Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВМиТЖ
Тарасенко Н.А.
«22» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.02(П) Производственная практика, технологическая практика

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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5766442635ADBC86110DA9D0F1A9CF25
Владелец: Агибалов Александр Владимирович
Действителен: с 13.05.2025 до 06.08.2026

Воронеж – 2025 г.

Рабочая программа 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 утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии (протокол № 10 от 20.05.2025 г.)

Заведующий кафедрой _____ **(Семенов С.Н.)**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол №9 от 22.05.2025 г.)

Председатель методической комиссии _____ **(Шапошникова Ю.В.)**

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

1. Общая характеристика практики

1.1. Цель практики

Цель практики: «Производственная практика, технологическая практика» заключается в формировании профессиональных умений и навыков магистранта, способного применить научные методы обеспечения качества и безопасности сырья и продуктов биологического происхождения, проведения в качестве ответственного исполнителя или совместно с руководителем исследований, обеспечивающих повышение качественных и ветеринарно-санитарных показателей продукции биологического происхождения.

1.2. Задачи практики

Задачи практики «Производственная практика, технологическая практика» состоят в:

- закреплении и актуализации теоретических знаний в области качества и безопасности сырья и продуктов биологического происхождения, ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного ветеринарно-санитарного контроля;
- формировании умений, необходимых для осуществления мероприятий по обеспечению качества и безопасности сырья и продуктов биологического происхождения, ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки безопасности сырья и продуктов животного происхождения на всех этапах производства, хранения и реализации;
- формировании навыков лабораторного анализа сырья и готовой продукции (определение физико-химических и микробиологических показателей);
- подготовки к практической деятельности в области качества и безопасности сырья и продуктов биологического происхождения, ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества и безопасности пищевых продуктов и сырья животного происхождения;
- подготовки магистранта к выполнению выпускной квалификационной работы.

1.3. Место практики в образовательной программе

Производственная практика, технологическая практика, относится к Блоку 2. Практика. Часть, формируемая участниками образовательных отношений Б2.В.02(П).

1.4. Взаимосвязь с учебными дисциплинами

Производственная практика, технологическая практика 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, вырабатывать 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; демонстрированием 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	З1	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-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	З1	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
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	З1	Знать методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов
		З2	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
		З3	Знать порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений
		З4	Знать нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях
		З5	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
		З6	Знать методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, определения свежести мяса и мясопродуктов
		З7	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
		З8	Знать методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
		З9	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
		З10	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
		З11	Знать геномные технологии, современные вопросы общей и ветеринарной генетики, генетической диагностики и профилактики наследственных аномалий и болезней животных с наследственной предрасположенностью
		З12	Знать нормативно-правовые документы, стандарты органического производства и вопросы сертификации продукции животного и растительного происхождения
		З13	Знать вопросы обеспечения гигиены и санитарии на предприятиях по производству животноводческой продукции
		З14	Знать современные приборы и оборудование для проведения ветеринарно-санитарной

			экспертизы продукции животного и растительного происхождения
		З15	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	З1	Знать основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность
		З2	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
		З3	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
		З4	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
		З5	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
		З6	Знать порядок организации ветеринарно-санитарного контроля на

			продовольственных рынках
		З7	Знать основные теоретические аспекты проведения ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающих предприятиях
		У1	Уметь анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду
		У2	Уметь оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления
		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
		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
		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, 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
		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	З1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения
		З2	Знать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения
		З3	Знать профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов

		З4	Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий
		З5	Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла
		З6	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
		З7	Знать основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
		З8	Знать вопросы организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием инновационных методов и методик
		З9	Знать основы микробиотехнологии производства и контроля различных средств и составления необходимой документации при производстве и переработке животноводческой продукции
		З10	Знать нормативно-правовые основы организации и осуществления государственного ветеринарного надзора на территории РФ

		З11	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
		З12	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
		З13	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 технохимического 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
	4	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	3 / 108	3 / 108
Общая контактная работа, ч	1,00	1,00
Общая самостоятельная работа, ч	107,00	107,00
Контактная работа при проведении практики, в т.ч. (ч)	0,85	0,85
руководство практикой, всего	0,85	0,85
Самостоятельная работа при проведении практики, в т. ч. (ч)	107,00	107,00
в т.ч. в форме практической подготовки	76,00	76,00
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,15	0,15
зачет	0,15	0,15
Форма промежуточной аттестации (зачёт, зачет с оценкой)	зачет	зачет

Показатели	Курс	Всего
	3	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	3 / 108	3 / 108
Общая контактная работа, ч	0,50	0,50
Общая самостоятельная работа, ч	107,50	107,50
Контактная работа при проведении практики, в т.ч. (ч)	0,35	0,35
руководство практикой, всего	0,35	0,35
Самостоятельная работа при проведении практики, в т. ч. (ч)	107,50	107,50
в т.ч. в форме практической подготовки	76,00	76,00
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,15	0,15
зачет	0,15	0,15
Форма промежуточной аттестации (зачёт, зачет с оценкой)	зачет	зачет

3.2. Содержание практики

Объем практики, «Производственная практика, технологическая практика» составляет 3 зач.ед. (108 часов). Продолжительность практики - 2 недели.

№ 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 магистранта зависят от места прохождения практики	Сбор материала для выполнения отчета. Изучение видов профессиональной деятельности в условиях конкретного предприятия, в соответствии с индивидуальной программой прохождения учебной практики, получение первичных навыков научно-исследовательской работы. Изучение структуры и осваиваемых видов профессиональной деятельности в условиях конкретного животноводческого предприятия, управления сельского хозяйства, малого инновационного предприятия в соответствии с индивидуальной программой прохождения производственной практики	Устный опрос
3	Промежуточная аттестация по итогам практики	Ответы на вопросы к зачету	Зачет

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-6	З1
		У1
З Производственный этап	УК-1	З1
		У1
		Н1
	УК-2	З1
		У1
		Н1
	УК-3	З1
		У1
		Н1
	УК-6	З1
		У1
		Н1
	ПК-1	З1
		З2
		З3
		З1
		З2
		З3
		З4
		З5
		З6
		З7
		З8
		З9
		З10
		З11
		З12
		З13
		З14
		З15
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7

		У8
		У9
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
		Н6
		Н7
		Н8
		Н9
		Н10
		Н11
	ПК 2	З1
		З2
		З3
		З4
		З5
		З6
		З7
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
		У9
		У10
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
		Н6
		Н7
		Н8
		Н9
		Н10
		Н 11
	ПК 3	З1
		З2
		З3

		З4
		З5
		З6
		З7
		З8
		З9
		З10
		З11
		З12
		З13
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
		У9
		У10
		У11
		У12
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
		Н6
		Н7
		Н8
Промежуточная аттестация по итогам практики	УК-1	З1
		У1
		Н1
	УК-2	З1
		У1
		Н1
	УК-3	З1
		У1
		Н1
	УК-6	З1
		У1
		Н1
	ПК 1	З1
		З2
		З3
		З1
		З2
		З3

		З4
		З5
		З6
		З7
		З8
		З9
		З10
		З11
		З12
		З13
		З14
		З15
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
		У9
		Н1
		Н2
		Н3
		Н5
		Н6
		Н7
		Н8
		Н9
		Н10
		Н11
	ПК-2	З1
		З2
		З3
		З4
		З5
		З6
		З7
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
		У9
		У10
		Н1
		Н2

		Н3
		Н4
		Н5
		Н6
		Н7
		Н8
		Н9
		Н10
		Н10
	ПК-3	З1
		З2
		З3
		З4
		З5
		З6
		З7
		З8
		З9
		З10
		З11
		З12
		З13
		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 2-х балльной шкале	не зачтено	зачтено

4.3. Материалы для оценки достижения компетенций

4.3.1. Вопросы к зачету

№	Содержание	Код компетенции	ИДК
1	Характеристика мясоперерабатывающего предприятия: • Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции • Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов. • Порядок приема и осмотра животных перед въездом на предприятие, • Требования к сопроводительной документации • Технологическая схема переработки крупного рогатого скота. • Точки ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии мясокомбината • Методика ветеринарно-санитарного осмотра голов • Методика ветеринарно-санитарного осмотра внутренних органов • Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш • Ветеринарное клеймение • Товароведческая маркировка мяса	УК-1 УК-2 УК-3 УК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1-З15,У1-У9, Н1-Н11 З1-З7,У1-У10, Н1-Н11 З1-З13,У1-У12, Н1-Н8
2	Характеристика предприятия по переработке молока: • Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции, количеству	УК-1 УК-2 УК-3 УК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1-З15,У1-У9, Н1-Н11 З1-З7,У1-У10, Н1-Н11 З1-З13,У1-У12, Н1-Н8

	перерабатываемого молока • Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов • Порядок приема молока Методика определения кислотности молока • Методика определения класса чистоты молока • Методика определения плотности молока • Методика определения массовой доли жира молока • Методика определения термоустойчивости и температуры замерзания • Методика определения бактериальной обсемененности молока • Методика определения содержания соматических клеток в молоке • Методика определения наличия ингибирующих веществ, массовой доли белка, активности фосфатазы. • Методы тепловой обработки молока		
3	Характеристика предприятия по переработке с/х птицы: • Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции • Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов. • Требования к сопроводительной документации • Технологическая схема переработки птицы. • Методика ветеринарно-санитарного осмотра • Методика ветеринарно-	УК-1 УК-2 УК-3 УК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1-З15,У1-У9, Н1-Н11 З1-З7,У1-У10, Н1-Н11 З1-З13,У1-У12, Н1-Н8

	санитарного осмотра внутренних органов.		
4	Характеристика предприятия по производству консервов: • Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции • Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов. • Требования к сопроводительной документации • Технологическая схема продукции.	УК-1 УК-2 УК-3 УК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1-З15,У1-У9, Н1-Н11 З1-З7,У1-У10, Н1-Н11 З1-З13,У1-У12, Н1-Н8
5	Характеристика лаборатории ВСЭ на рынке • Структура лаборатории, оснащенность оборудованием для проведения ВСЭ. • Функции лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы • Требования к сопроводительной документации • Методика проведения трихинеллоскопии • Методика определения кислотности молока • Методики определения класса чистоты и плотности молока • Методика определения массовой доли жира молока • Методика определения нитратов в растительных продуктах • Методы определения натуральности меда	УК-1 УК-2 УК-3 УК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1-З15,У1-У9, Н1-Н11 З1-З7,У1-У10, Н1-Н11 З1-З13,У1-У12, Н1-Н8
6.	Характеристика отдела ветеринарно-санитарной экспертизы в структуре ветеринарной лаборатории	УК-1 УК-2 УК-3 УК-6 ПК-1	З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1-З15,У1-У9, Н1-Н11

	• Структура лаборатории, оснащенность оборудованием для проведения ВСЭ. • Функции лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы • Требования к сопроводительной документации • Методика проведения лабораторных исследований	ПК-2 ПК-3	З1-З7,У1-У10, Н1-Н11 З1-З13,У1-У12, Н1-Н8
7	Методики определения в продуктах питания микотоксинов	УК-1 УК-2 УК-3 УК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1-З15,У1-У9, Н1-Н11 З1-З7,У1-У10, Н1-Н11 З1-З13,У1-У12, Н1-Н8
8	Методики определения пестицидов в пищевых продуктах и других токсичных элементов.	УК-1 УК-2 УК-3 УК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1-З15,У1-У9, Н1-Н11 З1-З7,У1-У10, Н1-Н11 З1-З13,У1-У12, Н1-Н8
9	Методики определения антибиотиков в молоке.. Применение ИФА для экспертизы пищевых продуктов	УК-1 УК-2 УК-3 УК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1-З15,У1-У9, Н1-Н11 З1-З7,У1-У10, Н1-Н11 З1-З13,У1-У12, Н1-Н8

4.3.2. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Код компетенции	ИДК
1	На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. каковы действия ветсанэксперта?	УК-1 УК-2 УК-3 УК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1-З15,У1-У9, Н1-Н11 З1-З7,У1-У10, Н1-Н11 З1-З13,У1-У12, Н1-Н8
2	При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены	УК-1 УК-2	З1,У1, Н1 З1,У1, Н1

	непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?	УК-3 УК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1-315,У1-У9, Н1-Н11 З1-37,У1-У10, Н1-Н11 З1-313,У1-У12, Н1-Н8
3	При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота на площади 40 см2 обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?	УК-1 УК-2 УК-3 УК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1-315,У1-У9, Н1-Н11 З1-37,У1-У10, Н1-Н11 З1-313,У1-У12, Н1-Н8
4	В неблагополучной по ящуру зоне организована пастеризация молока коров. Как вы проконтролируете соблюдение режима пастеризации, если не участвовали в процессе пастеризации?	УК-1 УК-2 УК-3 УК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1-315,У1-У9, Н1-Н11 З1-37,У1-У10, Н1-Н11 З1-313,У1-У12, Н1-Н8
5	Каково участие ветеринарного врача в подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат?	УК-1 УК-2 УК-3 УК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1-315,У1-У9, Н1-Н11 З1-37,У1-У10, Н1-Н11 З1-313,У1-У12, Н1-Н8
6	Назовите и обоснуйте особенности проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.	УК-1 УК-2 УК-3 УК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1,У1, Н1 З1-315,У1-У9, Н1-Н11 З1-37,У1-У10, Н1-Н11 З1-313,У1-У12, Н1-Н8

4.3.3. Другие задания и оценочные средства

Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Яйцо, с каким из указанных пороков относится к техническому браку: 1. бой 2. выливка 3. присушка 4. миражное	УК-1	З1, У1, Н1
2	Какая масса соответствует яйцу 1	УК-1	З1, У1, Н1

	категории: 1. более 65 г 2. 55 – 65 г 3. 45 – 55 г 4. менее 45 г		
3	Какие справочные материалы используют ветеринарные врачи – эксперты: 1. учебники 2. справочники 3. предписывающие нормативные документы 4. методические рекомендации	УК-1	З1, У1, Н1
4	Какой автотранспорт может использоваться для перевозки животных: 1.самосвал 2. бортовая машина 3. тракторная тележка 4. закрытая будка	УК-1	З1, У1, Н1
5	Основные ветеринарные клейма имеют …. и овальную.	УК-1	З1, У1, Н1
6	Методы приёма убойных животных на мясоперерабатывающее предприятие осуществляется по …. и состоянию здоровья.	УК-1	З1, У1, Н1
7	Какое из перечисленных животных болеет трихинеллёзом: кролик, кошка, лось, кабан.	УК-1	З1, У1, Н1
8	Как поступают с наружным жиром при трихинеллёзе?	УК-1	З1, У1, Н1
9	Кислотность рыбных консервов определяется по формуле: 1. $X = n \cdot K \cdot 250 \cdot 100 / 50 \cdot a$ 2. $X = n \cdot K \cdot 250 / 100 \cdot 50 \cdot a$ 3. $X = A \cdot K \cdot 25 \cdot 100 / 50 \cdot a$ 4. $X = A \cdot a \cdot 250 \cdot 100 \cdot 50 / n$	УК-2	З1, У1, Н1
10	Какой из цистицеркозов опасен для человека: 1.Cysticercosis suum 2. Cysticercosis tenuicolis 3. Cysticercosis pisiformis 4. Cysticercosis tarandi	УК-2	З1, У1, Н1
11	Какая из указанных рыб является проходной: 1. морской окунь 2. горбуша 3. стерлядь 4. щука	УК-2	З1, У1, Н1

12	При каком pH мясо рыбы следует признать свежей: 1. более 7,5 2. 7,5 – 7,3 3. 7,0 – 7,2 4. менее 7.0	УК-2	З1, У1, Н1
13	Испорченную … можно выявить с помощью краски Ямщикова.	УК-2	З1, У1, Н1
14	Какое заболевание рыбы представляет опасность для человека?	УК-2	З1, У1, Н1
15	Шкура телят-сосунов называется:	УК-2	З1, У1, Н1
16	Пикало это:	УК-2	З1, У1, Н1
17	Какая рыба поступает в реализацию целыми тушками, а также в разделанном виде? 1. консервированная 2. замороженная 3. соленая 4. охлажденная	УК-3	З1, У1, Н1
18	Допускается хранение сырого молока изготовителем при температуре 4°С ± 2 °С не более чем: 1. 24 часа 2. 36 часов 3. 12 часов 4. 72 часа	УК-3	З1, У1, Н1
19	Как называется продукт переработки молока на эмульсионной жировой основе, массовая доля общего жира в котором составляет от 39 до 95% и массовая доля молочного жира в жировой фазе –от 50 до 95%? 1. сливочным 2. растительным спредом 3. сливочно-растительный спред	УК-3	З1, У1, Н1
20	Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра, творога и казеина – это: 1. молочная сыворотка 2. сливочно-молочная сыворотка 3. сливочно-растительная сыворотка	УК-3	З1, У1, Н1
21	Беломышечная болезнь чаще регистрируется у …… животных.	УК-3	З1, У1, Н1
22	Пестициды, минеральные удобрения, соли тяжелых металлов, ядовитые растения могут стать причиной ……..	УК-3	З1, У1, Н1
23	Обладают материальной …. и длительное время остаются в мясе	УК-3	З1, У1, Н1

	хлорорганические пестициды и ртутьсодержащие препараты.		
24	Ядовитые промысловые рыбы подразделяются на постоянно ядовитых и …. ядовитых.	УК-3	З1, У1, Н1
25	Ядовитые промысловые рыбы подразделяются на постоянно ядовитых и …. ядовитых.	УК-6	З1, У1, Н1
26	К какой группе препаратов относятся пиретроиды? 1. малотоксичных для животных 2. высокотоксичных для животных 3. обладающих материальной кумуляцией 4. малотоксичных для насекомых	УК-6	З1, У1, Н1
27	Токсическое действие радиоактивного йода проявляется поражением: 1. щитовидной железы 2. органов ЖКТ 3. почек 4. половых органов	УК-6	З1, У1, Н1
28	Возбудитель туберкулеза птиц: 1. Mycobacterium avium 2. Pasteurella multocida 3. Erysipelotrix insidiosa 4. Listeriamonocytogenes	УК-6	З1, У1, Н1
29	Правовое положение ветеринарной службы предприятия агропромышленного комплекса определяется …. о ветеринарной службе предприятия агропромышленного комплекса.	УК-6	З1, У1, Н1
30	В каждом хозяйстве агропромышленного комплекса для регламентации деятельности ветеринарных специалистов разрабатываются должностные ….. ветеринарных специалистов.	УК-6	З1, У1, Н1
31	Руководитель ветеринарной службы предприятия агропромышленного комплекса отвечает за ветеринарно-санитарное благополучие животноводческих ферм и своевременное проведение комплекса ….. мероприятий.	УК-6	З1, У1, Н1
32	Оглушение скота перед убоем необходимо для обеспечения ….. труда, укорачивания агонального периода и улучшение качества мяса.	УК-6	З1, У1, Н1
33	У какой рыбы семейства осетровых	ПК-1	31-315,У1-У9, Н1-Н11

	наиболее крупная икра? 1. осетра 2. севрюги 3. белуги 4. стерляди		
34	Что такое аутентичность? 1. тождественность (подлинность) 2. надежность 3. достоверность 4. соответствие	ПК-1	З1-З15,У1-У9, Н1-Н11
35	Можно ли считать товар-заменитель (аналог) фальсифицированным товаром? 1.да 2. нет 3. некоторых случаях	ПК-1	З1-З15,У1-У9, Н1-Н11
36	Для проведения качественной реакции с целью обнаружения крахмала в составе пищевых продуктов используют: 1.реактив Несслера 2. раствор Люголя 3. краску Тильманса 4. раствор фуксина	ПК-1	З1-З15,У1-У9, Н1-Н11
37	Одним из отличительных признаков ассортиментной принадлежности продукта к группе зерномучных товаров является преобладание в составе сухих веществ ……, в т.ч. клетчатки.	ПК-1	З1-З15,У1-У9, Н1-Н11
38	Для какой зерновой культуры характерна следующая описательная характеристика: «форма зерновки – трехгранная, крупный S-образный зародыш пронизывает весь эндосперм, эндосперм – рыхлый, мучнистый…»?	ПК-1	З1-З15,У1-У9, Н1-Н11
39	Какой тип твердой (дурум) яровой пшеницы должен быть указан в маркировке?	ПК-1	З1-З15,У1-У9, Н1-Н11
40	Какой показатель лежит в основе деления ржи на классы?	ПК-1	З1-З15,У1-У9, Н1-Н11
41	В мясе сырце контролируются следующие химические показатели безопасности: 1. тяжёлые металлы, антибиотики, пестициды, радионуклиды 2. тяжёлые металлы, антибиотики, бензапирен, радионуклиды 3. тяжёлые металлы, гистамин, пестициды, радионуклиды	ПК-2	З1-З7,У1-У10, Н1-Н11
42	К инвазионным заболеваниям,	ПК-2	З1-З7,У1-У10, Н1-Н11

	передающимся через мясо животных относятся: 1. трихинеллёх, цистицеркоз, тениоз 2.дефилоботриоз, описторхоз,метагонимоз 3.сальмонеллез, ботулизм, стафилококк		
43	В случае обнаружения в продовольственном сырье менее 3 личинок трихинелл: 1. мясо бракуется и передаётся на техническую утилизацию, т.е. считается непригодным 2. считается условно годным и допускается к употреблению после предварительного обезвреживания 2. допускается к реализации без ограничений	ПК-2	31-37,У1-У10, Н1-Н11
44	К заболеваниям микробного происхождения которые возникают когда в пище имеются только микробные токсины, а живые микроорганизмы их продуцирующие могут отсутствовать, природой токсина обусловлено проявление характерных клинических признаков: 1. пищевые токсикоинфекции 2. пищевые интоксикации (отравления) 3. цистицеркозы	ПК-2	31-37,У1-У10, Н1-Н11
45	Сальмонеллёзы относятся к …. токсикоинфекциям.	ПК-2	31-37,У1-У10, Н1-Н11
46	К санитарно-показательным ….. относят: БГКП (бактерии группы кишечной палочки) и КМАФАнМ.	ПК-2	31-37,У1-У10, Н1-Н11
47	Источником следующего заболевания микробной этиологии основными симптомами, которого является двоение в глазах, опущение век, слабость, головная боль, затруднение глотания или потеря голоса, лицо может потерять выразительность из-за …. мышц лица, может стать Clostridium botulinum.	ПК-2	31-37,У1-У10, Н1-Н11
48	К отравлениям, связанным с накоплением в продуктах питания токсических метаболитов плесневелых …. относятся афлотоксины.	ПК-2	31-37,У1-У10, Н1-Н11
49	Как называется документ определяющий порядок и условия	ПК-3	31-313,У1-У12, Н1-Н8

	использования подконтрольных товаров, исходя из эпизоотического состояния стран-экспортеров при ввозе и транзите подконтрольных товаров 4.разрешение на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров 5.разрешение на ввоз подконтрольных товаров 6.разрешение на транзит подконтрольных товаров		
50	Кодекс принятый международной комиссией ФАО/ВОЗ называется: 1. ветеринариус 2. алиментариус 3. ветеринарно-санитарный кодекс	ПК-3	З1-З13,У1-У12, Н1-Н8
51	Технические регламенты Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции устанавливают: 1. правила утилизации объектов технического регулирования 2. объекты технического регулирования 3. требования безопасности к объектам технического регулирования 4. правила идентификации объектов технического регулирования	ПК-3	З1-З13,У1-У12, Н1-Н8
52	Объектами технического регулирования технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» являются: 1. пищевая продукция 2. связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) 3. связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации	ПК-3	З1-З13,У1-У12, Н1-Н8
53	Алиментариус это свод принятых международным сообществом стандартов, технических норм и правил, методических указаний и других рекомендаций на …. продукты.	ПК-3	З1-З13,У1-У12, Н1-Н8
54	Согласно ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» …. мясо это парное или	ПК-3	З1-З13,У1-У12, Н1-Н8

	охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8°С в любой точке измерения.		
55	Порядок ввоза на территорию Российской Федерации продукции животного происхождения регулируется ….. о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе Таможенного союза и на таможенной территории Таможенного союза, утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317.	ПК-3	З1-З13,У1-У12, Н1-Н8
56	Согласно ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» ….. мясо это бескостное мясо с естественным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани.	ПК-3	З1-З13,У1-У12, Н1-Н8

4.4. Система оценивания достижения компетенций

4.4.1. Оценка достижения компетенций

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий				
Индикаторы достижения компетенции УК-1		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
З1	Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	1-9	1-6	1-8
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	1-9	1-6	1-8
Н1	Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной	1-9	1-6	1-8

	деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрированием оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций			
УК 2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла				
Индикаторы достижения компетенции УК-2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
З1	Знать принципы управления проектами, основные этапы его жизненного цикла, методы представления планов и результатов проектной деятельности.	1-9	1-6	9-16
У1	Уметь разрабатывать концепцию проекта, формулировать задачи проекта на всех этапах его жизненного цикла, составлять отчет о проектной деятельности.	1-9	1-6	9-16
Н1	Иметь навык проектной деятельности и управления проектами в своей профессиональной сфере.	1-9	1-6	9-16
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 зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
З1	Знать психологические принципы организации и руководства командной работой.	1-9	1-6	17-24
У1	Уметь определять приоритеты личностного роста и способы совершенствования деятельности коллег в процессе выработки командной стратегии.	1-9	1-6	17-24
Н1	Иметь навык использования стратегий и технологий саморазвития и управления личностными ресурсами членов команды для достижения поставленной цели.	1-9	1-6	17-24
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 зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
З1	Знать приоритеты собственной деятельности и способы их совершенствования	1-9	1-6	25-32
У1	Уметь самостоятельно организовывать собственную деятельность на основе самооценки личностных возможностей с учетом перспектив карьерного роста	1-9	1-6	25-32
Н1	Иметь навыки использования приемов и техники саморазвития в процессе личностного и профессионального становления	1-9	1-6	25-32
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 зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
З1	Знать методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов	1-9	1-6	33-40
З2	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	1-9	1-6	33-40
З3	Знать порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений	1-9	1-6	33-40
З4	Знать нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях	1-9	1-6	33-40
З5	Знать требования к проведению лабораторных исследований при	1-9	1-6	33-40

	проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы и в сфере безопасности пищевой продукции			
З6	Знать методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, определения свежести мяса и мясопродуктов	1-9	1-6	33-40
З7	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	1-9	1-6	33-40
З8	Знать методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	1-9	1-6	33-40
З9	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	1-9	1-6	33-40
З10	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,	1-9	1-6	33-40

	ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы			
З11	Знать геномные технологии, современные вопросы общей и ветеринарной генетики, генетической диагностики и профилактики наследственных аномалий и болезней животных с наследственной предрасположенностью	1-9	1-6	33-40
З12	Знать нормативно-правовые документы, стандарты органического производства и вопросы сертификации продукции животного и растительного происхождения	1-9	1-6	33-40
З13	Знать вопросы обеспечения гигиены и санитарии на предприятиях по производству животноводческой продукции	1-9	1-6	33-40
З14	Знать современные приборы и оборудование для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения	1-9	1-6	33-40
З15	Знать современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов	1-9	1-6	33-40
У1	Уметь использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии	1-9	1-6	33-40
У2	Уметь оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	1-9	1-6	33-40
У3	Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов	1-9	1-6	33-40

	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	1-9	1-6	33-40
У5	Уметь пользоваться современным лабораторным оборудованием для проведения генетических исследований в области биологии, ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	1-9	1-6	33-40
У6	Уметь анализировать работу современных производственных предприятий и комплексов по обеспечению максимальной органической чистоты животноводческой и растениеводческой продукции	1-9	1-6	33-40
У7	Уметь проводить оценку качества работы предприятий по производству животноводческой продукции, их технологических, гигиенических и санитарных режимов производства	1-9	1-6	33-40
У8	Уметь работать на современных приборах и лабораторном оборудовании в области оценки качества продукции животноводства и растениеводства	1-9	1-6	33-40
У9	Уметь проводить ветеринарно-	1-9	1-6	33-40

	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	1-9	1-6	33-40
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	1-9	1-6	33-40
Н3	Владеть навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований	1-9	1-6	33-40
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	1-9	1-6	33-40
Н5	Владеть навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	1-9	1-6	33-40

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	1-9	1-6	33-40
Н7	Иметь навыки проведения ПЦР-анализа, гибридизации нуклеиновых кислот, мультиплексной технологии Bio-Plex для молекулярно-биологических и генетических исследований	1-9	1-6	33-40
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	1-9	1-6	33-40
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	1-9	1-6	33-40
Н10	Иметь навыки работы на современном лабораторном оборудовании	1-9	1-6	33-40
Н11	Иметь навыки владения современными методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и других гидробионтов	1-9	1-6	33-40
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 зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
З1	Знать основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность	1-9	1-6	41-48
З2	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	1-9	1-6	41-48
З3	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	1-9	1-6	41-48
З4	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	1-9	1-6	41-48
З5	Знать вопросы безопасного ведения технологического	1-9	1-6	41-48

	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			
З6	Знать порядок организации ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках	1-9	1-6	41-48
З7	Знать основные теоретические аспекты проведения ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающих предприятиях	1-9	1-6	41-48
У1	Уметь анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду	1-9	1-6	41-48
У2	Уметь оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления	1-9	1-6	41-48
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	1-9	1-6	41-48
У4	Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов	1-9	1-6	41-48

	ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции			
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, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности	1-9	1-6	41-48
У6	Уметь проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов	1-9	1-6	41-48
У7	Уметь анализировать нормативно-правовые документы, производственные процессы и ресурсы, необходимые для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения	1-9	1-6	41-48
У8	Уметь разрабатывать мероприятия по охране природы от накопления в ней патогенной и условно-патогенной микрофлоры и химических средств	1-9	1-6	41-48
У9	Уметь проводить государственный контроль и надзор в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее	1-9	1-6	41-48

	использования или уничтожения в условиях лабораторий на продовольственных рынках			
У10	Уметь разрабатывать мероприятия по организации ветеринарно-санитарного контроля в условиях молокоперерабатывающих предприятий	1-9	1-6	41-48
Н1	Владеть правилами составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий	1-9	1-6	41-48
Н2	Владеть навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	1-9	1-6	41-48
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	1-9	1-6	41-48
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	1-9	1-6	41-48
Н5	Владеть навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами	1-9	1-6	41-48
Н6	Иметь навыки оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции	1-9	1-6	41-48
Н7	Иметь навыки отбора проб,	1-9	1-6	41-48

	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	1-9	1-6	41-48
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	1-9	1-6	41-48
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	1-9	1-6	41-48
Н 11	Владеть навыками анализа и оценки риска, критических контрольных точек при технологических процессах	1-9	1-6	41-48

	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				
Индикаторы достижения компетенции ПК-3		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
З1	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения	1-9	1-6	49-56
З2	Знать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения	1-9	1-6	49-56
З3	Знать профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов	1-9	1-6	49-56
З4	Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий	1-9	1-6	49-56
З5	Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	1-9	1-6	49-56
З6	Знать биологию и жизненные циклы возбудителей	1-9	1-6	49-56

	инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению			
З7	Знать основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	1-9	1-6	49-56
З8	Знать вопросы организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием инновационных методов и методик	1-9	1-6	49-56
З9	Знать основы микробиотехнологии производства и контроля различных средств и составления необходимой документации при производстве и переработке животноводческой продукции	1-9	1-6	49-56
З10	Знать нормативно-правовые основы организации и осуществления государственного ветеринарного надзора на территории РФ	1-9	1-6	49-56
З11	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	1-9	1-6	49-56
З12	Знать основные нормативные документы, регламентирующие создание и эксплуатацию автоматизированных информационных систем, применяемых в ветеринарии; изучить основные автоматизированные	1-9	1-6	49-56

	информационные системы ФГИС «ВетИС»; правила работы в автоматизированных информационных системах			
З13	Знать вопросы установления идентифицирующих признаков продовольственных товаров, средства фальсификации и методы их обнаружения, последствия фальсификации и меры по ее предотвращению	1-9	1-6	49-56
У1	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов	1-9	1-6	49-56
У2	Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции	1-9	1-6	49-56
У3	Уметь давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья	1-9	1-6	49-56
У4	Уметь организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения	1-9	1-6	49-56
У5	Уметь определять видовую принадлежность мяса животных	1-9	1-6	49-56
У6	Уметь использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	1-9	1-6	49-56
У7	Уметь анализировать результаты проведенной работы специалистов и руководителей отраслей и предприятий, научных учреждений и лабораторий, занимающихся производством биопрепаратов для нужд сельского хозяйства	1-9	1-6	49-56

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	1-9	1-6	49-56
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	1-9	1-6	49-56
У10	Уметь использовать нормативно-правовые документы, ориентироваться в производственных процессах и ресурсах, необходимых для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения	1-9	1-6	49-56
У11	Уметь анализировать работу автоматизированных информационных систем, применяемых в ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарии	1-9	1-6	49-56
У12	Уметь определять идентификацию и выявлять фальсификацию основных групп продовольственных товаров	1-9	1-6	49-56
Н1	Иметь навыки проведения транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения	1-9	1-6	49-56
Н2	Иметь навыки проведения ветеринарно-санитарной	1-9	1-6	49-56

	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	1-9	1-6	49-56
Н4	Иметь навыки организации работы в области микробиотехнологии производства биопрепаратов на основе обобщенного изложения ее принципов с уклоном на решение производственных проблем	1-9	1-6	49-56
Н5	Иметь навыки владения правилами составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий	1-9	1-6	49-56
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	1-9	1-6	49-56
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	1-9	1-6	49-56

	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	1-9	1-6	49-56

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	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	Основная
4	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 111201 - "Ветеринария" / сост. В. Г. Урбан ; под ред. Е. С. Воронина - СПб.: Лань, 2010 - 384 с.	Учебное	Основная
5	Семенов С. Н. Биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза молока различных видов	Учебное	Дополнительная

	сельскохозяйственных животных: учеб. пособие / С.Н. Семенов, О.М. Мармурова, Т.В. Слащилина; Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2011 - 85 с. [ЦИТ 5554] [ПТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b69240.pdf		
6	Слесаренко Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин - Санкт-Петербург: Лань, 2019 - 204 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/122161	Учебное	Дополнительная
8	Производственная практика, технологическая практика [Электронный ресурс]: методические указания по прохождению практики и организации самостоятельной работы, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: О. А. Сапожкова, Ю. В. Шапошникова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ]	Методическое	
9	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-	Периодическое	
10	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	
11	Ветеринария: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 1954-	Периодическое	
12	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 и технологиям	http://agris.fao.org/

5.2.3. Сайты и информационные порталы

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

6. Материально-техническое и программное обеспечение практики

6.1. Материально-техническое обеспечение практики

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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.308 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, Google Chrome / 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, дом 114а, а. 320
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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 18 (с 16 часов до 19 часов)

информационнообразовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / 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. Металлургов, 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	ПК в локальной сети ВГАУ

	Test	

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 соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В.	Протокол МК ФВМиТЖ №9 от 22.05.2025 г.	Рабочая программа актуализирована на 2025-2026 учебный год	