### Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

## «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ Декан факультета ВМиТЖ Ф.И.О метеринарио Аристов А.В. 28 июня 2022 отоводства

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.02 (П) Производственная практика, технологическая практика Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

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

квалификация выпускника – бакалавр

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии

Разработчики рабочей программы: доцент, кандидат ветеринарных наук Сапожкова О.А. доцент, кандидат ветеринарных наук Шапошникова Ю.В.

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

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

Заведующий кафедрой (Семенов С.Н.)

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

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_\_ (Шапошникова Ю.В.)

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

## 1. Общая характеристика практики

#### 1.1. Цель практики

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

### 1.2. Задачи практики

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

#### 1.3. Место практики в образовательной программе

Производственная практика, технологическая практика, относится к Блоку 2. Практика. Обязательная часть 52.0.02 ( $\Pi$ ).

#### 1.4. Взаимосвязь с учебными дисциплинами

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

#### 1.5. Способ проведения практики

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

## 2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

	Компетенция	Индика	тор достижения компетенции
Код	Содержание	Код	Содержание
	Тип задач профессиональной деят		
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	У1	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности  Уметь применять современные технологии и
	общепрофессиональных задач		методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты
		H1	Владеть навыками работы со специализированным для оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований
	Способен проводить ветеринарно- санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного	31	Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных
	сырья, мясной продукции	32	Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.
ПК-1		33	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.
		34	Формы описи убойных животных, журнала учета результатов пред-убойного

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

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

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

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

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

	Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
У14	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно- санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.
У15	Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
H1	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.
H2	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.
H4	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.
			Подготовка по результатам
			ветеринарно-санитарной
			экспертизы документов,
		***	подтверждающих
		Н6	безопасность мяса и
			продуктов убоя, пищевого
			мясного сырья, мясной
			продукции.
			Организация ветеринарного
			клеймения мяса и
			мясопродуктов, прошедших
		Н7	ветеринарно-санитарную
			экспертизу, специальными
			клей-мами и штампами.
			Организация обезвреживания,
			утилизации и уничтожения
			мяса и продуктов убоя,
			пищевого мясного сырья,
			мясной продукции, признан-
		Н8	ных по результатам
			ветеринарно-санитарной
			экспертизы некачественными
			и опасными.
	Тип задач профессиональной деят	ельности: і	-
	Способен проводить ветеринарно-		Требования к ветеринарной
	санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	31	сопроводительной документации
			на продукцию в соответствии с законодательством Российской
			Федерации в области
			ветеринарии.
			Требования к упаковке
			продукции в соответствии с
		32	законодательством Российской Федерации в области
ПК-2			безопасности пищевой
THC 2			продукции.
			Порядок проведения
			ветеринарно-санитарной
			экспертизы меда, мо-лока и молочных продуктов,
		33	растительных пищевых
			продуктов, яиц домашней птицы,
			в том числе осмотра,
			необходимых лабораторных
			исследований, ветеринарно-

	antiumanuaŭ avavivi -
	санитарной оценки в соответствии с
	законодательством Российской
	Федерации в области
	ветеринарии и в сфере
	безопасности пищевой
	продукции.
	Требования к проведению
	лабораторных исследований при
	прове-дении ветеринарно-
2.4	санитарной экспертизы в
34	соответствии с законода-
	тельством Российской
	Федерации в области
	ветеринарии и в сфере без-
	опасности пищевой продукции. Стандартные методики
	Стандартные методики проведения лабораторных
	исследований меда, молока и
	молочных продуктов,
	растительных пищевых
	продуктов, яиц домашней птицы
	на их соответствие требованиям
35	ветеринарно-санитарной и
	пищевой безопасности по
	содержанию химических,
	радиоактивных веществ и их
	соединений, биологических
	организмов, представляющих
	опасность для здоровья человека
	и животных.
	Требования ветеринарно-
	санитарной и пищевой
	безопасности, предъявляемые
	к меду, молоку и молочным
	продуктам, растительным
20	пищевым продуктам, яйцам
36	домашней птицы в
	соответствии с
	Законодательством
	Российской Федерации в
	области ветеринарии и в сфере
	безопасности пищевой
	продукции
	Методики отбора меда,
	молока и молочных
37	продуктов, растительных
<b>3</b> ,	пищевых продуктов, яиц
	домашней птицы.
	Форма и правила оформления
38	ветеринарных документов
	(талоны, этикетки,
<u> </u>	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,

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

	T
	и контроля производства молока
	и молочных продуктов, правила
	проведения ветеринарно-
	санитарной экспертизы и
	контроля качества продуктов
	питания животного
	происхождения
	Пользоваться
	органолептическими методами
	при проведении ветеринарно-
У1	санитарного осмотра меда,
	молока и молочных продуктов,
	растительных пищевых про-
	дуктов, яиц домашней птицы.
	Производить осмотр упаковки
	(тары), в которой доставлена
W2	
У2	продукция, для определения
	ее соответствия требованиям
	безопасности
	Определять необходимость и
	программу проведения
	лабораторных исследований
	меда, молока и молочных
	продуктов, растительных
3//2	пищевых продуктов, яиц
У3	домашней птицы на
	основе результатов
	ветеринарно-санитарного
	осмотра и порядка прове-
	дения ветеринарно-
	санитарной экспертизы
	каждого вида продукции.
	_
	(недопустимость) реализации
	меда, молока и молочных
	продуктов, растительных
У4	пищевых продуктов, яиц
J -T	домашней птицы на основе
	оценки их соответствия
	требованиям ветеринарно-
	санитарной и пищевой
	безопасности.
	Оформлять документы о
	соответствии (несоответствии)
	меда, молока и молочных
	продуктов, растительных
V/5	пищевых продуктов, яиц
У5	домашней птицы ветеринарно-
	санитарным требованиям, об
	<u> </u>
	их обезвреживании
	(обеззараживании),
1	запрещении использования

-	T
	продукции по назначе-нию, 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 ветеринарносанитарной 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

 	1
	исследований меда, молока и молочных продуктов
У-11	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам
	и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья
H1	Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения.
H2	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.
H4	Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и

		безопасности продукции
		Осуществление ветеринарно-
		санитарного анализа и оценки
		возможности допуска к
		использованию по назначению
	11.5	меда, молока и молочных
	H5	продуктов, растительных
		пищевых продуктов, яиц
		домашней птицы на основе
		данных осмотра и
		лабораторных исследований
		Оформление по результатам
		ветеринарно-санитарной
		экспертизы документов,
		подтверждающих
	Н6	безопасность (опасность)
	110	меда, молока и молочных
		продуктов, растительных
		пищевых продуктов, яиц
		домашней птицы.
		Организация обезвреживания,
		утилизации и уничтожения
		меда, мо-лока и молочных
		продуктов, растительных
	H7	пищевых продуктов, яиц до-
		машней птицы, признанных по результатам ветеринарно-
		санитарной экс-пертизы
		некачественными и (или)
		опасными.
		Проведение лабораторных
	Н8	исследований молока и
		молочных продуктов.
		Осуществление анализа и
		оценки возможности
	Н9	допуска к использованию по
		назначению молока и
		молочных продуктов.
		Владеть методами
		ветеринарно- санитарной
		экспертизы молока и
		молочных продуктов; оценки
		качества животноводческой
	H10	продукции; техникой отбора
	1110	проб, консервирования
		материала и транспортировки
		в ветеринарную лабораторию
		для бактериологического
		,вирусологического, физико-
		химического,

			МИКОЛОЕМНОСКОЕО		
			микологического, токсикологического и		
İ			радиометрического		
	Тип зачан профассионан ной доят	COLL HOOTH:	исследования.		
	Тип задач профессиональной деятельности: производственный Способен проводить ветеринарно- Порядок проведени				
			Порядок проведения ветеринарно-санитарной		
	санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		экспертизы пресноводной		
			рыбы и раков, морской рыбы и		
	морской рыоы и икры	31	икры, в том числе осмотра,		
			необходимых лабораторных		
			исследований, ветеринарно-		
			санитарной оценки.		
			Отбор проб пресноводной		
			рыбы и раков, морской рыбы и		
		32	икры, для проведения		
		32	лабораторных исследований.		
			лаоораторных исследовании.		
			Требования к		
			доброкачественной		
			охлажденной,		
			свежемороженой, соленой,		
			копченой, вяленой и сушеной		
		22	рыбе, признаки		
		33	недоброкачественности		
			(небезопасности)		
			охлажденной,		
ПК-3			свежемороженой, соленой,		
11K-3			копченой, вяленой и сушеной		
			рыбы.		
		34	Методики отбора проб		
			пресноводной рыбы и раков,		
			морской рыбы и икры.		
			Стандартные методики		
			проведения лабораторных		
			исследований пресноводной		
			рыбы и раков, морской рыбы и		
			икры на их соответствие		
			требованиям ветеринарно-		
		35	санитарной и пищевой		
			безопасности по содержанию		
			химических, радиологических		
			веществ и их соединений,		
			биологических организмов,		
			представляющих опасность		
			для здоровья человека и		
			животных.		
			Требования ветеринарно-		
		36	санитарной и пищевой		
			безопасности, предъявляемые		
			к пресноводной рыбе и ракам,		

	1	Monoroù nuño u umo n
		морской рыбе и икре в соответствии с
		законодательством Российской Федерации в
		области ветеринарии и сфере
		безопасности пищевой
		·
		Порядки
		Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения
		рыбы, раков и икры,
		ветеринарно-санитарные
		требования к ним в
		соответствии с
	38	законодательством
		Российской Федерации в
		области ветеринарии и сфере
		безопасности пищевой
		продукции.
		продукции.
		Стандартные методики
		проведения лабораторных
		исследований пресноводной
	39	рыбы и раков, морской рыбы и
		икры
		r
		Формы и правила оформления
		журналов учета результатов
		ветеринарно- санитарной
	310	экспертизы, лабораторных
		исследований, регистрации
		проб
		Правила работы в
		ветеринарно-санитарной
		лаборатории с лабораторным
	311	оборудованием и средствами
	311	измерений в соответствии с
		инструкциями по их
		эксплуатации.
		Производить ветеринарно-
		санитарный осмотр
		пресноводной рыбы и раков,
		морской рыбы и икры на
		месте их вылова,
	У1	продовольственных рынках с
		использованием
		органолептических методов,
		патологоанатомического
		вскрытия, пробы варкой для

	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 ветеринарносанитарной и пищевой безопасности.
У5	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно- санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.
У6	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области

	1	
		ветеринарии и в сфере
		безопасности пищевой
		продукции.
		Осуществлять контроль
		соблюдения ветеринарно-
		санитарных требований в
		процессе обезвреживания,
	У7	утилизациии уничтожения
		пресноводной рыбы и раков,
		морской рыбы и икры.
		морекон рысы и икры.
		Пользоваться лабораторным
		оборудованием и средствами
	У8	измерений при проведении
		лабораторных исследований
		пресноводной рыбы и раков,
		морской рыбы и икры.
		Проведение ветеринарно-
		санитарного осмотра
		пресноводной рыбы и раков,
	H1	морской рыбы и икры для оценки
	111	их доброкачественности и
		необходимости проведения
		лабораторных исследований.
		Отбор проб пресноводной рыбы
	Н2	и раков, морской рыбы и икры
	112	для проведения лабораторных
		исследований.
		Осуществление ветеринарно-
		санитарного анализа
		пресноводной рыбы и раков,
		1 1 1 1
	112	морской рыбы и икры, оценки
	Н3	возможности их
		транспортировки, допуска к
		продаже и (или) переработки
		на основе данных осмотра и
		лабораторных исследований
		Оформление по результатам
		ветеринарно-санитарной
		экспертизы документов,
		подтверждающих
	H4	безопасность
		(опасность) пресноводной
		рыбы и раков, морской рыбы и
		икры.
		Организация обезвреживания,
		1
		утилизации и уничтожения
	Н5	пресноводной рыбы и раков,
	113	морской рыбы и икры,
		признанных по результатам
		ветеринарно-санитарной
	j .	berepiniapho canniaphon

			1
			экспертизы некачественными
			и (или) опасными
			Проведение лабораторных
			исследований пресноводной
		Н6	рыбы и раков, морской рыбы и
		по	икры для определения
			показателей их качества и
			безопасности.
	Способен понимать сущность		31.Признаки
	типовых патологических процессов		патоморфологических
	и конкретных болезней при		(анатомо-морфологических)
	проведении предубойной и		изменений, возникших при
	послеубойной ветеринарно-		жизни животного в результате
	санитарной экспертизе животных и		патологических процессов
	птицы		инфекционного или
			незаразного происхождения. 32. Признаки
			патоморфологических
			изменений, возникших при
			жизни животного в результате
			патологических процессов
			инфекционного
			происхождения.
			33. Стандартные методики
			<u> </u>
			проведения лабораторных
			исследований мяса, продуктов
			убоя на их соответствие
			требованиям ветеринарно-
ПК-4			санитарной безопасности по
			биологическим организмам,
			представляющим опасность
			для здоровья человека и
			животных.
			Обучающийся должен уметь:
			У1. Производить
			послеубойный ветеринарно-
			санитарный осмотр го-лов,
			внутренних органов, туш
			(тушек) животных с
			использованием
			макроскопических методов
			патологоанатомических
			исследований для выявления
			заболеваний животных.
			У2. Производить ветеринарно-
			санитарный осмотр мяса,
			продуктов убоя или промысла
			животных, мясной продукции
			непромышленного
			производства (изготовления)
			на продовольственных рынках

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

	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.
ПК-5		У1	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		Н1	Организация обезвреживания, утилизации и уни-чтожения мяса и продук-тов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

**Обозначение в таблице:** 3 — обучающийся должен знать: Y — обучающийся должен уметь; H - обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности.

## 3. Объем практики и ее содержание

## 3.1. Объем практики

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

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

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

## 3.2. Содержание практики

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

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

		программой прохождения производственной	
		практики, технологической практики.	
		Подготовка материалов практики.	
2	П	7	n
3	Промежуточная	Защита материалов практики (дневник, отчет).	Зачет с оценкой
	аттестация по		
	итогам практики		

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

## 4.1. Этапы формирования компетенций

Виды работ или этапы прохождения практики	Код компетенции	Индикатор достижения компетенции (ИДК)
Начальный		
	ОПК-4	31
		У1
		31-316
	ПК-1	У1-У15
		H1-H8
	ПК -2	31-314
		У1-У11
		H1-H10
	ПК -3	31-311
		У1-У8
		Н1-Н6
		31
Основной	ОПК-4	У1
		H1
		31-316
	ПК-1	У1-У15
		H1-H8
	ПК-2	31-314
		У1-У11
		H1-H10
	ПК-3	31-311
		У1-У8
		Н1-Н6
	ПК-4	31-33
		У1-У4
		H1-H3
	ПК-5	31
		У1 
H		H1
Промежуточная аттестация по	OHIC 4	31
итогам практики	ОПК-4	У1
		H1

	31-316
ПК-1	У1-У15
	Н1-Н8
ПК-2	31-314
	У1-У11
	H1-H10
ПК-3	31-311
	У1-У8
	Н1-Н6
ПК-4	31-33
	У1-У4
	Н1-Н3
ПК-5	31
	У1
	H1

## 4.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

## 4.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

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

## 4.3. Материалы для оценки достижения компетенций

4.3.1. Вопросы к зачету с оценкой (зачету)

	I.c.				
	~	Код			
No	Содержание	компетенц	ИДК		
		ИИ			
1	Структура	ОПК-4	31,У1,Н1		
	предприятия, его	ПК-1	31-316, У1-У15, Н1-Н8		
	мощность по выпуску	ПК-2	31-314, Y1-Y11, H1-H10		
	различных видов	ПК-3	31-311, Y1-Y8, H1-H6		
	продукции	ПК-4	31-33,Y1-Y4, H1-H3		
		ПК-5	31,У1, Н1		
2	Структура ветслужбы и	ОПК-4	31,У1,Н1		
	функции ветеринарно-	ПК-1	31-316, У1-У15, Н1-Н8		
	санитарных экспертов.	ПК-2	31-314, У1-У11, Н1-Н10		
		ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6		
		ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3		
		ПК-5	31,У1, Н1		
3	Порядок приема и	ОПК-4	31,У1,Н1		
	осмотра животных	ПК-1	31-316, У1-У15, Н1-Н8		
	перед въездом на	ПК-2	31-314, У1-У11, Н1-Н10		
	предприятие,	ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6		
	_	ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3		
		ПК-5	31,У1, Н1		

	Tm z	0774	D4 774 774
4	Требования к	ОПК-4	31,У1,Н1
	сопроводительной	ПК-1	31-316, Y1-Y15, H1-H8
	документации	ПК-2	31-314, У1-У11, Н1-Н10
		ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
		ПК-4	31-33, Y1-Y4, H1-H3
		ПК-5	31,V1, H1
5	Технологическая схема	ОПК-4	31,Y1,H1
	переработки крупного	ПК-1	31-316, Y1-Y15, H1-H8
	рогатого скота.	ПК-2	31-314, У1-У11, Н1-Н10
		ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
		ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3
		ПК-5	31,Y1, H1
6	Технологическая схема	ОПК-4	31,Y1,H1
	переработки мелкого	ПК-1	31-316, Y1-Y15, H1-H8
	рогатого скота	ПК-2	31-314, Y1-Y11, H1-H10
		ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
		ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3
		ПК-5	31,Y1, H1
7	Точки ветеринарно-	ОПК-4	31,Y1,H1
	санитарной экспертизы	ПК-1	31-316, Y1-Y15, H1-H8
	на конвейерной линии	ПК-2	31-314, Y1-Y11, H1-H10
	мясокомбината	ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
		ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3
		ПК-5	31,Y1, H1
8	Методика ветеринарно-	ОПК-4	31,У1,Н1
	санитарного осмотра	ПК-1	31-316, У1-У15, Н1-Н8
	голов	ПК-2	31-314, Y1-Y11, H1-H10
		ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
		ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3
		ПК-5	31,У1, Н1
9	Методика ветеринарно-	ОПК-4	31,У1,Н1
	санитарного осмотра	ПК-1	31-316, У1-У15, Н1-Н8
	внутренних органов	ПК-2	31-314, Y1-Y11, H1-H10
		ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
		ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3
		ПК-5	31,У1, Н1
10	Методика ветеринарно-	ОПК-4	31,У1,Н1
	санитарного осмотра	ПК-1	31-316, У1-У15, Н1-Н8
	туш	ПК-2	31-314, Y1-Y11, H1-H10
		ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
		ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3
		ПК-5	31,У1, Н1
11	Ветеринарное	ОПК-4	31,У1,Н1
	клеймение	ПК-1	31-316, У1-У15, Н1-Н8
		ПК-2	31-314, Y1-Y11, H1-H10
		ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
		ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3
		ПК-5	31,Y1, H1
12	Структура	ОПК-4	31,V1,H1
	предприятия, его	ПК-1	31-316, Y1-Y15, H1-H8
	мощность по выпуску	ПК-2	31-314, Y1-Y11, H1-H10
<b></b>			· / /

	различных видов	ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
	продукции, количеству	ПК-4	31-33,Y1-Y4, H1-H3
	перерабатываемого	ПК-5	31,Y1, H1
	молока		
13	Структура ветслужбы и	ОПК-4	31,Y1,H1
	функции ветеринарно-	ПК-1	31-316, Y1-Y15, H1-H8
	санитарных экспертов	ПК-2	31-314, Y1-Y11, H1-H10
	на предприятии по	ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
	производству молока и	ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3
	молочной продукции.	ПК-5	31,У1, Н1
14	Порядок приема молока	ОПК-4	31,Y1,H1
		ПК-1	31-316, У1-У15, Н1-Н8
		ПК-2	31-314, Y1-Y11, H1-H10
		ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
		ПК-4	31-33, У1-У4, H1-H3
		ПК-5	31,Y1, H1
15	Структура лаборатории,	ОПК-4	31,Y1,H1
	оснащенность	ПК-1	31-316, Y1-Y15, H1-H8
	оборудованием для	ПК-2	31-314, Y1-Y11, H1-H10
	проведения ВСЭ.	ПК-3	31-311, Y1-Y8, H1-H6
	F	ПК-4	31-33, Y1- Y4, H1-H3
		ПК-5	31,Y1, H1
16	Функции лаборатории	ОПК-4	31,V1,H1
10	ветеринарно-	ПК-1	31-316, Y1-Y15, H1-H8
	санитарной экспертизы	ПК-2	31-314, Y1-Y11, H1-H10
	cannia priori skeriep i ristr	ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
		ПК-4	31-33, Y1- Y4, H1-H3
		ПК-5	31, У1, Н1
17	Методика проведения	ОПК-4	31,У1,Н1
1,	трихинеллоскопии	ПК-1	31-316, Y1-Y15, H1-H8
	триминельноеконии	ПК-2	31-314, У1-У11, Н1-Н10
		ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
		ПК-4	31-33, Y1-Y4, H1-H3
		ПК-5	31, У1, Н1
18	Методы определения	ОПК-4	31,У1,Н1
10	видовой	ПК-1	31-316, V1-V15, H1-H8
	принадлежности мяса.	ПК-2	31-314, У1-У11, Н1-Н10
	принадлежности миса.	ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
		ПК-4	31-33, Y1-Y4, H1-H3
		ПК-5	31, У1, Н1
19	Органолептические	ОПК-4	31, Y1, H1
17	признаки мяса больных	ПК-4	31-316, V1-V15, H1-H8
	и павших животных.	ПК-1	31-314, У1-У11, Н1-Н10
	II HUBIHIA MIBOTHBIA.	ПК-2	31-311, Y1-Y8, H1-H6
		ПК-3	31-33, Y1-Y4, H1-H3
		ПК- <del>4</del> ПК-5	31-33, 11-113
20	Методы определения	ОПК-4	31, y1, H1
20	* ' '	ОПК-4 ПК-1	31,31,71,71 31-316, V1-V15, H1-H8
	степени	ПК-1 ПК-2	
	обескровливания мяса.	ПК-2 ПК-3	31-314, V1-V11, H1-H10
			31-311, V1-V8, H1-H6
		ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3

11   11   12   11   12   13   13   13		1	ПГ. 5	21 7/1 111
Эпидемиолотическое значение яип, схема экспертизы яип.   ПК-2   31-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-3   31-311, У1-У8, Н1-Н6   ПК-5   31-314, У1-У15, Н1-Н8   31-33, У1-У4, Н1-Н3   ПК-5   31-314, У1-У15, Н1-Н8   ПК-6   ПК-1   31-316, У1-У15, Н1-Н8   ПК-1   31-316, У1-У15, Н1-Н8   ПК-1   31-316, У1-У15, Н1-Н8   ПК-2   31-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-3   31-311, У1-У8, Н1-Н6   ПК-4   31-33, У1-У4, Н1-Н3   ПК-5   31-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-3   31-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-1   ПК-2   31-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-2   31-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-3   31-311, У1-У8, Н1-Н6   ПК-4   31-33, У1-У4, Н1-Н3   ПК-5   31-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-1   ПК-1   31-316, У1-У15, Н1-Н8   ПК-5   31-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-1   ПК-1   31-316, У1-У15, Н1-Н8   ПК-5   31-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-1   ПК-2   31-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-2   31-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-1   ПК-2   31-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-2   31-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-2   31-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-2   31-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-2   31-314, У1-У14, Н1-Н3   ПК-2   31-314, У	0.1		ПК-5	31,V1, H1
Значение яиц, схема   ПК-2   31-314, У1-У1, Н1-Н10   ПК-4   31-33, У1-У4, Н1-Н3   ПК-5   31, У1, Н1   ПК-5   31, У1, Н1   ПК-6   31, У1, Н1   ПК-6   31, У1, Н1   ПК-7	21			* *
Экспертизы яип.   ПК-3   ПК-4   31-33, У1-У4, Н1-Н6   ПК-5   31, У1, Н1   ПК-5   31, У1, Н1   ПК-1   31-316, У1-У15, Н1-Н8   ПК-2   ПК-3   31, У1, Н1   ПК-3   31-31, У1-У8, Н1-Н6   ПК-2   31, У1, Н1   ПК-3   31, У1, Н1   ПК-5   31, У1, Н1   ПК-5   31, У1, Н1   ПК-6   ПК-6   ПК-7			, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
ПК-4   ПК-5   ЗІ-УІ, НІ   ПК-1   ЗІ-УІ, НІ   ПК-1   ЗІ-УІ, НІ   ПК-1   ЗІ-ЗІ, УІ-УІ, ЛІ   ПК-1   ЗІ-ЗІ, УІ-УІ, ЛІ   ПК-1   ЗІ-ЗІ, УІ-УІ, ЛІ   ПТ-1   ПК-1   ЗІ-ЗІ, УІ-УІ, ЛІ   ПТ-1   ПК-1   ЗІ-ЗІ, У		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
11   12   13   13   14   15   15   15   16   16   16   16   16		экспертизы яиц.		, , ,
22				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
характеристика и сапитарияя оцепка и ПК-1 (ПК-2 (ПК-3 (ПК-4 (ПК-4 (ПК-5 (ПК-4 (ПК				· ·
Санитарная меда.   ПК-2   ПК-3   ПК-3   ПК-3   ПК-3   ПК-3   ПК-3   ПК-4   ПК-5   ПК-5   ПК-5   ПК-5   ПК-1   П	22	Качественная		, ,
мёда.         ПК-3 ПК-4 ПК-4 ПК-5         31-311, У1-У8, Н1-Н6 З1-33, У1-У4, Н1-Н3           23         Ветеринарно- сапитаривя экспертиза продуктов растительного происхождения         ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-4 ПК-4         31-314, У1-У11, Н1-Н10           24         Методы ветеринарно- сапитариой экспертизы рыбы.         ОПК-4 ПК-2         31-314, У1-У1, Н1-Н1           24         Методы ветеринарно- сапитариой экспертизы рыбы.         ПК-1 ПК-2         31-314, У1-У1, Н1-Н10           25         Методы убоя и разделки птип.         ОПК-4 ПК-5         31-314, У1-У1, Н1-Н10           25         Методы убоя и разделки птип.         ПК-1 ПК-2         31-314, У1-У1, Н1-Н10           26         Методы ветеринарно- сапитариой экспертизы морской рыбы.         ПК-1 ПК-2         31-314, У1-У1, Н1-Н10           26         Методы ветеринарно- сапитариой экспертизы морской рыбы.         ПК-1 ПК-2         31-314, У1-У1, Н1-Н10           27         Задачи и методы исследования продуктов в условиях рыпков.         ПК-1 ПК-3         31-314, У1-У1, Н1-Н10           28         Задачи и методы исследования молока на рыпках.         ПК-1 ПК-1 ПК-3         31-314, У1-У1, Н1-Н10           29         Методы ветеринарно- ПК-3         ОПК-4 ПК-4         31-314, У1-У1, Н1-Н10           31-314, У1-У1, Н1-Н10         31-314, У1-У1, Н1-Н10		характеристика и		, ,
ПК-4   ПК-5   31-33, У1-У4, Н1-Н3   31-31, У1, Н1   31-316, У1-У15, Н1-Н8   ПК-2   31-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-3   31-316, У1-У15, Н1-Н8   ПК-5   31-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-4   31-33, У1-У4, Н1-Н3   ПК-5   31-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-3   31-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-4   31-33, У1-У4, Н1-Н3   ПК-5   31-У1, Н1   ПК-1   ПК-1   ПК-1   ПК-1   ПК-1   ПК-1   ПК-1   ПК-1   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-4   ПК-4   ПК-5   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-4   ПК-5   ПК-4   ПК-5   ПК-4   ПК-5   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-4   ПК-5   ПК-4   ПК-5   ПК-4   ПК-5   ПК-4   ПК-5   ПК-4   ПК-5   ПК-4   ПК-5   ПК-5   ПК-4   ПК-5   ПК-1   ПК-5   ПК-4   ПК-5   ПК-5   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-1   ПК-5   ПК-1   ПК-5   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-1   ПК-5   ПК-1   ПК-5   ПК-1   ПК-5   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-1   ПК-5   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-1   ПК-5   ПК-4   ПК-5   ПК-4   ПК-5   ПК-4   ПК-5   ПК-3   ПК-1   ПК-5   ПК-4   ПК-5   ПК-3   ПК-1   ПК-5   ПК-3   ПК-1   ПК-5   ПК-3   ПК-1   ПК-5   ПК-4   ПК-5   ПК-5   ПК-6   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-1   ПК-5   ПК-6   ПК-1   ПК-1   ПК-5   ПК-1   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-4   ПК-1   ПК-5   ПК-4   ПК-1   ПК-5   ПК-4   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-4   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-1   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-1   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-1   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-1   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-1		санитарная оценка		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
Ветеринарно-		мёда.		, , ,
Ветеринарносанитарная экспертиза продуктов растительного происхождения				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
санитарияя экспертиза продуктов растительного происхождения         ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-3 ПК-4 ПК-5         31-314, V1-V15, H1-H8 31-313, V1-V8, H1-H6 31-33, V1-V4, H1-H3 ПК-5           24         Методы ветерипарно- санитарной экспертизы рыбы.         ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-5         31-314, V1-V11, H1-H10 31-314, V1-V11, H1-H10 ПК-3 ПК-5           25         Методы убоя и разделки птиц.         ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-3 ПК-4 ПК-5         31-314, V1-V11, H1-H10 31-316, V1-V15, H1-H8 31-311, V1-V8, H1-H6 ПК-3 ПК-3 ПК-4 ПК-5           26         Методы ветеринарно- санитарной экспертизы морской рыбы.         ОПК-4 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-4 ПК-5         31-314, V1-V11, H1-H10 31-316, V1-V15, H1-H8 31-314, V1-V11, H1-H10 31-316, V1-V15, H1-H8 31-311, V1-V8, H1-H6 ПК-4 31-33, V1-V4, H1-H3 11K-5           27         Задачи и методы исследования молочных продуктов в условиях рынков.         ОПК-4 ПК-3 ПК-4 ПК-4 ПК-5         31-314, V1-V11, H1-H10 31-316, V1-V15, H1-H8 31-311, V1-V8, H1-H6 ПК-3 31-311, V1-V8, H1-H6 ПК-5 31, V1, H1           28         Задачи и методы исследования молока на рынках.         ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-3 ПК-4 ПК-4 ПК-3 ПК-4 ПК-3 ПК-4 ПК-4 ПК-4 ПК-4 ПК-4 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1				31,Y1, H1
Продуктов растительного   ПК-2   31-314, У1-У11, Н1-Н10   31-31, У1-У8, Н1-Н6   ПК-5   31, У1, У1   1   1   1   1   1   1   1   1   1	23	Ветеринарно-	ОПК-4	31,Y1,H1
растительного происхождения ПК-4 пк-4 пк-5 происхождения ПК-4 пк-4 пк-5 пк-5 происхождения ПК-4 пк-4 пк-5 пк-5 пк-5 пк-5 пк-2 пк-3 пк-1 пк-1 пк-5 пк-1 пк-1 пк-1 пк-1 пк-1 пк-1 пк-1 пк-1		санитарная экспертиза	ПК-1	31-316, У1-У15, Н1-Н8
Происхождения		продуктов	ПК-2	31-314, Y1-Y11, H1-H10
ПК-5   31,У1, Н1   31-316, У1-У15, Н1-Н8   ПК-1   ПК-1   ПК-2   ПК-1   ПК-1   ПК-1   ПК-1   ПК-2   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-1   ПК-4   ПК-4   ПК-4   ПК-5   ПК-1   ПК-2   ПК-5   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-1   ПК-2   ПК-3   ПК-2   ПК-3   ПК-2   ПК-3   ПК-3   ПК-1   ПК-4   ПК-4   ПК-4   ПК-4   ПК-4   ПК-4   ПК-4   ПК-4   ПК-4   ПК-5   ПК-5   ПК-5   ПК-5   ПК-5   ПК-5   ПК-1   ПК-2   ПК-1		растительного	ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
ПК-5   31,У1, Н1   31,V1, Н1   11,V1, H1   11,V1, H		-	ПК-4	31-33, У1-У4, H1-H3
санитарной экспертизы рыбы.         ПК-1 ПК-2 З1-314, У1-У15, Н1-Н8 ПК-2 З1-314, У1-У11, Н1-Н10 ПК-3 ПК-4 З1-33, У1-У4, Н1-Н3 ПК-5 З1, У1, Н1           25         Методы убоя и разделки птиц.         ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-2 З1-314, У1-У15, Н1-Н8 ПК-2 ПК-3 ПК-3 ПК-3 ПК-3 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-4 ПК-5 ПК-4 ПК-5 ПК-5 ПК-4 ПК-5 ПК-5 ПК-5 ПК-5 ПК-5 ПК-5 ПК-5 ПК-5			ПК-5	31,Y1, H1
санитарной экспертизы рыбы.       ПК-1 ПК-2 31-314, V1-У15, H1-H8 ПК-3 31-311, V1-У8, H1-H6 ПК-4 31-33, V1-У4, H1-H3 ПК-5 31, V1, H1       31-314, V1-У11, H1-H10 ПК-3 31-313, V1-У8, H1-H6 ПК-4 31, V1, V1         25       Методы убоя и разделки птиц.       ПК-1 ПК-1 ПК-1 31-316, V1-У15, H1-H8 ПК-2 31-314, V1-У11, H1-H10 ПК-3 ПК-4 31-33, V1-У4, H1-H3 ПК-5 31, V1, V1         26       Методы ветеринарносанитарной экспертизы морской рыбы.       ПК-1 ПК-2 31-314, V1-У15, H1-H8 ПК-5 31, V1, V1         26       Методы ветеринарносанитарной экспертизы пК-1 ПК-5 31-314, V1-У15, H1-H8 ПК-3 13-316, V1-У15, H1-H8 ПК-3 13-33, V1-У4, H1-H3 ПК-5 31, V1, H1         27       Задачи и методы исследования пК-1 ПК-1 ПК-1 31-316, V1-У15, H1-H8 пК-5 31, V1, H1         27       Задачи и методы пК-2 31-314, V1-V11, H1-H10 пК-3 31, V1, H1         28       Задачи и методы пК-3 ПК-4 ПК-5 31, V1, V4, H1-H3 ПК-5 31, V1, V4, H1-H3 ПК-5 31, V1, H1         28       Задачи и методы пК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-2 31-314, V1-V15, H1-H8 ПК-5 31, V1, V1, V1, H1-H10 ПК-3 31, V1, V4, H1-H3 ПК-5 ПК-4 31-314, V1-V11, H1-H10 ПК-3 31-314, V1-V1, H1-H10 ПК-3 31-314, V1-V1, H1-H10 ПК-3 31-314, V1-V1, H1-H10 ПК-3 31-314, V1-V1, H1-H10 ПК-3 31-314, V1-V4, H1-H3 ПК-5 31, V1, V4, H1-H3	24	Методы ветеринарно-	ОПК-4	31,Y1,H1
рыбы. ПК-2 ПК-3 31-314, У1-У11, Н1-Н10 ПК-3 13-311, У1-У8, Н1-Н6 ПК-4 ПК-5 31, У1, Н1 ПК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3 13-314, У1-У15, Н1-Н8 ПК-2 ПК-3 13-314, У1-У11, Н1-Н10 ПК-3 13-316, У1-У15, Н1-Н8 ПК-2 ПК-3 13-314, У1-У11, Н1-Н10 ПК-3 ПК-5 ПК-4 ПК-5 ПК-5 ПК-1 ПК-1 ПК-3 ПК-1 ПК-1 ПК-3 ПК-1 ПК-1 ПК-3 ПК-1 ПК-3 ПК-1 ПК-3 ПК-3 ПК-1 ПК-3 ПК-3 ПК-3 ПК-3 ПК-3 ПК-3 ПК-3 ПК-3		* * 1	ПК-1	31-316, Y1-Y15, H1-H8
ПК-3			ПК-2	, , ,
ПК-4   ПК-5   З1-33,У1-У4, Н1-Н3   З1-31,У1, Н1   З1-316, У1-У15, Н1-Н8   ПК-2   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-4   ПК-5   З1,У1, Н1   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-3   З1-311, У1-У8, Н1-Н6   ПК-4   ПК-5   З1,У1, Н1   З1-316, У1-У15, Н1-Н8   ПК-5   З1,У1, Н1   З1-316, У1-У15, Н1-Н8   ПК-5   З1,У1, Н1   ПК-1   ПК-2   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-3   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-4   З1-33,У1-У4, Н1-Н3   ПК-5   З1,У1, Н1   ПК-5   З1,У1, Н1   ПК-5   З1,У1, Н1   ПК-1   ПК-1   З1-316, У1-У15, Н1-Н8   ПК-5   З1,У1, Н1   ПК-1   ПК-1   З1-316, У1-У15, Н1-Н8   ПК-1   З1-316, У1-У15, Н1-Н8   ПК-2   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-3   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-4   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-5   З1,У1, Н1   ПК-5   З1,У1, Н1   ПК-5   З1,У1, Н1   ПК-5   З1,У1, Н1   ПК-1   ПК-2   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-2   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-3   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-3   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-2   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-3   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-5   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-5   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-5   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-5   З1-314, У1-У14, Н1-Н3   З1-3			ПК-3	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
ПК-5   З1,У1, Н1   З1-316, У1-У15, Н1-Н8   ПК-1   ПК-2   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-3   ПК-4   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-5   З1,У1, Н1   ПК-1   ПК-2   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-3   ПК-4   З1-33,У1-У4, Н1-Н3   ПК-5   З1,У1, Н1   ПК-1   ПК-2   З1-314, У1-У15, Н1-Н8   ПК-2   ПК-3   З1-314, У1-У15, Н1-Н8   ПК-3   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-3   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-4   З1-33,У1-У4, Н1-Н3   ПК-5   З1,У1, Н1   ПК-2   З1-314, У1-У15, Н1-Н8   ПК-1   З1-316, У1-У15, Н1-Н8   ПК-2   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-3   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-3   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-3   З1-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-4   З1-33,У1-У4, Н1-Н3   ПК-5   З1,У1, Н1   ПК-5   З1,У1, Н1   ПК-5   З1,У1, Н1   ПК-2   З1-314, У1-У15, Н1-Н8   ПК-2   З1-314, У1-У15, Н1-Н9   ПК-3   З1-314, У1-У15, Н1-Н9   ПК-4   З1-33, У1-У4, Н1-Н3   ПК-5   З1-314, У1-У4, Н1-Н3   ПК-5				, , ,
Делек птиц.				·
разделки птиц.  ПК-1 ПК-2 ПК-2 ПК-3 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-4 ПК-5 ПК-5 ПК-5 ПК-5 ПК-1 ПК-5 ПК-5 ПК-1 ПК-5 ПК-5 ПК-1 ПК-1 ПК-5 ПК-5 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-5 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-2 ПК-3 ПК-1 ПК-1 ПК-3 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-4 ПК-5 ПК-4 ПК-5 ПК-4 ПК-5 ПК-4 ПК-5 ПК-1 ПК-5 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1	25	Метолы убоя и		, ,
ПК-2				, ,
ПК-3		pusaemai irrig.		, , ,
ПК-4   ПК-5   З1,У1, Н1				, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
ПК-5   31,У1, Н1				' '
26         Методы ветеринарно- санитарной экспертизы морской рыбы.         ПК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-2 ПК-3 ПК-3 ПК-4 ПК-4 ПК-4 ПК-4 ПК-5 ПК-5 ПК-5 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1				i i i i i i i i i i i i i i i i i i i
санитарной экспертизы морской рыбы.ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-3 ПК-4 ПК-531-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31, У1, Н127Задачи и методы исследования молочных продуктов в условиях рынков.ОПК-4 ПК-2 ПК-3 ПК-3 ПК-3 ПК-4 ПК-4 ПК-531-314, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31, У1, Н128Задачи и методы исследования молока на рынках.ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-3 ПК-3 ПК-3 ПК-3 ПК-4 ПК-4 ПК-4 ПК-531-314, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-314, У1-У11, Н1-Н10 ПК-3 31-311, У1-У8, Н1-Н6 ПК-4 31-33, У1-У4, Н1-Н3 ПК-5 31, У1, Н129Методыветеринарно- ОПК-4ОПК-4 31, У1, Н1	26	Метолы ветеринарно-		
морской рыбы. ПК-2 31-314, У1-У11, Н1-Н10 ПК-3 31-311, У1-У8, Н1-Н6 ПК-4 31-33, У1-У4, Н1-Н3 ПК-5 31, У1, Н1    27 Задачи и методы пследования пк-1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 молочных продуктов в ПК-2 31-314, У1-У11, Н1-Н10 условиях рынков. ПК-3 31-311, У1-У8, Н1-Н6 ПК-4 31-33, У1-У4, Н1-Н3 ПК-5 31, У1, Н1    28 Задачи и методы пк-4 31-316, У1-У15, Н1-Н8 пк-5 31, У1, Н1    28 Задачи и методы пк-1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 пк-2 31-314, У1-У15, Н1-Н8 пк-2 31-314, У1-У11, Н1-Н10 пк-3 31-311, У1-У8, Н1-Н6 пк-4 31-33, У1-У4, Н1-Н3 пк-5 31, У1, Н1    29 Методы ветеринарно- ОПК-4 31, У1, Н1	20			
ПК-3   31-311, У1-У8, Н1-Н6   ПК-4   31-33,У1-У4, Н1-Н3   ПК-5   31,У1, Н1				·
ПК-4   31-33,У1-У4, Н1-Н3   31,У1, Н1   31-316, У1-У15, Н1-Н8   11, У1-У8, Н1-Н6   11, У1-У16, Н1-Н8   11, У1-У16, Н1-Н8   11, У1-У16, Н1-Н8   11, У1-У16, Н1-Н8   11, У1-У16, Н1-Н9		морской рыоы.		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
ПК-5   31,У1, Н1				, , ,
27Задачи и методы исследования исследования исследования молочных продуктов в условиях рынков.ПК-1 исследования и методы условиях рынков.ПК-2 исследования и методы исследования молока на рынках.ПК-4 исследования молока на рынках.З1-314, У1-У11, Н1-Н10 исследования молока на рынках.28Задачи и методы исследования молока на рынках.ОПК-4 исследования молока на рынках.ПК-1 исследования молока на пК-1 исследования молока на рынках.З1-314, У1-У15, Н1-Н8 исследования молока на пК-2 исследования молока на рынках.29Методы ветеринарно- ОПК-4З1,У1, Н1				i i i i i i i i i i i i i i i i i i i
исследования молочных продуктов в условиях рынков.ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-3 ПК-4 ПК-4 ПК-531-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 ПК-528Задачи и методы исследования молока на рынках.ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-3 ПК-3 ПК-4 ПК-4 ПК-4 ПК-531-314, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н129Методы ветеринарно- ОПК-4ОПК-431,У1,Н1	27	20 70777 11		, ,
молочных продуктов в ПК-2 31-314, У1-У11, Н1-Н10 условиях рынков. ПК-3 31-311, У1-У8, Н1-Н6 ПК-4 31-33,У1-У4, Н1-Н3 ПК-5 31,У1, Н1	21			, , ,
условиях рынков. ПК-3 31-311, У1-У8, Н1-Н6 ПК-4 31-33,У1-У4, Н1-Н3 ПК-5 31,У1, Н1  28 Задачи и методы исследования молока на рынках. ПК-1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 ПК-2 31-314, У1-У11, Н1-Н10 ПК-3 31-311, У1-У8, Н1-Н6 ПК-4 31-33,У1-У4, Н1-Н3 ПК-5 31,У1, Н1  29 Методы ветеринарно- ОПК-4 31,У1,Н1				, , ,
ПК-4 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1  28 Задачи и методы исследования молока на рынках. ПК-1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 11-31-316, У1-У11, Н1-Н10 11-31-314, У1-У11, Н1-Н10 11-31-314, У1-У8, Н1-Н6 11-31-31, У1-У8, Н1-Н6 11-31-31, У1-У4, Н1-Н3 11-31, У1-У4, Н1-Н3 11-1, У1-У4, Н1-Н3				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
ПК-5   31,У1, Н1   28   Задачи и методы исследования молока на рынках.   ПК-1   31-316, У1-У15, Н1-Н8   ПК-2   31-314, У1-У11, Н1-Н10   ПК-3   31-311, У1-У8, Н1-Н6   ПК-4   31-33,У1-У4, Н1-Н3   ПК-5   31,У1, Н1   29   Методы ветеринарно- ОПК-4   31,У1,Н1		условиях рынков.		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
28       Задачи и методы исследования молока на рынках.       ОПК-4 ПК-1 З1-316, У1-У15, Н1-Н8 ПК-2 З1-314, У1-У11, Н1-Н10 ПК-3 ПК-3 ПК-4 ЛК-4 ЛК-5 З1,У1, Н1         29       Методы ветеринарно-       ОПК-4 З1,У1, Н1				, , ,
исследования молока на рынках. ПК-1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 ПК-3 31-311, У1-У8, Н1-Н6 ПК-4 31-33,У1-У4, Н1-Н3 ПК-5 31,У1, Н1 29 Методы ветеринарно- ОПК-4 31,У1,Н1	20			
рынках.ПК-2 ПК-3 ПК-3 ПК-4 ПК-531-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н129Методыветеринарно- ОПК-4ОПК-431,У1,Н1	28			, ,
ПК-3     31-311, У1-У8, Н1-Н6       ПК-4     31-33,У1-У4, Н1-Н3       ПК-5     31,У1, Н1       29     Методы ветеринарно-     ОПК-4       31,У1,Н1				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
ПК-4     31-33,У1-У4, Н1-Н3       ПК-5     31,У1, Н1       29     Методы ветеринарно-     ОПК-4       31,У1,Н1		рынках.		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
ПК-5     31,У1, Н1       29 Методы ветеринарно-     ОПК-4     31,У1,Н1				, ,
29 Методы ветеринарно- ОПК-4 31,У1,Н1				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
1 1				
санитарной экспертизы   ПК-1   31-316, У1-У15, H1-H8	29	1 1		, , ,
		санитарной экспертизы	ПК-1	31-316, У1-У15, Н1-Н8

	гидробионов.	ПК-2	31-314, У1-У11, Н1-Н10
		ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
		ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3
		ПК-5	31,У1, Н1
30	Пищевые продукты,	ОПК-4	31,Y1,H1
	подлежащие	ПК-1	31-316, У1-У15, Н1-Н8
	ветсанэкспертизе, при	ПК-2	31-314, Y1-Y11, H1-H10
	их продаже на рынке.	ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
		ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3
		ПК-5	31,Y1, H1

4.3.2. Задачи для проверки умений и навыков

	4.5.2. Задачи для проверки умении и навыков Код			
No	Communication		TX TTTC	
745	Содержание	компетенц	идк	
	D 11	ии	D4 XX4 XX4	
1	В хозяйстве выбраковано	ОПК-4	31,У1,Н1	
	8 коров средней	ПК-1	31-316, Y1-Y15, H1-H8	
	упитанности для сдачи	ПК-2	31-314, Y1-Y11, H1-H10	
	на мясокомбинат. На	ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6	
	мясокомбинате	ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3	
	упитанность поставили	ПК-5	31,Y1, H1	
	нижнесреднюю. Как Вы			
	оцениваете поведение			
	работников			
	мясокомбината в данной			
	ситуации? Как должен			
	поступить специалист			
	хозяйства, чтобы не			
	допустить занижение			
	упитанности? Какие			
	можно сделать выводы			
	из анализа подобного			
	рода явлений?			
2	При сдаче быков на	ОПК-4	31,У1,Н1	
	мясокомбинат забой	ПК-1	31-316, У1-У15, Н1-Н8	
	произвели только на	ПК-2	31-314, У1-У11, Н1-Н10	
	третьи сутки. В связи с	ПК-3	31-311, Y1-Y8, H1-H6	
	этим мясокомбинат	ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3	
	отказался принять скот	ПК-5	31,Y1, H1	
	по живой массе и			
	упитанности,			
	предоставленной в			
	гуртовой ведомости. Как			
	Вы оцениваете			
	поведение работников			
	мясокомбината в данной			
	ситуации? Как Вы			
	оцениваете действия			
	специалиста хозяйства,			
	если в гуртовой			
	ведомости не стоит			

3	время принятия скота мясокомбинатом? Правомочен ли мясокомбинат в своих действиях? Во время приемки 10 голов быков на мясокомбинате при взвешивании было снято 3% на содержание желудочно-кишечного тракта. Окончательный расчет с поставщиком	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31, Y1, H1 31-316, Y1-Y15, H1-H8 31-314, Y1-Y11, H1-H10 31-311, Y1-Y8, H1-H6 31-33, Y1-Y4, H1-H3 31, Y1, H1
	проводили по фактической массе и упитанности туш после убоя животных. Проанализировать данную ситуацию.		
4	Во время забоя цыплят- бройлеров много тушек идет по конвейеру с неполным снятием пера, и травмами кожного покрова. 1. Какие действия необходимо предпринять? 2. Как поступить с травмированными тушками?	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31, Y1, H1 31-316, Y1-Y15, H1-H8 31-314, Y1-Y11, H1-H10 31-311, Y1-Y8, H1-H6 31-33, Y1-Y4, H1-H3 31, Y1, H1
	На мясокомбинате на первой точке экспертизы молодой специалист, выпускник сельскохозяйственного техникума нашел изменения в подчелюстных лимфатических узлах под номером 185. лимфатический узел увеличен в размере, кирпично-красного цвета. Туша плохо обескровлена. Какие действия необходимо предпринять? Что делать с тушей?	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31, Y1, H1 31-316, Y1-Y15, H1-H8 31-314, Y1-Y11, H1-H10 31-311, Y1-Y8, H1-H6 31-33, Y1-Y4, H1-H3 31, Y1, H1
6	На мясокомбинат для	ОПК-4	31,У1,Н1

	T		D4 D4 ( *** *** * *** ***
	забоя поступило 15 голов крупного рогатого скота. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния, номер на туше отсутствовал.  1. Проанализируйте ситуацию.  2. Какой должна быть последовательность действий?	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-316, Y1-Y15, H1-H8 31-314, Y1-Y11, H1-H10 31-311, Y1-Y8, H1-H6 31-33, Y1-Y4, H1-H3 31, Y1, H1
7	В хозяйстве был осуществлен убой 3-х голов крупного рогатого скота. Мясо-говядину, тощее, реализовали работникам хозяйства в счет заработанной платы.  1. Чем объяснить создавшуюся ситуацию?  2. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31, y 1, H 1 31-316, y 1-y 15, H 1-H 8 31-314, y 1-y 11, H 1-H 10 31-311, y 1-y 8, H 1-H 6 31-33, y 1-y 4, H 1-H 3 31, y 1, H 1
8	В случае появления угрозы возникновения и распространения заразных болезней животных на территории одного субъекта Российской Федерации, кем и каким образом принимается решение об установлении ограничительных мероприятий (карантина) на территории субъекта Российской Федерации.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31, Y1, H1 31-316, Y1-Y15, H1-H8 31-314, Y1-Y11, H1-H10 31-311, Y1-Y8, H1-H6 31-33, Y1-Y4, H1-H3 31, Y1, H1
9	В каком случае и на какие подконтрольные товары могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов специалисты в области ветеринарии, не являющиеся уполномоченными лицами органов и	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31, Y1, H1 31-316, Y1-Y15, H1-H8 31-314, Y1-Y11, H1-H10 31-311, Y1-Y8, H1-H6 31-33, Y1-Y4, H1-H3 31, Y1, H1

	1	1	
	организаций, входящих в		
	систему		
	Государственной		
	ветеринарной службы		
	Российской Федерации.		
10	В чьи обязанности	ОПК-4	31,Y1,H1
	входит до прибытия	ПК-1	31-316, Y1-Y15, H1-H8
	специалистов в области	ПК-2	31-314, Y1-Y11, H1-H10
	ветеринарии,	ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
	являющихся	ПК-4	31-33, Y1-Y4, H1-H3
	уполномоченными	ПК-5	31, У1, Н1
	лицами органов и	TIK 3	31,3 1, 111
	организаций, входящих в		
	систему		
	1		
	Государственной		
	ветеринарной службы		
	Российской Федерации,		
	принять меры по		
	изоляции животных,		
	подозреваемых в		
11	заболевании.	0777	24 774 774
11	В каком случае	ОПК-4	31, У1, Н1
	запрещаются реализация	ПК-1	31-316, Y1-Y15, H1-H8
	и использование для	ПК-2	31-314, У1-У11, Н1-Н10
	пищевых целей мяса,	ПК-3	31-311, Y1-Y8, H1-H6
	мясных и других	ПК-4	31-33, V1- V4, H1-H3
	продуктов убоя	ПК-5	31,У1, Н1
	(промысла) животных,		
	молока, молочных		
	продуктов, яиц, иной		
	продукции животного		
	происхождения, кормов		
	и кормовых добавок		
	растительного		
	происхождения и		
	продукции		
	растительного		
	происхождения		
	непромышленного		
	изготовления. Обоснуйте		
	свой ответ опираясь на		
	актуальные нормативно-		
	правовые акты		
	регулирующие данный		
	вопрос.		
12	В журнал, какой формы	ОПК-4	31,Y1,H1
	вносит сведения	ПК-1	31-316, Y1-Y15, H1-H8
	ветеринарно-санитарный	ПК-2	31-314, Y1-Y11, H1-H10
	эксперт после	ПК-3	31-311, У1-У8, Н1-Н6
	проведения ветеринарно-	ПК-4	31-33,У1-У4, Н1-Н3
	санитарной экспертизы	ПК-5	31,Y1, H1

молока. Какие сведения в	
нем указывают?	

## 4.3.3. Другие задания и оценочные средства

«Не предусмотрены»

#### 4.4. Система оценивания достижения компетенций

#### 4.4.1. Оценка достижения компетенций

ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач

Индикаторы достижения компетенции – ОПК-4		Номера вопросов и задач		
Код			задачи для	другие
	Содержание	вопросы к зачету с	проверки	задания и
	Содержание	оценкой	умений и	оценочные
			навыков	средства
	Знать технические возможности	1-30	1-12	
	современного			
31	специализированного			
31	оборудования, методы решения			
	задач профессиональной			
	деятельности			
	Уметь применять современные	1-30	1-12	
	технологии и методы			
	исследований в			
У1	профессиональной			
	деятельности,			
	интерпретировать полученные			
	результаты			
	Владеть навыками работы со	1-30	1-12	
	1	1 50	1 12	
H1	специализированным			
пі	оборудованием для реализации			
	поставленных задач при			
	проведении исследований			

ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Индикаторы достижения компетенции – ПК-1		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных	1-30	1-12	
32	Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской	1-30	1-12	

	Федерации в области			
	Федерации в области ветеринарии и			
	сфере безопасности пищевой			
	продукции. Порядок проведения	1-30	1-12	
	-	1-30	1-12	
	ветеринарно-санитарной			
	экспертизы мяса, продуктов			
33	убоя, пищевого мясного сырья,			
	мясной продукции, в том числе			
	послеубойного осмотра,			
	необходимых лабораторных			
	исследований, ветеринарно-			
	санитарной оценки.	1.20	1 10	
	Формы описи убойных	1-30	1-12	
	животных, журнала учета			
34	результатов пред-убойного			
	ветеринарного осмотра			
	убойных животных.			
	Внешние показатели состояния	1-30	1-12	
	туш и органов, анатомические			
35	различия костей и внутренних			
	органов различных			
	видов животных.			
	Требования ветеринарно-	1-30	1-12	
	санитарной и пищевой			
	безопасности, предъявляемые к			
	мясу, продуктам убоя, иному			
	пищевому мясному сырью,			
36	мясной продукции в			
30	соответствии с			
	законодательством Российской			
	Федерации в области			
	ветеринарии и в сфере			
	безопасности пищевой			
	продукции.			
	Методики отбора проб мяса,	1-30	1-12	
	продуктов убоя, пищевого			
	мясного			
37	сырья, мясной продукции для			
	проведения лабора-торных			
	исследований.			
	Стандартные методики	1-30	1-12	
	проведения лабораторных			
	исследований мяса, продуктов			
	убоя, пищевого мясного сырья,			
38	мясной продукции на их			
	соответствие требованиям			
	ветеринарно-			
	санитарной и пищевой			
	безопасности по содержанию			
	то содержиние	l .	I .	l

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

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

	T			
	сохранности в процессе			
	хранения.	1.20	1.10	
У5	хранения. 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	1-30	1-12	
	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.	1-30	1-12	
У7	Производить ветеринарно- санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию.	1-30	1-12	
У8	Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве	1-30	1-12	
У9	Определять необходимость и программу проведения	1-30	1-12	

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

	области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.			
У14	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно- санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	1-30	1-12	
У15	Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	1-30	1-12	
Н1	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.	1-30	1-12	
H2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	1-30	1-12	
Н3.	Отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.	1-30	1-12	
H4	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	1-30	1-12	
Н5	Осуществление ветеринарно- санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и	1-30	1-12	
	иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.			
Н6	Подготовка по результатам	1-30	1-12	

	ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.			
Н7	Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клей-мами и штампами.	1-30	1-12	
Н8	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.	1-30	1-12	

ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц

Индикато	ры достижения компетенции ПК-2	Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой	задачи для проверки умений и	другие задания и оценочные
		1.20	навыков	средства
	Требования к ветеринарной сопроводительной	1-30	1-12	
	документации на продукцию в			
31	соответствии с			
	законодательством Российской			
	Федерации в области			
	ветеринарии.			
	Требования к упаковке	1-30	1-12	
	продукции в соответствии с			
32	законодательством Российской			
32	Федерации в области			
	безопасности пищевой			
	продукции.			
	Порядок проведения	1-30	1-12	
	ветеринарно-санитарной			
	экспертизы меда, мо-лока и			
	молочных продуктов,			
33	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.			
	Требования к проведению	1-30	1-12	
	лабораторных исследований			
	при прове-дении ветеринарно-			
2.4	санитарной экспертизы в			
34	соответствии с законода-			
	тельством Российской			
	Федерации в области			
	ветеринарии и в сфере без-			
	опасности пищевой продукции.	1.20	1 10	
	Стандартные методики	1-30	1-12	
	проведения лабораторных			
	исследований меда, молока и			
	молочных продуктов,			
	растительных пищевых			
	продуктов, яиц домашней			
2.5	птицы на их соответствие			
35	требованиям ветеринарно-			
	санитарной и пищевой			
	безопасности по содержанию			
	химических, радиоактивных			
	веществ и их соединений,			
	биологических организмов,			
	представляющих опасность для			
	здоровья человека и животных.	1-30	1-12	
	Требования ветеринарно-	1-30	1-12	
	санитарной и пищевой			
	безопасности, предъявляемые к			
	меду, молоку и молочным			
	продуктам, растительным			
36	пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в			
30	домашней птицы в соответствии с			
	законодательством Российской			
	Федерации в области			
	ветеринарии и в сфере			
	безопасности пищевой			
	продукции			
	Методики отбора меда, молока	1-30	1-12	
	и молочных продуктов,	1 30	1 12	
	растительных пищевых			
37	продуктов, яиц домашней			
	птицы.			
L	<u> </u>	<u>i</u>	<u> </u>	

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

	T 2	T	1	
	в области ветеринарно-санитарной			
	оценки и контроля производства			
	молока и молочных продуктов,			
	правила проведения ветеринарно-			
	санитарной экспертизы и контроля			
	качества продуктов питания			
	животного происхождения			
	Пользоваться органолептическими	1-30	1-12	
	методами при проведении			
371	ветеринарно-санитарного осмотра			
У1	меда, молока и молочных			
	продуктов, растительных пищевых			
	про-дуктов, яиц домашней птицы.			
	Производить осмотр упаковки	1-30	1-12	
	(тары), в которой доставлена			
У2	продукция, для определения ее			
3 2	соответствия требованиям			
	*			
	безопасности	1.20	1 12	
	Определять необходимость и	1-30	1-12	
	программу проведения			
	лабораторных исследований			
	меда, молока и молочных			
	продуктов, растительных			
	пищевых продуктов, яиц			
У3	домашней птицы на			
3 3				
	основе результатов			
	ветеринарно-санитарного			
	осмотра и порядка прове-дения			
	ветеринарно-санитарной			
	экспертизы каждого вида			
	продукции.			
	Определять допустимость	1-30	1-12	
	(недопустимость) реализации			
	меда, молока и молочных			
	продуктов, растительных			
У4				
	домашней птицы на основе			
	оценки их соответствия			
	требованиям ветеринарно-			
	санитарной и пищевой			
	безопасности.			
	Оформлять документы о	1-30	1-12	
	соответствии (несоответствии)			
	меда, молока и молочных			
	продуктов, растительных			
	пищевых продуктов, яиц			
У5	·			
y 3	домашней птицы ветеринарно-			
	санитарным требованиям, об их			
	обезвреживании			
	(обеззараживании), запрещении			
	использования продукции по			
	назначе-нию, утилизации или			
	· ·		•	

	уничтожении.			
	-			
У6	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-30	1-12	
У7	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарносанитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	1-30	1-12	
У8	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно- санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	1-30	1-12	
У9	Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных продуктов, яиц домашней птицы.	1-30	1-12	
У10	Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов	1-30	1-12	

У-11	Уметь проводить ветеринарно- санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья	1-30	1-12	
Н1	Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения.	1-30	1-12	
Н2	Проведение ветеринарно- санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.	1-30	1-12	
НЗ	Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований.	1-30	1-12	
H4	Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции	1-30	1-12	
Н5	Осуществление ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к	1-30	1-12	

	1	<u> </u>		
	использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований			
Н6	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-30	1-12	
Н7	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, мо-лока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарносанитарной экс-пертизы некачественными и (или) опасными.	1-30	1-12	
Н8	Проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов.	1-30	1-12	
Н9	Осуществление анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов.	1-30	1-12	
H10	Владеть методами ветеринарно- санитарной экспертизы молока и молочных продуктов; оценки качества животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического ,вирусологического, физико- химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.	1-30	1-12	

ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

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

	·			
	ветеринарии и сфере			
	безопасности пищевой			
	продукции			
	Порядок обезвреживания,	1-30	1-12	
	утилизации и уничтожения			
	рыбы, раков и икры,			
	ветеринарно-санитарные			
	требования к ним в			
no	соответствии с			
38	законодательством Российской			
	Федерации в области			
	ветеринарии и сфере			
	безопасности пищевой			
	продукции.			
	продукции.			
	Стандартные методики	1-30	1-12	
	проведения лабораторных	1 50	1 12	
	исследований пресноводной			
39	рыбы и раков, морской рыбы и			
	икры			
	Ф 1	1.20	1 12	
	Формы и правила оформления	1-30	1-12	
	журналов учета результатов			
210	ветеринарно- санитарной			
310	экспертизы, лабораторных			
	исследований, регистрации			
	проб			
	П	1-30	1 10	
	Правила работы в ветеринарно-	1-30	1-12	
	санитарной лаборатории с			
311	лабораторным оборудованием и			
	средствами измерений в			
	соответствии с инструкциями			
	по их эксплуатации.	1.20	1 10	
	Производить ветеринарно-	1-30	1-12	
	санитарный осмотр			
	пресноводной рыбы и раков,			
	морской рыбы и икры на месте			
	их вылова, продовольственных			
У1	рынках с использованием			
	органолептических методов,			
	патологоанатомического			
	вскрытия, пробы варкой для			
	определения			
	доброкачественности.			
	Производить ветеринарно-	1-30	1-12	
	санитарный осмотр			
У2	охлажденной, свежемороженой,			
3 4	соленой, копченой, вяленой и			
	сушеной рыбы перед ее			
	реализацией с использованием			

	1			
	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 ветеринарносанитарного осмотра и порядка проведения ветеринарносанитарной экспертизы.	1-30	1-12	
У4	Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарносанитарной и пищевой безопасности.	1-30	1-12	
У5	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно- санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	1-30	1-12	
У6	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	1-30	1-12	
У7	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизациии уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1-30	1-12	

У8	Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1-30	1-12	
H1	Проведение ветеринарно- санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.	1-30	1-12	
H2	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований.	1-30	1-12	
Н3	Осуществление ветеринарно- санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	1-30	1-12	
H4	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	1-30	1-12	
Н5	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	1-30	1-12	
Н6	Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.	1-30	1-12	

ПК-4 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы

Индикаторы достижения компетенции ПК-4 Номера вопросов и задач

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

				<del>                                     </del>
	исследований.			
У3	Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо- морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного проис-хождения.	1-30	1-12	
У4	Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований биологического и патологического материала	1-30	1-12	
Н1	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарносанитарной экспертизы некачественными и опасными.	1-30	1-12	
H2	Проведение лабораторных исследований биоматериала, патматериала для определения показателей их безопасности и диагностики инфекционных болезней.	1-30	1-12	
НЗ	Проведение ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья и выявления инфекционных болезней	1-30	1-12	
ПК-5 Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов				
Индикатор	ры достижения компетенции ПК-5	* •	вопросов и зад	ач
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-	1-30	1-12	1 -1,10

		I		
	санитарные требования к ним в			
	соответствии с			
	законодательством Российской			
	Федерации в области			
	ветеринарии и в сфере			
	безопасности пищевой			
	продукции.			
	Определять порядок	1-30	1-12	
	обеззараживания, утилизации,			
	уничтожения мяса, продуктов			
	убоя, пищевого мясного сырья,			
	мясной продукции, признанных			
У1	непригодными для			
У1	использования, в			
	соответствии с			
	законодательством Российской			
	Федерации в области			
	ветеринарии и в сфере			
	безопасности пищевой			
	продукции			
	Организация обезвреживания,	1-30	1-12	
	утилизации и уни-чтожения			
	мяса и продук-тов убоя,			
H1	пищевого мясного сырья,			
	мясной продукции, признанных			
	по результатам ветеринарно-			
	санитарной экспертизы			
	некачественными и опасными			
L		l .		

# **5.** Учебно-методическое и информационное обеспечение практики **5.1.** Рекомендуемая литература

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

		•	1
	сельскохозяйственных животных: учеб. пособие / С.Н. Семенов, О.М. Мармурова, Т.В. Слащилина; Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2011 - 85 с. [ЦИТ 5554] [ПТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b69240.pdf Слесаренко Н. А. Структурный контроль качества		
4	сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин - Санкт-Петербург: Лань, 2019 - 204 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/122161	Учебное	Дополнительная
5	Производственная практика, технологическая практика [Электронный ресурс]: методические указания по прохождению практики и организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 "Ветеринарносанитарная экспертиза" очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет; [сост. О.А. Сапожкова, сост. Ю.В. Шапошникова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ] URL: <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155978.pdf">http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155978.pdf</a>	Методичес кое	
6	Сапожкова О. А. Производственная практика, технологическая практика [Электронный ресурс]: методические указания по прохождению практики и организации самостоятельной работы, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" очной и заочной форм обучения / [О. А. Сапожкова, Ю. В. Шапошникова]; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2019 [ПТ] URL: <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m152069.pdf">http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m152069.pdf</a>	Методичес кое	
7	Ветеринария [Электронный ресурс]: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хозва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 2012-2014, 2018 [ЭИ] URL: https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=10616	Периодиче ское	
8	Ветеринарная практика: научно-практический журнал последипломного образования / учредитель: Институт Ветеринарной Биологии - Санкт-Петербург: Издательство Института Ветеринарной Биологии, 2006/2007 -	Периодиче ское	
9	Современная ветеринарная медицина: журнал для практикующих ветеринарных врачей - Москва: Зооинформ, 2010-	Периодиче ское	

#### 5.2.1. Электронные библиотечные системы

No	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	<u>https://нэб.рф/</u>
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.caйт/sistema-kodeks
4	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

#### 5.2.3. Сайты и информационные порталы

$N_{\underline{0}}$	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  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-		Адрес (местоположение) помещений
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  Договор №4 о практической подготовки обучающихся  Деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)	Наименование поменнений пля провеления всех	для проведения всех видов учебной
учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)  Договор №4 о практической подготовки обучающихся  396650, Воронежская обл.,	1	1
самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)  Договор №4 о практической подготовки обучающихся 396650, Воронежская обл.,	, 1 , 1	, , ,
основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)  Договор №4 о практической подготовки обучающихся 396650, Воронежская обл.,		1
и используемого программного обеспечения дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)  Договор №4 о практической подготовки обучающихся 396650, Воронежская обл.,	основного оборудования, учебно-наглядных пособий	программы в сетевой форме
наименование организации, с которой заключен договор) Договор №4 о практической подготовки обучающихся 396650, Воронежская обл.,		дополнительно указывается
Договор №4 о практической подготовки обучающихся 396650, Воронежская обл.,		<u> </u>
		которой заключен договор)
между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО УК «ДОН- Россошанский район, г. Россошь, Ул.	Договор №4 о практической подготовки обучающихся	396650, Воронежская обл.,
	между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО УК «ДОН-	Россошанский район, г. Россошь, Ул.

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

# 6.2. Программное обеспечение практики

# 6.2.1. Программное обеспечение общего назначения

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

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

# 6.2.2. Специализированное программное обеспечение

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

# 7. Междисциплинарные связи

Дисциплина, с которой	Кафедра, на которой преподается	Подпись
необходимо согласование	дисциплина	заведующего
		кафедрой
Ветеринарно-санитарная	Ветеринарно-санитарной	
экспертиза	экспертизы, эпизоотологии и	0
	паразитологии	7
Санитарная микробиология	Ветеринарно-санитарной	
	экспертизы, эпизоотологии и	9
	паразитологии	)
Технология мяса и мясных	Частной зоотехнии	Nu 1
продуктов		Moch

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

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