60

ветеринарии Липецкой области от 27.04.2021 г.	
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

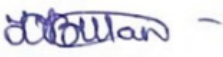
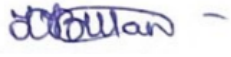
№	Название	Размещение
1	Пакет статистической обработки данных Statistica	ПК в локальной сети ВГАУ

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	

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