

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

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета ВМиГЖ  
Ф.И.О. Аристов А.В.  
28 июня 2022 г.



## **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 Б2.О.02 (П).

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

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

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

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

## 2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
Тип задач профессиональной деятельности: производственный			
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	31	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности
		У1	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты
		Н1	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	31	Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных
		32	Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.
		33	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.
		34	Формы описи убойных животных, журнала учета результатов пред-убойного

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

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

			проб.
		316	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.
		У1	Определять допустимость убоя животных на мяso 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

			<p>непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи.</p>
		У6	<p>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.</p>
		У7	<p>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.</p>
		У8	<p>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</p>
		У9	<p>Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного</p>



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

			Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		У14	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.
		У15	Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
		Н1	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.
		Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.
		Н3.	Отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.
		Н4	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности
		Н5	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для

			пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.
		Н6	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.
		Н7	Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клей-мами и штампами.
		Н8	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.
Тип задач профессиональной деятельности: производственный			
ПК-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	31	Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.
		32	Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.
		33	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, мо-лока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-

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

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

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

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

			исследований меда, молока и молочных продуктов
		У-11	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья
		Н1	Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения.
		Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.
		Н3	Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований.
		Н4	Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и



			безопасности продукции
		Н5	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований
		Н6	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
		Н7	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, мо-лока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.
		Н8	Проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов.
		Н9	Осуществление анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов.
		Н10	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов; оценки качества животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического,

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

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

			доброкачественности.
		У2	Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.
		У3	Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
		У4	Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.
		У5	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.
		У6	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области

			ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		У7	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
		У8	Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
		Н1	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.
		Н2	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований.
		Н3	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований
		Н4	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
		Н5	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной

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

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

ПК-5	Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов	31	Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		У1	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		Н1	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

*Обозначение в таблице: 3 – обучающийся должен знать; У – обучающийся должен уметь; Н - обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности.*

### 3. Объем практики и ее содержание

#### 3.1. Объем практики

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



руководство практикой, всего	0,75	0,75
Самостоятельная работа при проведении практики, в т. ч. (ч)	215,00	215,00
в т.ч. в форме практической подготовки	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	Курс	Всего
	4	
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.

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

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

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

##### 4.1. Этапы формирования компетенций

Виды работ или этапы прохождения практики	Код компетенции	Индикатор достижения компетенции (ИДК)
Начальный	ОПК-4	З1 У1
	ПК-1	З1-З16 У1-У15 Н1-Н8
	ПК -2	З1-З14 У1-У11 Н1-Н10
	ПК -3	З1-З11 У1-У8 Н1-Н6
Основной	ОПК-4	З1 У1 Н1
	ПК-1	З1-З16 У1-У15 Н1-Н8
	ПК-2	З1-З14 У1-У11 Н1-Н10
	ПК-3	З1-З11 У1-У8 Н1-Н6
	ПК-4	З1-З3 У1-У4 Н1-Н3
	ПК-5	З1 У1 Н1
Промежуточная аттестация по итогам практики	ОПК-4	З1 У1 Н1

	ПК-1	31-316 У1-У15 Н1-Н8
	ПК-2	31-314 У1-У11 Н1-Н10
	ПК-3	31-311 У1-У8 Н1-Н6
	ПК-4	31-33 У1-У4 Н1-Н3
	ПК-5	31 У1 Н1

## 4.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

### 4.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

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

## 4.3. Материалы для оценки достижения компетенций

### 4.3.1. Вопросы к зачету с оценкой (зачету)

№	Содержание	Код компетенции	ИДК
1	Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
2	Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
3	Порядок приема и осмотра животных перед въездом на предприятие,	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1

4	Требования к сопроводительной документации	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
5	Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
6	Технологическая схема переработки мелкого рогатого скота	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
7	Точки ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии мясокомбината	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
8	Методика ветеринарно-санитарного осмотра голов	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
9	Методика ветеринарно-санитарного осмотра внутренних органов	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
10	Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
11	Ветеринарное клеймение	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
12	Структура предприятия, его мощность по выпуску	ОПК-4 ПК-1 ПК-2	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10

	различных видов продукции, количеству перерабатываемого молока	ПК-3 ПК-4 ПК-5	31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
13	Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов на предприятии по производству молока и молочной продукции.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
14	Порядок приема молока	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
15	Структура лаборатории, оснащённость оборудованием для проведения ВСЭ.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
16	Функции лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
17	Методика проведения трихинеллоскопии	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
18	Методы определения видовой принадлежности мяса.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
19	Органолептические признаки мяса больных и павших животных.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
20	Методы определения степени обескровливания мяса.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3

		ПК-5	31,У1, Н1
21	Эпизоотологическое и эпидемиологическое значение яиц, схема экспертизы яиц.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
22	Качественная характеристика и санитарная оценка мёда.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
23	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
24	Методы ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
25	Методы убоя и разделки птиц.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
26	Методы ветеринарно-санитарной экспертизы морской рыбы.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
27	Задачи и методы исследования молочных продуктов в условиях рынков.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
28	Задачи и методы исследования молока на рынках.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
29	Методы ветеринарно-санитарной экспертизы	ОПК-4 ПК-1	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8

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

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

№	Содержание	Код компетенции	ИДК
1	В хозяйстве выбраковано 8 коров средней упитанности для сдачи на мясокомбинат. На мясокомбинате упитанность поставили нижнесреднюю. Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как должен поступить специалист хозяйства, чтобы не допустить занижение упитанности? Какие можно сделать выводы из анализа подобного рода явлений?	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
2	При сдаче быков на мясокомбинат забой произвели только на третьи сутки. В связи с этим мясокомбинат отказался принять скот по живой массе и упитанности, предоставленной в гуртовой ведомости. Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как Вы оцениваете действия специалиста хозяйства, если в гуртовой ведомости не стоит	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1

	<p>время принятия скота мясокомбинатом? Правомочен ли мясокомбинат в своих действиях?</p>		
3	<p>Во время приемки 10 голов быков на мясокомбинате при взвешивании было снято 3% на содержание желудочно-кишечного тракта. Окончательный расчет с поставщиком проводили по фактической массе и упитанности туш после убоя животных. Проанализировать данную ситуацию.</p>	<p>ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5</p>	<p>31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1</p>
4	<p>Во время забоя цыплят-бройлеров много тушек идет по конвейеру с неполным снятием пера, и травмами кожного покрова. 1. Какие действия необходимо предпринять? 2. Как поступить с травмированными тушками?</p>	<p>ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5</p>	<p>31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1</p>
5	<p>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?</p>	<p>ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5</p>	<p>31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1</p>
6	<p>На мясокомбинат для</p>	<p>ОПК-4</p>	<p>31,У1,Н1</p>



	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, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
7	В хозяйстве был осуществлен убой 3-х голов крупного рогатого скота. Мясо-говядину, тощее, реализовали работникам хозяйства в счет заработной платы. 1. Чем объяснить создавшуюся ситуацию? 2. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31, У1, Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
8	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, У1, Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1
9	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, У1, Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33, У1-У4, Н1-Н3 31, У1, Н1

	организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации.		
10	В чьи обязанности входит до прибытия специалистов в области ветеринарии, являющихся уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, принять меры по изоляции животных, подозреваемых в заболевании.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
11	В каком случае запрещаются реализация и использование для пищевых целей мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, молока, молочных продуктов, яиц, иной продукции животного происхождения, кормов и кормовых добавок растительного происхождения и продукции растительного происхождения непереработанного изготовления. Обоснуйте свой ответ опираясь на актуальные нормативно-правовые акты регулирующие данный вопрос.	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1
12	В журнал, какой формы вносит сведения ветеринарно-санитарный эксперт после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	31,У1,Н1 31-316, У1-У15, Н1-Н8 31-314, У1-У11, Н1-Н10 31-311, У1-У8, Н1-Н6 31-33,У1-У4, Н1-Н3 31,У1, Н1

	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	Содержание	вопросы к зачету с оценкой	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	1-30	1-12	
У1	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	1-30	1-12	
Н1	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований	1-30	1-12	
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 Федерации	1-30	1-12	

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

	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 уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	1-30	1-12	
314	Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации	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	

	сохранности в процессе хранения.			
У5	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи.	1-30	1-12	
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 ветеринарно-санитарным 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 законодательством 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	
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	1-30	1-12	
Н3.	Отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.	1-30	1-12	
Н4	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 иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	1-30	1-12	
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				
Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.	1-30	1-12	
32	Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.	1-30	1-12	
33	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-	1-30	1-12	

	санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.			
34	Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	1-30	1-12	
35	Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.	1-30	1-12	
36	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	1-30	1-12	
37	Методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-30	1-12	

38	Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении.	1-30	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, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством 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	

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

	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 ветеринарно-санитарной 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 пищевых 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	
Н3	Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований.	1-30	1-12	
Н4	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	

	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 ветеринарно-санитарной 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	
Н10	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов; оценки качества животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического ,вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.	1-30	1-12	
ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры				



Индикаторы достижения компетенции -3		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной 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 ветеринарно-санитарной 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			
38	Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.	1-30	1-12	
39	Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	1-30	1-12	
310	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб	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	
У1	Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.	1-30	1-12	
У2	Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием	1-30	1-12	

	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.	1-30	1-12	
У4	Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	1-30	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, утилизации и 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	
Н1	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	
Н2	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	
Н4	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		

Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие 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 ветеринарно-санитарной 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 использованием макроскопических методов патологоана-томических	1-30	1-12	

	исследований.			
У3	Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения.	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 ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.	1-30	1-12	
Н2	Проведение лабораторных исследований биоматериала, патматериала для определения показателей их безопасности и диагностики инфекционных болезней.	1-30	1-12	
Н3	Проведение ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья и выявления инфекционных болезней	1-30	1-12	
<b>ПК-5 Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов</b>				
<b>Индикаторы достижения компетенции ПК-5</b>		<b>Номера вопросов и задач</b>		
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	

	санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.			
У1	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	1-30	1-12	
Н1	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	1-30	1-12	

## 5. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### 5.1. Рекомендуемая литература

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

	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: <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/books/b69240.pdf">http://catalog.vsau.ru/elib/books/b69240.pdf</a>		
4	Слесаренко Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин - Санкт-Петербург: Лань, 2019 - 204 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/122161">https://e.lanbook.com/book/122161</a>	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 "Ветеринарно-санитарная 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>	Методическое	
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>	Методическое	
7	Ветеринария [Электронный ресурс]: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 2012-2014, 2018 [ЭИ] URL: <a href="https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=10616">https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=10616</a>	Периодическое	
8	Ветеринарная практика: научно-практический журнал последипломного образования / учредитель : Институт Ветеринарной Биологии - Санкт-Петербург: Издательство Института Ветеринарной Биологии, 2006/2007 -	Периодическое	
9	Современная ветеринарная медицина: журнал для практикующих ветеринарных врачей - Москва: Зооинформ, 2010-	Периодическое	

## 5.2. Ресурсы сети Интернет



### 5.2.1. Электронные библиотечные системы

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

### 5.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

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

### 5.2.3. Сайты и информационные порталы

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

## 6. Материально-техническое и программное обеспечение практики

### 6.1. Материально-техническое обеспечение практики

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

АГРО» от 29.01.2021 г.	Алексеева, д. 2а, офис 2
Договор №16 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Заречное» от 04.03.2021 г.	396024, Воронежская обл., Рамонский р-н, с. Ступино, ул. Зубарева, д. 3, стр. 1
Договор №53 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и Управление ветеринарии Липецкой области от 27.04.2021 г.	398002, г. Липецк, ул. Гагарина, д. 60
Договор №58 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Мираторг-Курск» от 30.03.2021 г.	307120, Курская обл, Фатежский район, с. Верхний Любаж, ул. Западная, владение 6
Договор №159 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «АГРОЭКО- ВОСТОК» от 14.06.2022 г.	394077, г. Воронеж, Бульвар Победы, д.19, оф.1
Договор №Д0111-2227 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Агропромышленный холдинг «Мираторг» от 30.03.2021 г.	142000, Московская обл., г. Домодедово, микрорайон Центральный, территория «Трио-Инвест»-Ям, строение 3
Договор №159 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Агрофирма Тихий Дон» от 02.03.2020 г.	396420, Воронежская обл., Павловский район, с. Бабка, ул. Центральная, д. 44
Договор №77 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭкоНива-АПК Холдинг» от 31.12.2020 г.	397926, Воронежская обл., Лискинский р-н, с. Щучье, ул. Советская, д. 33
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Бобровский сыродельный завод» от 25.02.2019 г.	397727, Воронежская обл., Бобровский район, с. Тройня, ул. Молодежная, 25
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ГК ТРИО» от 01.02.2019 г.	398017, г. Липецк, ул. Metallургов, вл.1
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Лебедянское» от 05.03.2020 г.	399645, Липецкая обл., Лебедянский район, с. Большое Попово, ул. Центральная, 121
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Тульская мясная компания» от 01.03.2020 г.	301846, Тульская обл., г. Ефремов, ул. Интернациональная, д. 9, офис 20

## 6.2. Программное обеспечение практики

### 6.2.1. Программное обеспечение общего назначения




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

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

### 6.2.2. Специализированное программное обеспечение

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

## 7. Междисциплинарные связи

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

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

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