

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

УТВЕРЖДАЮ
Декаан факультета ВМиТЖ
Ф.И.О. Аристов А.В.
«26» июня 2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.02(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа

для направления 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза и
ветеринарно-санитарный контроль»

магистратура
квалификация выпускника – магистр

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии

Разработчики рабочей программы:

доцент, кандидат ветеринарных наук Сапожкова О.А.

доцент, кандидат ветеринарных наук Шапошникова Ю.В.

Воронеж – 2021 г.

Рабочая программа практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратура по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» Приказ № 982 от 28.09.2017 г.).

Рабочая программа практики утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии (протокол № 13 от 23.06. 2021 г.)

Заведующий кафедрой



(Семенов С.Н.)

Рабочая программа практики рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 15 от 24.06. 2021 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 практики: «Производственная практика, научно-исследовательская работа» заключается в формировании умений и навыков, научно-исследовательской работы магистранта по формированию профессиональных навыков, необходимых для проведения как самостоятельной научно-исследовательской работы, результатом которой является написание и успешная защита магистерской диссертации, так и научно-исследовательской работы в составе научного коллектива.

1.2. Задачи практики

Задачи практики «Производственная практика, научно-исследовательская работа» заключаются в формировании умений и навыков правильно формулировать задачи исследования в ходе выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы в соответствии с её целью, умения инициативно избирать (модифицировать существующие, разрабатывать новые) методы исследования, соответствующие его цели, формировать методику исследования;

- усвоение навыков выполнения самостоятельного проведения библиографической работы с привлечением современных электронных технологий;

- выработка способности и умения анализировать и представлять полученные в ходе исследования результаты в виде законченных научно-исследовательских разработок (отчёт о научно-исследовательской работе магистрантов, выступления на научных конференциях, научные статьи, тезисы докладов научных конференций, магистерская диссертация);

- выработка иных основных профессионально-профилированных умений и знаний в ходе научно-исследовательской работы в соответствии с требованиями основной образовательной программы высшего профессионального образования подготовки магистра.

1.3. Место практики в образовательной программе

Учебная практика, «Производственная практика, научно-исследовательская работа», относится к Блоку 2. Практика. Обязательная часть. Б2.О.02(П)

1.4. Взаимосвязь с учебными дисциплинами

Производственная практика, научно-исследовательская работа имеет взаимосвязь с такими дисциплинами, как: «Современные проблемы ветеринарной-санитарной экспертизы», «Современные проблемы ветеринарной санитарии», «Инновационные методы и методики в ветеринарно-санитарной экспертизе», «Методология научных исследований и педагогические навыки в профессиональном образовании», «Государственный ветеринарный надзор при импорте-экспорте», «Управление качеством и безопасностью продукции биологического происхождения», «Современные приборы и оборудование в ветеринарно-санитарной экспертизе», «Микробиотехнология в производстве и переработке животноводческой продукции», «Геномные технологии в ветеринарно-санитарной экспертизе».

1.5. Способ проведения практики

Способы проведения практики – выездной, стационарный, в зависимости от расположения организации.

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	З1	Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа
		У1	Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта
		Н1	Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	З1	Знать принципы управления проектами, основные этапы его жизненного цикла, методы представления планов и результатов проектной деятельности.
		У1	Уметь разрабатывать концепцию проекта, формулировать задачи проекта на всех этапах его жизненного цикла, составлять отчет о проектной деятельности.
		Н1	Иметь навык проектной

			деятельности и управления проектами в своей профессиональной сфере.
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	31	Знать психологические принципы организации и руководства командной работой.
		У1	Уметь определять приоритеты личностного роста и способы совершенствования деятельности коллег в процессе выработки командной стратегии.
		Н1	Иметь навык использования стратегий и технологий саморазвития и управления личностными ресурсами членов команды для достижения поставленной цели.
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	31	Знать нормативные, коммуникативные, этические правила речевого взаимодействия, необходимые для эффективного профессионального общения в устной и письменной формах; законы делового общения и правила бесконфликтного общения в профессиональной деятельности; коммуникативно приемлемые вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в процессе профессиональной коммуникации.
		У1	Уметь применять современные устные и письменные коммуникативные технологии в различных ситуациях профессиональной деятельности; аргументированно и конструктивно отстаивать свои позиции и идеи в академических и профессиональных дискуссиях; оформлять деловую документацию с

			учетом норм и правил профессионального общения.
		Н1	Иметь навыки установления и развития профессиональных контактов, включая обмен информацией и выработку единой стратегии взаимодействия; представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях; составления и редактирования различных академических текстов (рефератов, статей, докладов)
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	31	Знать различные исторические типы культур, механизмы межкультурного взаимодействия в обществе.
		У1	Уметь адекватно оценивать межкультурные диалоги в современном обществе
		Н1	Иметь навыки выбора оптимальной коммуникативной стратегии в различных деловых ситуациях
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	31	Знать приоритеты собственной деятельности и способы их совершенствования
		У1	Уметь самостоятельно организовывать собственную деятельность на основе самооценки личностных возможностей с учетом перспектив карьерного роста
		Н1	Иметь навыки использования приемов и техники саморазвития в процессе личностного и профессионального становления
ОПК-4	Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную	31	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности

	методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	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 и разработке новых технологий
ОПК 5	Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	З1	Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов
		У1	Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных
		Н1	Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете
ОПК 6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	З1	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб
		У1	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней

			животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах
		Н1	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			
ПК-1	Способен организовывать и разрабатывать методы контроля качества и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции	31	Знать методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов
		32	Знать требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора
		33	Знать порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений
		34	Знать нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях
		35	Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы и в

			сфере безопасности пищевой продукции
		36	Знать методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, определения свежести мяса и мясопродуктов
		37	Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		38	Знать методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
		39	Знать 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
		310	Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки

			недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы
		311	Знать геномные технологии, современные вопросы общей и ветеринарной генетики, генетической диагностики и профилактики наследственных аномалий и болезней животных с наследственной предрасположенностью
		312	Знать нормативно-правовые документы, стандарты органического производства и вопросы сертификации продукции животного и растительного происхождения
		313	Знать вопросы обеспечения гигиены и санитарии на предприятиях по производству животноводческой продукции
		314	Знать современные приборы и оборудование для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения
		315	Знать современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов
		У1	Уметь использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии
		У2	Уметь оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных

		У3	Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях
		У4	Уметь 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; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях
		У5	Уметь пользоваться современным лабораторным оборудованием для проведения генетических исследований в области биологии, ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
		У6	Уметь анализировать работу современных производственных предприятий и комплексов по обеспечению максимальной органической чистоты животноводческой и растениеводческой продукции
		У7	Уметь проводить оценку качества работы предприятий по производству животноводческой продукции, их технологических,

			гигиенических и санитарных режимов производства
		у8	Уметь работать на современных приборах и лабораторном оборудовании в области оценки качества продукции животноводства и растениеводства
		у9	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу водных биоресурсов
		Н1	Владеть навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности
		Н2	Владеть навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней, планом ветеринарно-санитарных мероприятий
		Н3	Владеть навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований
		Н4	Владеть навыками осуществления 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
		Н5	Владеть навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
		Н6	Владеть навыками отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; осуществление ветеринарно-санитарного анализа качества 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
		Н7	Иметь навыки проведения ПЦР-анализа, гибридизации нуклеиновых кислот, мультиплексной технологии Bio-Plex для молекулярно-биологических и генетических исследований
		Н8	Иметь навыки работы по проведению независимой экспертизы органической продукции и нетрадиционной сельскохозяйственной продукции, владеть современными методами исследования качества и безопасности органической продукции животного и растительного происхождения

		Н9	Иметь навыки владения современными методами оценки качества и безопасности работы предприятий по производству животноводческой продукции, анализа соответствия гигиенического и санитарного состояния предприятия техническим нормативам
		Н10	Иметь навыки работы на современном лабораторном оборудовании
		Н11	Иметь навыки владения современными методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и других гидробионтов
ПК-2	Способен к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	31	Знать основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность
		32	Знать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы и сфере безопасности пищевой продукции
		33	Знать 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	Знать основные закономерности миграции наиболее опасных радионуклидов по пищевой цепочке, их токсикологические

			<p>характеристики и особенности накопления и выведения у разных видов сельскохозяйственных животных; механизмы биологического действия ионизирующих излучений на молекулы, клетки, ткани, организм и биологические популяции; основные закономерности реакции организма на воздействие больших и малых доз радиации при внешнем и внутреннем облучении</p>
		35	<p>Знать вопросы безопасного ведения технологического процесса в ветеринарно-санитарном отношении, обеспечивающего получение пищевых продуктов высокого санитарного качества; профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, ликвидации очагов возбудителей болезней во внешней среде</p>
		36	<p>Знать порядок организации ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках</p>
		37	<p>Знать основные теоретические аспекты проведения ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающих предприятиях</p>
		У1	<p>Уметь анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду</p>
		У2	<p>Уметь оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления</p>
		У3	<p>Уметь определять</p>

			<p>необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции</p>
		У4	<p>Уметь 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</p>
		У5	<p>Уметь 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; 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</p>
		У6	<p>Уметь проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов</p>

		У7	Уметь анализировать нормативно-правовые документы, производственные процессы и ресурсы, необходимые для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения
		У8	Уметь разрабатывать мероприятия по охране природы от накопления в ней патогенной и условно-патогенной микрофлоры и химических средств
		У9	Уметь проводить государственный контроль и надзор в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения в условиях лабораторий на продовольственных рынках
		У10	Уметь разрабатывать мероприятия по организации ветеринарно-санитарного контроля в условиях молокоперерабатывающих предприятий
		Н1	Владеть правилами составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий
		Н2	Владеть навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья
		Н3	Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и

			необходимости проведения лабораторных исследований
		Н4	Владеть навыками осуществления 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
		Н5	Владеть навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами
		Н6	Иметь навыки оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции
		Н7	Иметь навыки отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования
		Н8	Иметь навыки контроля радиоактивной загрязнённости объектов ветеринарного надзора, рационального использования загрязнённой радионуклидами продукции растениеводства и животноводства

		Н9	Владеть навыками по разработке ветеринарно-санитарных требований для осуществления проектирования и строительства помещений для животных, мясоперерабатывающих и сырьевых предприятий, а также дезинфекционно-промывочных станций и пунктов на железных дорогах и пристанях
		Н10	Иметь навыки проведения проверки на рынках по наличию и правильности оформления ветеринарных сопроводительных документов; внешнего осмотра партии продукции с целью установления ее соответствия сопроводительным документам, определения наличия оттисков клейм, маркировки, состояния упаковки; осуществления отбора проб при ветеринарно-санитарной экспертизе продукции, за обеззараживанием продукции (при наличии соответствующего постановления); за утилизацией или уничтожением некачественной и опасной продукции

		Н 11	Владеть навыками анализа и оценки риска, критических контрольных точек при технологических процессах переработки молока и производстве молочных продуктов на молокоперерабатывающих предприятиях; результатов лабораторных исследований подготовленной к реализации партии молока и молочных продуктов, а также результатам лабораторного контроля на всех этапах производства продукции
ПК 3	Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы и осуществлять контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных	31	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения
		32	Знать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения
		33	Знать профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов
		34	Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий

		35	Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла
		36	Знать биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению
		37	Знать основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
		38	Знать вопросы организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием инновационных методов и методик
		39	Знать основы микробиотехнологии производства и контроля различных средств и составления необходимой документации при производстве и переработке животноводческой продукции
		310	Знать нормативно-правовые основы организации и осуществления государственного ветеринарного надзора на территории РФ
		311	Знать теоретические основы и освоить практические навыки в области управления качеством и безопасностью продукции биологического происхождения на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными

			факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции биологического происхождения
		312	Знать основные нормативные документы, регламентирующие создание и эксплуатацию автоматизированных информационных систем, применяемых в ветеринарии; изучить основные автоматизированные информационные системы ФГИС «ВетИС»; правила работы в автоматизированных информационных системах
		313	Знать вопросы установления идентифицирующих признаков продовольственных товаров, средства фальсификации и методы их обнаружения, последствия фальсификации и меры по ее предотвращению
		У1	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов
		У2	Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции
		У3	Уметь давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья
		У4	Уметь организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции

			животного и растительного происхождения
		У5	Уметь определять видовую принадлежность мяса животных
		У6	Уметь использовать методы технокимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения
		У7	Уметь анализировать результаты проведенной работы специалистов и руководителей отраслей и предприятий, научных учреждений и лабораторий, занимающихся производством биопрепаратов для нужд сельского хозяйства
		У8	Уметь осветить современное состояние исследований и разработок в области теории и практики производства вакцин, гипериммунных сывороток, антигенов, диагностических препаратов, антибиотиков, ферментов, некоторых химических препаратов, применяемых при производстве и переработке животноводческой продукции
		У9	Уметь давать оценку деятельности уполномоченных федеральных органов исполнительной власти, направленную на предупреждение, выявление и пресечение нарушений требований, установленных в соответствии с международными договорами РФ, Законом РФ «О ветеринарии», другими федеральными законами и принимаемыми в соответствии с ними иными нормативными правовыми актами РФ
		У10	Уметь использовать нормативно-правовые документы, ориентироваться в

			производственных процессах и ресурсах, необходимых для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения
		У11	Уметь анализировать работу автоматизированных информационных систем, применяемых в ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарии
		У12	Уметь определять идентификацию и выявлять фальсификацию основных групп продовольственных товаров
		Н1	Иметь навыки проведения транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения
		Н2	Иметь навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
		Н3	Иметь навыки владения современными технологиями, необходимыми для дальнейшей успешной научной и практической деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы
		Н4	Иметь навыки организации работы в области микробиотехнологии производства биопрепаратов на основе обобщенного изложения ее принципов с уклоном на решение производственных проблем
		Н5	Иметь навыки владения правилами составления учетно-отчетной

			документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий
		Н6	Иметь навыки владения современными методами исследования биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок на всех этапах производства, хранения, транспортировки и реализации
		Н7	Иметь навыки работы со специальными информационными системами, созданными для обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов; оформления разрешений на ввоз на территорию Российской Федерации, вывоз с территории Российской Федерации и транзит через территорию Российской Федерации подконтрольных товаров; регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них; обеспечения иных направлений деятельности Государственной ветеринарной службы Российской Федерации
		Н8	Иметь навыки по идентификации сырья и определению фальсификации пищевых продуктов животного происхождения

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

3. Объем практики и ее содержание

3.1. Объем практики

Показатели	Семестр	Всего
	3	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	9 / 324	9 / 324
Общая контактная работа, ч	1,00	1,00
Общая самостоятельная работа, ч	323,00	323,00
Контактная работа при проведении практики, в т.ч. (ч)	0,75	0,75
руководство практикой, всего	0,75	0,75
Самостоятельная работа при проведении практики, в т. ч. (ч)	323,00	323,00
в т.ч. в форме практической подготовки	226,00	226,00
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,25	0,25
зачет с оценкой	0,25	0,25
Форма промежуточной аттестации (зачёт, зачет с оценкой)	зачет с оценкой	зачет с оценкой

Показатели	Курс	Всего
	4	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	9 / 324	9 / 324
Общая контактная работа, ч	0,50	0,50
Общая самостоятельная работа, ч	323,50	323,50
Контактная работа при проведении практики, в т.ч. (ч)	0,25	0,25
руководство практикой, всего	0,25	0,25
Самостоятельная работа при проведении практики, в т. ч. (ч)	323,50	323,50
в т.ч. в форме практической подготовки	226,00	226,00
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,25	0,25
зачет с оценкой	0,25	0,25
Форма промежуточной аттестации (зачёт, зачет с оценкой)	зачет с оценкой	зачет с оценкой

3.2. Содержание практики

Объем учебной практики, «Производственная практика, научно-исследовательская работа» составляет 9 зач.ед. (324 часа). Продолжительность практики - 6 недель.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся	Формы контроля

1.	Начальный 1.1.Организационный (в университете). Рабочее совещание. 1.2. Организационный (на рабочем месте). Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	Собеседование по программе практики. 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 практики.	Устный опрос
2.	Производственный. Виды/формы работы обучающегося зависят от места прохождения практики	Сбор материала для выполнения отчета. Изучение видов профессиональной деятельности в условиях конкретного предприятия, в соответствии с индивидуальной программой прохождения производственной практики. Изучение структуры и осваиваемых видов профессиональной деятельности в условиях конкретного животноводческого предприятия, в соответствии с индивидуальной программой прохождения производственной практики, изучение научной литературы по теме исследования	Устный опрос
3	Промежуточная аттестация по итогам практики	Ответы на вопросы к экзамену	Экзамен

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

4.1. Этапы формирования компетенций

Виды работ или этапы прохождения практики	Код компетенции	Индикатор достижения компетенции (ИДК)
Начальный	УК-1	З1
		У1
	УК-2	З1
		У1
	УК-3	З1
		У1
	УК-4	З1
		У1

	УК-5	31
		У1
	УК-6	31
		У1
	ОПК-4	31
		У1
ОПК-5	31	
	У1	
3 Производственный этап	УК-1	31
		У1
		Н1
	УК-2	31
		У1
		Н1
	УК-3	31
		У1
		Н1
	УК-4	31
		У1
		Н1
	УК-5	31
		У1
		Н1
	УК-6	31
		У1
		Н1
	ОПК-4	31
		У1
		Н1
	ОПК-5	31
		У1
		Н1
	ПК-1	31
		32
		33
		31
		32
		33
		34
		35
		36
		37
		38
		39
310		

		311
		312
		313
		314
		315
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
		У9
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
		Н6
		Н7
		Н8
		Н9
		Н10
		Н11
	ПК 2	31
		32
		33
		34
		35
		36
		37
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
	У7	
	У8	
	У9	
	У10	

		H1
		H2
		H3
		H4
		H5
		H6
		H7
		H8
		H9
		H10
		H 11
	ПК 3	31
		32
		33
		34
		35
		36
		37
		38
		39
		310
		311
		312
		313
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
		У9
		У10
		У11
		У12
		H1
		H2
		H3
		H4
		H5
		H6
		H7
		H8
Промежуточная аттестация по итогам практики	УК-1	31
		У1
		H1
	УК-2	31

		У1
		Н1
	УК-3	31
		У1
		Н1
		31
	УК-4	У1
		Н1
		31
		У1
	УК-5	Н1
		31
		У1
		Н1
	УК-6	31
		У1
		Н1
		31
	ОПК-4	У1
		Н1
		31
		У1
	ОПК-5	Н1
		31
		31
		32
	ПК 1	33
		31
		32
		33
		34
		35
		36
		37
		38
		39
		310
		311
		312
		313
		314
		315
	У1	
	У2	
	У3	
	У4	
	У5	
	У6	
	У7	
	У8	
	У9	
	Н1	
	Н2	

		H3	
		H5	
		H6	
		H7	
		H8	
		H9	
		H10	
		H11	
		ПК-2	31
			32
			33
	34		
	35		
	36		
	37		
	У1		
	У2		
	У3		
	У4		
	У5		
	У6		
	У7		
	У8		
	У9		
	У10		
	H1		
	H2		
	H3		
	H4		
	H5		
	H6		
	H7		
H8			
H9			
H10			
H10			
ПК-3	31		
	32		
	33		
	34		
	35		
	36		
	37		
	38		
	39		
	310		
	311		
312			
313			
У1			

		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
		У9
		У10
		У11
		У12
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
		Н6
		Н7
		Н8

4.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

4.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

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

4.3. Материалы для оценки достижения компетенций

4.3.1. Вопросы к экзамену

№	Содержание	Код компетенции	ИДК
1	Выбор темы научного исследования	УК-1	31,У1, Н1
		УК-2	31,У1, Н1
		УК-3	31,У1, Н1
		УК-4	31,У1, Н1
		УК-5	31,У1, Н1
		УК-6	31,У1, Н1
		ОПК-4 ОПК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1
2	Формулировка актуальности, научной новизны и практической значимости темы	УК-1	31,У1, Н1
		УК-2	31,У1, Н1
		УК-3	31,У1, Н1
		УК-4	31,У1, Н1
		УК-5	31,У1, Н1
		УК-6	31,У1, Н1
		ОПК-4 ОПК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1

3	Формулировка развернутого плана ВКР (диссертации).	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-4 ОПК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
4	Составление плана исследований долгосрочный (на весь период обучения), а также краткосрочный (на первый год исследований).	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-4 ОПК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
5	Определение методики проведения исследований .	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-4 ОПК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
6	Проведение исследований в соответствии с утвержденным планом.	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-4 ОПК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
7	Научная публикация (аналитическая статья, тезисы или материалы выступления)	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-4 ОПК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
8	Подготовка выступления на конференции ППС и аспирантов.	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1

		УК-6 ОПК-4 ОПК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
9	Подготовка научной публикации (аналитической статьи по литературным данным, тезисов или материалов выступления на ежегодной конференции ППС и аспирантов.	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-4 ОПК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
10	Составление библиографии по теме ВКР (диссертации).	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-4 ОПК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
11	Список литературных источников, оформленный в соответствии с требованиями ГОСТ на библиографические ссылки.	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-4 ОПК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
12	Корректировка задач и методики проведения исследований с учетом полученных данных.	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-4 ОПК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
13	Проведение исследований в соответствии с корректировкой задач и методики проведения исследований с учетом полученных данных.	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-4 ОПК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
14	Анализ полученных данных.	УК-1 УК-2	31,У1, Н1 31,У1, Н1

		УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-4 ОПК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
15	Особенности работы ветеринарно-санитарного эксперта в различных структурах ветеринарной службы.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
16	Самообразование ветеринарно-санитарного эксперта и внедрение достижений науки и практики в производство.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
17	Организационная структура ветеринарной службы в Российской Федерации. Задачи ветеринарной службы в Российской Федерации.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
18	Созревание мяса. Факторы, влияющие на скорость и полноту созревания.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
19	Ветеринарное законодательство. Закон РФ «О ветеринарии» и другие нормативные правовые акты в сфере ветеринарии.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
20	Сенсорные и лабораторные методы определения качества и безопасности мяса. Пути реализации продуктов убоя больных и павших животных.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
21	Организация патологоанатомической диагностики на животноводческих предприятиях или ветеринарных учреждениях.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
22	Правовые и организационно-структурные основы деятельности ветеринарной службы предприятия агропромышленного комплекса.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
23	Основные требования к животным, предназначенным для сдачи и убоя на	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11

	мясоперерабатывающих предприятиях.	ПК-3	31-313,У1-У12, Н1-Н8
24	Методы и оборудование для патогистологической диагностики болезней животных.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
25	Какие методы диагностики инвазионных болезней животных Вы знаете?	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
26	Какие направления в профилактике инвазионных болезней животных применяются в современных условиях ведения животноводства?	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
27	Что такое «паразитарная система» и принципы ее функционирования.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
28	Как можно использовать современную научно-техническую информацию в диагностике, лечении и профилактике инвазионных болезней животных.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
29	Какие направления в лечении инвазионных болезней животных применяются в настоящее время?	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
30	Каково значение природных и социально-хозяйственных факторов в профилактике зоонозных инвазий?	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
31	Что понимают под эпизоотическим очагом, неблагополучным пунктом и угрожаемой зоной?	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
32	Чем характеризуется природная очаговость инфекционных болезней? Каковы структура и виды природных очагов?	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
33	Для чего необходимо составлять и знать	ОПК-6 ПК-1	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11

	номенклатуру инфекционных болезней животных?	ПК-2 ПК-3	31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
34	Какие вы знаете законы эпизоотологии и в чем их сущность?	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
35	Что понимают под дезинфекцией в широком смысле слова? Основные виды и методы дезинфекции.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
36	На какие группы делятся химические дезинфицирующие средства? Механизм действия на микробную клетку щелочей, кислот, хлорсодержащих препаратов.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
37	Распространенность внутренних незаразных болезней в хозяйстве и экономический ущерб.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
38	Структура предприятия (мясокомбинат, молокоперерабатывающее предприятие, убойный пункт и т.д.), мощность по выпуску различных видов продукции.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
39	Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
40	Структура лаборатории ВСЭ на рынке, функции ветеринарно-санитарных экспертов.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
41	Структура производственной лаборатории ВСЭ на мясоперерабатывающем предприятии.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
42	Структура производственной лаборатории ВСЭ на предприятии по производству молока и молочной продукции.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
43	Цели и задачи научно-	УК-1	31,У1, Н1

	исследовательской работы.	УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-4 ОПК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
44	Значение развития навыков самостоятельной научно-исследовательской деятельности и их применение к решению актуальных практических задач.	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-4 ОПК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
45	Алгоритм работы над научной проблемой.	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-4 ОПК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1

4.3.2. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Код компетенции	ИДК
1	<p>Структура работы представлена следующим образом:</p> <ul style="list-style-type: none"> • титульный лист; • содержание; • введение; • главы основной части; • выводы; • заключение; • список литературы; • приложения <p>Охарактеризуйте содержание каждого раздела. (в качестве примера используйте подготовленные вами материалы НИР)</p>	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-4 ОПК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
2	<p>НИР имеет одну общую базовую структуру и выполняется поэтапно.</p> <p>I этап: определение проблемы и формулировка темы.</p> <p>II этап: постановка целей и</p>	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1

	<p>в конференциях, семинарах и т. п.</p> <p>Охарактеризуйте каждый из этапов. (в качестве примера используйте подготовленные вами материалы НИР)</p>		
4	<p>Плотность t-распределения (распределения Стьюдента) при числе степеней свободы $n = 2$ представляется в следующем виде: $f(x) = B / (1 + x^2)$, где B – некоторая постоянная. Определить значение B.</p>	<p>УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-4 ОПК-5</p>	<p>31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1</p>
5	<p>При составлении слайдов презентации материалов НИР необходимо придерживаться следующей структуры:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Слайд 1: титульный слайд (название работы, ФИО автора, ФИО руководителя, название организации); • Слайд 2: актуальность темы, объект и предмет исследования (можно вставлять рисунки и фотографии предмета исследования); • Слайд 3: цель, гипотеза и задачи исследования; • Слайд 4: теоретическая база, методы и инструменты исследования; • Слайд 5-8: содержание исследования (предлагаемое решение задач исследования с обоснованием, основные этапы работы); • Слайд 9: анализ и практическая значимость достигнутых результатов; • Слайд 10: общее заключение и выводы. <p>(в качестве примера используйте подготовленные вами материалы НИР)</p>	<p>УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-4 ОПК-5</p>	<p>31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1</p>
6	<p>Охарактеризуйте этапы патентного поиска по тематике вашего исследования. (в качестве</p>	<p>УК-1 УК-2 УК-3</p>	<p>31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1</p>

	примера используйте подготовленные вами материалы (НИР)	УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-4 ОПК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
7	В государственную лабораторию ВСЭ рынка поступила туша крупного рогатого скота для реализации от ИП. Действия ветеринарно-санитарного эксперта?	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
8	Что может являться основанием для проведения вне плановой проверки. В каких формах может, осуществляется проведение внеплановой проверки?	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
9	В государственную лабораторию ВСЭ рынка поступило молоко цельное сырое. Действия ветеринарно-санитарного эксперта?	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
10	В государственную лабораторию ВСЭ рынка поступили кисломолочные продукты. Действия ветеринарно-санитарного эксперта?	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
11	В государственную лабораторию ВСЭ рынка поступили сыры домашнего производства. Действия ветеринарно-санитарного эксперта?	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
12	В государственную лабораторию ВСЭ рынка поступил мед. Действия ветеринарно-санитарного эксперта?	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
13	Вы – специалист в области ветеринарии, являющиеся уполномоченным лицом органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации. На какие виды подконтрольных товаров вы можете проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов. Обоснуйте свой ответ опираясь на законодательные акты регулирующие данный вопрос.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
14	Вы - аттестованные специалист, не	ОПК-6	31,У1, Н1

	являющийся уполномоченным лицом органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации. Можете ли вы проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные товары? Обоснуйте свой ответ опираясь на законодательные акты регулирующие данный вопрос.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
15	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 непромышленного изготовления.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
16	Вы ветеринарно-санитарный специалист, какой автоматизированной системой необходимо воспользоваться для получения информации о проведении лабораторного тестирования образцов поднадзорной продукции при исследованиях в области диагностики, пищевой безопасности.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
17	Вы – сотрудник органов государственной власти в сфере ветеринарного надзора и ветеринарного контроля. Имеете ли вы право на оформление ветеринарных сертификатов на партии водных животных, не предназначенные для использования в пищу людям и в каком случае?	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
18	Может ли пользователь ГИС Меркурий может, используя функции личного кабинета в ГИС Меркурий, временно заблокировать свою учетную запись. Что для этого необходимо и существуют ли какие-нибудь	ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8

сроки временной блокировки?		
-----------------------------	--	--

4.3.3. Другие задания и оценочные средства

«Не предусмотрены»

4.4. Система оценивания достижения компетенций

4.4.1. Оценка достижения компетенций

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий				
Индикаторы достижения компетенции УК-1		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	1-6,7-72	1-7	
У1	Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	1-6,7-72	1-7	
Н1	Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций	1-6,7-72	1-7	
УК 2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла				
Индикаторы достижения компетенции УК-2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Знать принципы управления проектами, основные этапы его жизненного цикла, методы представления планов и	1-6,7-72	1-7	

	результатов проектной деятельности.			
У1	Уметь разрабатывать концепцию проекта, формулировать задачи проекта на всех этапах его жизненного цикла, составлять отчет о проектной деятельности.	1-6,7-72	1-7	
Н1	Иметь навык проектной деятельности и управления проектами в своей профессиональной сфере.	1-6,7-72	1-7	
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели				
Индикаторы достижения компетенции УК-3		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
З1	Знать психологические принципы организации и руководства командной работой.	1-6,7-72	1-7	
У1	Уметь определять приоритеты личного роста и способы совершенствования деятельности коллег в процессе выработки командной стратегии.	1-6,7-72	1-7	
Н1	Иметь навык использования стратегий и технологий саморазвития и управления личностными ресурсами членов команды для достижения поставленной цели.	1-6,7-72	1-7	
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия				
Индикаторы достижения компетенции УК-4		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
З1	Знать нормативные, коммуникативные, этические правила речевого взаимодействия, необходимые для эффективного профессионального общения в устной и письменной формах; законы делового общения и правила бесконфликтного	1-6,7-72	1-7	

	общения в профессиональной деятельности; коммуникативно приемлемые вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в процессе профессиональной коммуникации.			
У1	Уметь применять современные устные и письменные коммуникативные технологии в различных ситуациях профессиональной деятельности; аргументированно и конструктивно отстаивать свои позиции и идеи в академических и профессиональных дискуссиях; оформлять деловую документацию с учетом норм и правил профессионального общения.	1-6,7-72	1-7	
Н1	Иметь навыки установления и развития профессиональных контактов, включая обмен информацией и выработку единой стратегии взаимодействия; представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях; составления и редактирования различных академических текстов (рефератов, статей, докладов и др.).	1-6,7-72	1-7	
32	- Знать иностранный язык на уровне, достаточном для осуществления академического и профессионального взаимодействия в том числе по средствам ИКТ; особенности перевода и составления академических текстов на иностранном языке; правила речевого этикета и поведения на международных мероприятиях.	1-6,7-72	1-7	
У2	Уметь осуществлять академическое и профессиональное взаимодействие, на иностранном	1-6,7-72	1-7	

	языке; составлять, переводить и редактировать академические тексты (рефераты, аннотации, обзоры, статьи и т.д.) с иностранного языка или на иностранный язык; представлять результаты академической и профессиональной деятельности на международных мероприятиях, выбирая наиболее подходящий формат.			
Н2	Иметь навыки академического и профессионального взаимодействия на иностранном языке; составления, перевода и редактирования академических текстов на иностранном языке; речевой коммуникации в академической и профессиональной сфере	1-6,7-72	1-7	
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия				
Индикаторы достижения компетенции УК-5		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Знать различные исторические типы культур, механизмы межкультурного взаимодействия в обществе.	1-6,7-72	1-7	
У1	Уметь адекватно оценивать межкультурные диалоги в современном обществе	1-6,7-72	1-7	
Н1	Иметь навыки выбора оптимальной коммуникативной стратегии в различных деловых ситуациях	1-6,7-72	1-7	
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки				
Индикаторы достижения компетенции УК-6		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Знать приоритеты собственной деятельности и способы их совершенствования	1-6,7-72	1-7	
У1	Уметь самостоятельно	1-6,7-72	1-7	

	организовывать собственную деятельность на основе самооценки личностных возможностей с учетом перспектив карьерного роста			
Н1	Иметь навыки использования приемов и техники саморазвития в процессе личностного и профессионального становления	1-6,7-72	1-7	
ОПК-4 Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-4		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	1-6,7-72	1-7	
У1	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	1-6,7-72	1-7	
Н1	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	1-6,7-72	1-7	
Тип задач профессиональной деятельности: научно-образовательный				
ОПК-5 Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-5		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных	1-6,7-72	1-7	

	процессов			
У1	Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	1-6,7-72	1-7	
Н1	Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	1-6,7-72	1-7	
ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-6		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	43-45	7-18	
У1	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	43-45	7-18	
Н1	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	43-45	7-18	
ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы контроля качества и средства повышения				

безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции				
Индикаторы достижения компетенции ПК-1		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Знать методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов	43-45	7-18	
32	Знать требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора	43-45	7-18	
33	Знать порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений	43-45	7-18	
34	Знать нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях	43-45	7-18	
35	Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы и в сфере безопасности пищевой продукции	43-45	7-18	
36	Знать методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, определения свежести мяса и мясопродуктов	43-45	7-18	
37	Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в	43-45	7-18	

	соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы			
38	Знать методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	43-45	7-18	
39	Знать 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	43-45	7-18	
310	Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы	43-45	7-18	
311	Знать геномные технологии, современные вопросы общей и ветеринарной генетики, генетической диагностики и профилактики наследственных аномалий и болезней животных с наследственной предрасположенностью	43-45	7-18	
312	Знать нормативно-правовые документы, стандарты органического производства и вопросы сертификации продукции животного и растительного происхождения	43-45	7-18	

313	Знать вопросы обеспечения гигиены и санитарии на предприятиях по производству животноводческой продукции	43-45	7-18	
314	Знать современные приборы и оборудование для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения	43-45	7-18	
315	Знать современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов	43-45	7-18	
У1	Уметь использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии	43-45	7-18	
У2	Уметь оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	43-45	7-18	
У3	Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях	43-45	7-18	
У4	Уметь 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; производить ветеринарно-санитарный осмотр	43-45	7-18	

	разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях			
У5	Уметь пользоваться современным лабораторным оборудованием для проведения генетических исследований в области биологии, ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	43-45	7-18	
У6	Уметь анализировать работу современных производственных предприятий и комплексов по обеспечению максимальной органической чистоты животноводческой и растениеводческой продукции	43-45	7-18	
У7	Уметь проводить оценку качества работы предприятий по производству животноводческой продукции, их технологических, гигиенических и санитарных режимов производства	43-45	7-18	
У8	Уметь работать на современных приборах и лабораторном оборудовании в области оценки качества продукции животноводства и растениеводства	43-45	7-18	
У9	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу водных биоресурсов	43-45	7-18	
Н1	Владеть навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности	43-45	7-18	
Н2	Владеть навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата	43-45	7-18	

	животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней, планом ветеринарно-санитарных мероприятий			
Н3	Владеть навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований	43-45	7-18	
Н4	Владеть навыками осуществления 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	43-45	7-18	
Н5	Владеть навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	43-45	7-18	
Н6	Владеть навыками отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; осуществление ветеринарно-санитарного анализа качества 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	43-45	7-18	
Н7	Иметь навыки проведения ПЦР-анализа, гибридизации нуклеиновых кислот, мультиплексной технологии Bio-Plex для молекулярно-биологических и генетических	43-45	7-18	

	исследований			
Н8	Иметь навыки работы по проведению независимой экспертизы органической продукции и нетрадиционной сельскохозяйственной продукции, владеть современными методами исследования качества и безопасности органической продукции животного и растительного происхождения	43-45	7-18	
Н9	Иметь навыки владения современными методами оценки качества и безопасности работы предприятий по производству животноводческой продукции, анализа соответствия гигиенического и санитарного состояния предприятия техническим нормативам	43-45	7-18	
Н10	Иметь навыки работы на современном лабораторном оборудовании	43-45	7-18	
Н11	Иметь навыки владения современными методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и других гидробионтов	43-45	7-18	
ПК-2 Способен к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения				
Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Знать основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность	43-45	7-18	
32	Знать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы и сфере	43-45	7-18	

	безопасности пищевой продукции			
33	Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	43-45	7-18	
34	Знать основные закономерности миграции наиболее опасных радионуклидов по пищевой цепочке, их токсикологические характеристики и особенности накопления и выведения у разных видов сельскохозяйственных животных; механизмы биологического действия ионизирующих излучений на молекулы, клетки, ткани, организм и биологические популяции; основные закономерности реакции организма на воздействие больших и малых доз радиации при внешнем и внутреннем облучении	43-45	7-18	
35	Знать вопросы безопасного ведения технологического процесса в ветеринарно-санитарном отношении, обеспечивающего получение пищевых продуктов высокого санитарного качества; профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, ликвидации очагов возбудителей болезней во внешней среде	43-45	7-18	
36	Знать порядок организации ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках	43-45	7-18	
37	Знать основные теоретические аспекты проведения ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающих	43-45	7-18	

	предприятиях			
У1	Уметь анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду	43-45	7-18	
У2	Уметь оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления	43-45	7-18	
У3	Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	43-45	7-18	
У4	Уметь 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	43-45	7-18	
У5	Уметь 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; производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой,	43-45	7-18	

	соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности			
У6	Уметь проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов	43-45	7-18	
У7	Уметь анализировать нормативно-правовые документы, производственные процессы и ресурсы, необходимые для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения	43-45	7-18	
У8	Уметь разрабатывать мероприятия по охране природы от накопления в ней патогенной и условно-патогенной микрофлоры и химических средств	43-45	7-18	
У9	Уметь проводить государственный контроль и надзор в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения в условиях лабораторий на продовольственных рынках	43-45	7-18	
У10	Уметь разрабатывать мероприятия по организации ветеринарно-санитарного контроля в условиях молокоперерабатывающих предприятий	43-45	7-18	
Н1	Владеть правилами составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий	43-45	7-18	
Н2	Владеть навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	43-45	7-18	
Н3	Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного	43-45	7-18	

	осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований			
Н4	Владеть навыками осуществления 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	43-45	7-18	
Н5	Владеть навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами	43-45	7-18	
Н6	Иметь навыки оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции	43-45	7-18	
Н7	Иметь навыки отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования	43-45	7-18	
Н8	Иметь навыки контроля радиоактивной загрязнённости объектов ветеринарного надзора, рационального использования загрязнённой радионуклидами продукции растениеводства и животноводства	43-45	7-18	
Н9	Владеть навыками по разработке ветеринарно-санитарных требований для осуществления	43-45	7-18	

	проектирования и строительства помещений для животных, мясоперерабатывающих и сырьевых предприятий, а также дезинфекционно-промывочных станций и пунктов на железных дорогах и пристанях			
Н10	Иметь навыки проведения проверки на рынках по наличию и правильности оформления ветеринарных сопроводительных документов; внешнего осмотра партии продукции с целью установления ее соответствия сопроводительным документам, определения наличия оттисков клейм, маркировки, состояния упаковки; осуществления отбора проб при ветеринарно-санитарной экспертизе продукции, за обеззараживанием продукции (при наличии соответствующего постановления); за утилизацией или уничтожением некачественной и опасной продукции	43-45	7-18	
Н 11	Владеть навыками анализа и оценки риска, критических контрольных точек при технологических процессах переработки молока и производстве молочных продуктов на молокоперерабатывающих предприятиях; результатов лабораторных исследований подготовленной к реализации партии молока и молочных продуктов, а также результатам лабораторного контроля на всех этапах производства продукции	43-45	7-18	
ПК 3 Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы и осуществлять контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных				
Индикаторы достижения компетенции ПК-3		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства

31	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения	43-45	7-18	
32	Знать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения	43-45	7-18	
33	Знать профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов	43-45	7-18	
34	Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий	43-45	7-18	
35	Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	43-45	7-18	
36	Знать биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению	43-45	7-18	
37	Знать основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	43-45	7-18	
38	Знать вопросы организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием инновационных методов и методик	43-45	7-18	
39	Знать основы	43-45	7-18	

	микробиотехнологии производства и контроля различных средств и составления необходимой документации при производстве и переработке животноводческой продукции			
310	Знать нормативно-правовые основы организации и осуществления государственного ветеринарного надзора на территории РФ	43-45	7-18	
311	Знать теоретические основы и освоить практические навыки в области управления качеством и безопасностью продукции биологического происхождения на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции биологического происхождения	43-45	7-18	
312	Знать основные нормативные документы, регламентирующие создание и эксплуатацию автоматизированных информационных систем, применяемых в ветеринарии; изучить основные автоматизированные информационные системы ФГИС «ВетИС»; правила работы в автоматизированных информационных системах	43-45	7-18	
313	Знать вопросы установления идентифицирующих признаков продовольственных товаров, средства фальсификации и методы их обнаружения, последствия фальсификации и меры по ее предотвращению	43-45	7-18	
У1	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов	43-45	7-18	
У2	Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска	43-45	7-18	

	сельскохозяйственной продукции			
У3	Уметь давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья	43-45	7-18	
У4	Уметь организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения	43-45	7-18	
У5	Уметь определять видовую принадлежность мяса животных	43-45	7-18	
У6	Уметь использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	43-45	7-18	
У7	Уметь анализировать результаты проведенной работы специалистов и руководителей отраслей и предприятий, научных учреждений и лабораторий, занимающихся производством биопрепаратов для нужд сельского хозяйства	43-45	7-18	
У8	Уметь осветить современное состояние исследований и разработок в области теории и практики производства вакцин, гипериммунных сывороток, антигенов, диагностических препаратов, антибиотиков, ферментов, некоторых химических препаратов, применяемых при производстве и переработке животноводческой продукции	43-45	7-18	
У9	Уметь давать оценку деятельности уполномоченных федеральных органов исполнительной власти, направленную на предупреждение, выявление и пресечение нарушений	43-45	7-18	

	требований, установленных в соответствии с международными договорами РФ, Законом РФ «О ветеринарии», другими федеральными законами и принимаемыми в соответствии с ними иными нормативными правовыми актами РФ			
У10	Уметь использовать нормативно-правовые документы, ориентироваться в производственных процессах и ресурсах, необходимых для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения	43-45	7-18	
У11	Уметь анализировать работу автоматизированных информационных систем, применяемых в ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарии	43-45	7-18	
У12	Уметь определять идентификацию и выявлять фальсификацию основных групп продовольственных товаров	43-45	7-18	
Н1	Иметь навыки проведения транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения	43-45	7-18	
Н2	Иметь навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	43-45	7-18	
Н3	Иметь навыки владения современными технологиями, необходимыми для дальнейшей успешной научной и практической деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы	43-45	7-18	
Н4	Иметь навыки организации работы в области микробiotехнологии производства биопрепаратов на основе обобщенного изложения	43-45	7-18	

	ее принципов с уклоном на решение производственных проблем			
Н5	Иметь навыки владения правилами составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий	43-45	7-18	
Н6	Иметь навыки владения современными методами исследования биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок на всех этапах производства, хранения, транспортировки и реализации	43-45	7-18	
Н7	Иметь навыки работы со специальными информационными системами, созданными для обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов; оформления разрешений на ввоз на территорию Российской Федерации, вывоз с территории Российской Федерации и транзит через территорию Российской Федерации подконтрольных товаров; регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них; обеспечения иных направлений деятельности Государственной ветеринарной службы Российской Федерации	43-45	7-18	
Н8	Иметь навыки по идентификации сырья и определению фальсификации пищевых продуктов животного происхождения	43-45	7-18	

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

5.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1	Балджи Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: монография / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков - Санкт-Петербург: Лань, 2019 - 216 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/116370	Учебное	Основная
2	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 476 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/152644	Учебное	Основная
3	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринария" / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова - СПб.: Лань, 2008 - 448 с.	Учебное	Основная
4	Кузнецов А. Ф. Ветеринарная гигиена и санитария на животноводческих фермах и комплексах [Электронный ресурс] / А. Ф. Кузнецов, В. Г. Тюрин, В. Г. Семенов, Г. С. Никитин, К. Ф. Зенков, И. В. Лунегова, К. А. Рожков - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 424 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/173147	Учебное	Основная
5	Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] / В. В. Пронин, С. П. Фисенко - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 240 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/171871	Учебное	Дополнительная
6	Слесаренко Н. А. Методология научного исследования [Электронный ресурс] / Н. А. Слесаренко, Е. Н. Борхунова, С. М. Борунова, С. В. Кузнецов, П. Н. Абрамов, Е. О. Широкова - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 268 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/156383	Учебное	Дополнительная
7	Производственная практика, научно-исследовательская работа [Электронный ресурс] : методические указания по прохождению практики и самостоятельной работе обучающихся по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, направленность "Ветеринарно-	Методическое	

	санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль", форма обучения : очная, заочная / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. : О. А. Сапожкова, А. В. Голубцов, Ю. В. Шапошникова] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 455 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— URL:http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m154001.pdf		
8	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-	Периодическое	
9	Ветеринария [Электронный ресурс]: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 2012-2014, 2018 [ЭИ] URL: https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=10616	Периодическое	
10	Ветеринария: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 1954-	Периодическое	
11	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»	http://znanium.com
2	ЭБС издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
3	Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	www.elibrary.ru
4	Национальная электронная библиотека	https://нэб.рф/
5	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

5.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
3	Информационная система по сельскохозяйственным наукам	http://agris.fao.org/

	технологиям	
--	-------------	--

5.2.3. Сайты и информационные порталы

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

6. Материально-техническое и программное обеспечение практики

6.1. Материально-техническое обеспечение практики

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского (лабораторного) типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: доска, столы, стулья, термостат, микроскопы, столы лабораторные закрытого типа для хранения лабораторной посуды и химических реактивов	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 320
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 18 (с 16 часов до 19 часов)
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационнообразовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOfficeИнтернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду	
Договор №4 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО УК «ДОН-АГРО» от 29.01.2021 г.	396650, Воронежская обл., Россошанский район, г. Россошь, Ул. Алексеева, д. 2а, офис 2
Договор №16 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Заречное» от 04.03.2021 г.	396024, Воронежская обл., Рамонский р-н, с. Ступино, ул. Зубарева, д. 3, стр. 1

Договор №53 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и Управление ветеринарии Липецкой области от 27.04.2021 г.	398002, г. Липецк, ул. Гагарина, д. 60
Договор №58 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Мираторг-Курск» от 30.03.2021 г.	307120, Курская обл, Фатежский район, с. Верхний Любаж, ул. Западная, владение 6
Договор №159 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «АГРОЭКО-ВОСТОК» от 14.06.2022 г.	394077, г. Воронеж, Бульвар Победы, д.19, оф.1
Договор №Д0111-2227 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Агропромышленный холдинг «Мираторг» от 30.03.2021 г.	142000, Московская обл., г. Домодедово, микрорайон Центральный, территория «Трио-Инвест»-Ям, строение 3
Договор №159 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Агрофирма Тихий Дон» от 02.03.2020 г.	396420, Воронежская обл., Павловский район, с. Бабка, ул. Центральная, д. 44
Договор №77 о практической подготовки обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭкоНива-АПК Холдинг» от 31.12.2020 г.	397926, Воронежская обл., Лискинский р-н, с. Щучье, ул. Советская, д. 33
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Бобровский сыродельный завод» от 25.02.2019 г.	397727, Воронежская обл., Бобровский район, с. Тройня, ул. Молодежная, 25
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ГК ТРИО» от 01.02.2019 г.	398017, г. Липецк, ул. Metallургов, вл. 1
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «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
Современные проблемы ветеринарной-санитарной экспертизы	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Современные проблемы ветеринарной санитарии	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Инновационные методы и методики в ветеринарно-санитарной экспертизе	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Методология научных исследований и педагогические навыки в профессиональном образовании	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Государственный ветеринарный надзор при импорте-экспорте	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Управление качеством и безопасностью продукции биологического происхождения	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Современные приборы и оборудование в ветеринарно-санитарной экспертизе	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Микробиотехнология в производстве и переработке животноводческой продукции	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Геномные технологии в ветеринарно-санитарной экспертизе	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	

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 соответствующи	Информация о внесенных изменениях
--	------	--	---

		х разделов рабочей программы	
Зав. каф., доцент Семенов С.Н 	Протокол заседания кафедры № 13 от 23.06. 2022 г.	1)п.5 2) п. 6.1, табл. 6.1.1, 6.1.2; 3) п. 6.2., табл. 6.2.1.;	1) корректировка «Рекомендуемая литература 2) корректировка «Используемое программное обеспечение» 3)корректировка «Программное обеспечение общего назначения»
Председатель МК ФВМ и ТЖ, доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМ и ТЖ № 13 от 28.06.2022 г	Рабочая программа актуализирована на 2022-2023 учебный год	-
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ №9 от 24.06.23	Рабочая программа актуализирована на 2023-2024 учебный год	
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ № 10 от 24.06.2024г	Рабочая программа актуализирована на 2024-2025 учебный год	

