

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


УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВМиТЖ
Ф.И.О. Семенов С.Н.
25 июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.03(Пд) Производственная практика, преддипломная 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.

Воронеж – 2024 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 №9 от 05.06.2024 г.)

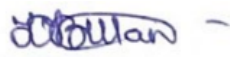
Заведующий кафедрой



(Семенов С.Н.)

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 10 от 24.06.2024г.)

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, преддипломная практика» заключается в формировании профессиональных умений и навыков магистранта, направленных на систематизацию, закрепление, расширение и углубление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин магистерской программы, предусмотренных учебным планом, приобретение и развитие практических навыков самостоятельного ведения научно-исследовательской работы, а так же сбор фактического материала для подготовки выпускной квалификационной работы (ВКР).

1.2. Задачи практики

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

- закреплении и углублении знаний, умений и навыков, полученных обучающимся в процессе изучения дисциплин магистерской программы;
- приобретении навыков самостоятельной научно-исследовательской деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы;
- изучении современной методологии научного исследования;
- изучении современных методов сбора, анализа и обработки научной информации, выбор оптимальных методов исследования;
- организации и проведении научного исследования обучающимися в соответствии с современной методологией науки;
- освоении современных информационных технологий накопления, обработки, редактирования и представление результатов научных исследований;
- приобретении навыков изложения полученных результатов в виде отчётов, публикаций, докладов на семинарах и научных конференциях.

Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала, закрепление и углубление теоретической подготовки магистранта и его готовность определять объект и предмет исследования, обосновать актуальность выбранной темы, цель и задачи исследований.

1.3. Место практики в образовательной программе

Производственная практика, преддипломная практика, относится к Блоку 2. Практика. Обязательная часть. Б2.О.03(Пд).

1.4. Взаимосвязь с учебными дисциплинами

Производственная практика, преддипломная практика имеет взаимосвязь с такими дисциплинами, как: «Современные проблемы ветеринарно-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», «Современные проблемы ветеринарной санитарии», «Теория и

организация научных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе», «Информационные технологии в ветеринарно-санитарной экспертизе», «Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов животного происхождения».

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	31	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	31	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-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	З1	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-1	Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции, улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных	31	Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса
		У1	Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, животных проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных
		Н1	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований
ОПК-2	Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	31	Знать экологические факторы окружающей среды и характер взаимоотношений с живыми организмами; механизмы влияния природных, социально-хозяйственных, генетических факторов на организм животных;
		32	Знать механизмы воздействия и адаптационные возможности организма сельскохозяйственных животных и птицы при воздействии комплекса природных, социально-хозяйственных факторов.
		33	Знать механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных

		34	Знать особенности распространения патогенных микроорганизмов; механизмы влияния природных и социально-хозяйственных факторов на организм животных
		У1	Уметь использовать экологические факторы окружающей среды в с.-х. производстве, проводить оценку влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических факторов
		У2	Уметь критически анализировать имеющиеся механизмы воздействия и адаптационные возможности животных и птицы при воздействии комплекса природных, социально хозяйственных, генетических и экономических факторов для предупреждения их отрицательного влияния.
		У3	Уметь проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов
		У4	Уметь использовать знания об организации противоэпизоотических мероприятий в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней, использовать различные методы мониторинга безопасности при производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов
		Н1	Владеть представлением о влиянии благоприятных и неблагоприятных природных, социально-хозяйственных факторов на организм животных
		Н2	Владеть навыками

			наблюдения, сравнительного анализа и экспериментального моделирования воздействия антропогенных факторов на живые объекты.
		НЗ	Владеть навыками наблюдения, сравнительного анализа и экспериментального моделирования воздействия антропогенных факторов на живые объекты
		Н4	Владеть представлением неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию
ОПК-3	Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	31	Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях
		У1	Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране
		Н1	Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-4	Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых	31	Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач

	технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов		профессиональной деятельности
		У1	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты
		Н1	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий
ОПК 5	Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	31	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	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

		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

		H9	Иметь навыки владения современными методами оценки качества и безопасности работы предприятий по производству животноводческой продукции, анализа соответствия гигиенического и санитарного состояния предприятия техническим нормативам
		H10	Иметь навыки работы на современном лабораторном оборудовании
		H11	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

			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
		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
		36	Знать порядок организации ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках
		37	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	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 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
Тип задач профессиональной деятельности: научно-образовательный			
ПК-4	Способен разрабатывать учебно-методические материалы, образовательные программы,	31	Знать требования ФГОС, профессиональных стандартов и иных квалификационных

	обеспечивающие реализацию программ профессионального образования		характеристик по соответствующему виду профессиональной деятельности
		32	Знать процедуру обновления рабочих программ, планы занятий, оценочные средства и другие методические материалы
		33	Знать структуру научной работы и правила ее оформления, методы научных исследований, виды и методы постановки опытов, статистические методы оценки достоверности результатов исследований, методы анализа научной и научно-методической литературы в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		У1	Уметь разрабатывать учебно-методическое обеспечение учебных курсов, дисциплин (модулей) или отдельных видов учебных занятий по программам профессионального обучения, СПО, ДПП
		У2	Уметь проводить научные исследования по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы, анализ результатов, формулировку выводов, пользоваться методами математической статистики при обработке результатов научных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		У3	Уметь разрабатывать схемы научно-хозяйственных, хозяйственных (производственных) и физиологических опытов в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		Н1	Иметь навыки разработки (обновления) методических и учебных материалов, в том

			числе учебников и пособий, включая электронные, и(или) учебно-лабораторного оборудования и(или) учебных тренажеров, обеспечивающих реализацию программ профессионального обучения, и(или) СПО, и(или) ДПП
		Н2	Иметь навыки разработки и внедрения научно-обоснованных технологий в области ветеринарно-санитарной экспертизы, реализации их на основе углубленных профессиональных знаний
		Н3	Иметь навыки планирования и реализации научных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-5	Способен преподавать учебные курсы, дисциплины (модули) и отдельные виды учебных занятий по программам профессионального образования	31	Знать особенности организации образовательного процесса по программам бакалавриата, СПО, ДПП, профессионального обучения
		32	Знать методологические основы современного профессионального образования, и (или) ДПО, и (или) профессионального обучения
		33	Знать преподаваемую область научного (научно-технического) знания и (или) профессиональной деятельности
		34	Знать методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей
		У1	Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе

			подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного-санитарного и биологического профилей
		У2	Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного-санитарного и биологического профилей
		У3	Уметь проводить беседы, лекции, семинары для работников организации с целью разъяснения принципов работы по профилактике заболеваний животных
		У4	Уметь использовать педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся, применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, в том числе при необходимости осуществлять электронное обучение, использовать дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы, с учетом: специфики программ бакалавриата, специалитета, магистратуры и ДПП, требований ФГОС ВО (для программ ВО); особенностей преподаваемого учебного курса, дисциплины (модуля)
		Н1	Иметь навыки составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов
		Н2	Иметь навыки организации

			проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку
		Н3	Иметь навыки пропаганды ветеринарно-санитарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации
		Н4	Иметь навыки проведения учебных занятий по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры и(или) ДПП
		Н5	Иметь навыки организации самостоятельной работы обучающихся по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры и ДПП

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	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
------------	------	-------

	3	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	9 / 324	9 / 324
Общая контактная работа, ч	0,50	0,50
Общая самостоятельная работа, ч	323,50	323,50
Контактная работа при проведении практики, в т.ч. (ч)	0,25	0,25
руководство практикой, всего	0,25	0,25
Самостоятельная работа при проведении практики, в т.ч. (ч)	323,50	323,50
в т.ч. в форме практической подготовки	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 практики, «Производственная практика, преддипломная практика» 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	Сбор материала для выполнения отчета. Изучение структуры и осваиваемых видов	Устный опрос

	Виды/формы работы магистранта зависят от места прохождения практики	профессиональной деятельности в условиях конкретного животноводческого предприятия, управления сельского хозяйства, малого инновационного предприятия в соответствии с индивидуальной программой прохождения производственной практики	
3	Заключительный	Сбор и обобщение материалов для отчета об освоении видов профессиональной деятельности в результате прохождения производственной практики и исследовательских материалов для выпускной квалификационной работы.	Предъявление руководителю практики материалов о результатах освоения видов профессиональной деятельности при прохождении производственной практики
4	Аттестационный	Подготовка отчетной документации (дневника и отчета производственной практики) к итоговой защите Отчет по производственной практике	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
		З2
		У2
	УК-5	З1
		У1
	УК-6	З1
		У1
	ОПК-1	З1
		У1
	ОПК-2	З1

		У1
	ОПК-3	З1
		У1
	ОПК-4	З1
		У1
	ОПК-5	З1
		У1
Производственный этап	УК-1	З1
		У1
		Н1
	УК-2	З1
		У1
		Н1
	УК-3	З1
		У1
		Н1
	УК-4	З1
		У1
		Н1
		З2
		У2
	УК-5	Н2
		З1
		У1
	УК-6	Н1
		З1
		У1
	ОПК-1	Н1
		З1
		У1
	ОПК-2	Н1
		З1
		З2
		З3
		З4
		У1
		У2
		У3
		У4
		Н1
	ОПК-	Н2
		Н3
		Н4
		З1

		У1
		Н1
	ОПК-4	З1
		У1
		Н1
	ОПК-5	З1
		У1
		Н1
	ОПК-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	31
		32
		33
		34
		35
		36
		37
		У1
		У2
		У3
		У4
		У5
		У6
		У7
		У8
		У9
		У10
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
		Н6
		Н7
		Н8
		Н9
		Н10
		Н 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
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
		Н6
		Н7
		Н8
	ПК-4	31
		32
		33
		У1
		У2
		У3
		Н1
		Н2
		Н3
	ПК-5	31
		32
		33
		34
		У1
		У2
		У3
		У4
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
Заключительный этап	УК-1	31
		У1
		Н1
	УК-2	31

		У1
		Н1
	УК-3	31
		У1
	УК-4	Н1
		31
		У1
		Н1
		32
		У2
	УК-5	Н2
		31
		У1
	УК-6	Н1
		31
		У1
	ОПК-1	Н1
		31
		У1
	ОПК-2	Н1
		31
		32
		33
		34
		У1
		У2
		У3
		У4
		Н1
		Н2
		Н3
	ОПК-3	Н4
		31
		У1
	ОПК-4	Н1
		31
		У1
	ОПК-5	Н1
		31
		У1
	ОПК-6	Н1
		31
		У1

	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
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
		Н6
		Н7
		Н8
		Н9
		Н10
		Н 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
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
		Н6
		Н7
		Н8
	ПК-4	31
		32
		33
		У1
		У2
		У3
		Н1
		Н2
	ПК-5	Н3
		31
		32
		33
		34
		У1
		У2
		У3
		У4
		Н1
		Н2
		Н3
Аттестационный этап	УК-1	Н4
		Н5
		31
	УК-2	У1
		Н1
		31
	УК-3	У1
		Н1
		31
	УК-4	У1
		Н1
		31
		32
		У2
		Н2
	УК-5	31
		У1

		H1
	УК-6	31
		У1
		H1
	ОПК-1	31
		У1
		H1
	ОПК-2	31
		32
		33
		34
		У1
		У2
		У3
		У4
		H1
		H2
		H3
		H4
	ОПК-	31
		У1
		H1
	ОПК-4	31
		У1
		H1
	ОПК-5	31
		У1
		H1
	ОПК-6	31
		У1
		H1
	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
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
		Н6
		Н7
		Н8
		Н9
		Н10
		Н 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
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5
		Н6
		Н7
		Н8
	ПК-4	31

		32
		33
		У1
		У2
		У3
		Н1
		Н2
		Н3
	ПК-5	31
		32
		33
		34
		У1
		У2
		У3
		У4
		Н1
		Н2
		Н3
		Н4
		Н5

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	Характеристика мясоперерабатывающего предприятия: - Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции - Структура ветслужбы и функции	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, 32, У1, У2, Н1, Н2 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31-34, У1-У4, Н1-Н4 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1

	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	ПК-1 ПК-2 ПК-3	31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
2	Характеристика предприятия по переработке молока: • Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции,	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-34,У1-У4, Н1-Н4 31,У1, Н1

	количеству 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	ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
--	---	---	---

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-санитарного осмотра внутренних органов.	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-34,У1-У4, Н1-Н4 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
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	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-34,У1-У4, Н1-Н4 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8

	Технологическая схема продукции.		
5	Характеристика лаборатории ВСЭ на рынке - Структура лаборатории, оснащённость 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-4 УК-5 УК-6 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-34,У1-У4, Н1-Н4 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
6.	Характеристика отдела ветеринарно-санитарной экспертизы в структуре ветеринарной лаборатории Структура лаборатории, оснащённость оборудованием для	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-34,У1-У4, Н1-Н4 31,У1, Н1

	проведения ВСЭ. • Функции лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы • Требования к сопроводительной документации • Методика проведения лабораторных исследований	ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
7	Методики определения в продуктах питания микотоксинов	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-34,У1-У4, Н1-Н4 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
8	Методики определения пестицидов в пищевых продуктах и других токсичных элементов.	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-34,У1-У4, Н1-Н4 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
9	Методики определения антибиотиков в молоке.. Применение ИФА для экспертизы пищевых продуктов	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1

		ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31-34,У1-У4, Н1-Н4 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
10	Выбор темы научного исследования	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 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
11	Формулировка актуальности, научной новизны и практической значимости темы	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 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
12	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 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
13	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 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
14	Определение методики проведения исследований .	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1

		УК-6 ОПК-4 ОПК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
15	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 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
16	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 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
17	Подготовка выступления на 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 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
18	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 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
19	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 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
20	Список литературных источников,	УК-1 УК-2	31,У1, Н1 31,У1, Н1

	оформленный в соответствии с требованиями ГОСТ на библиографические ссылки.	УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-4 ОПК-5	31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
21	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 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
22	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 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
23	Анализ полученных данных проведенных научных 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 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1
24	Основное содержание документов нормативного обеспечения образовательной деятельности высшего учебного заведения.	УК-1 УК-3 УК-5 УК-6 ОПК-4 ПК-4 ПК-5	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33, У1, У2,У3,Н1,Н2,Н3 31,32,33, 34,У1, У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3,Н4,Н5
25	Анализ занятий ведущих преподавателей.	УК-1 УК-3 УК-5 УК-6 ОПК-4 ПК-4 ПК-5	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33, У1, У2,У3,Н1,Н2,Н3 31,32,33, 34,У1, У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3,Н4,Н5

26	Какие трудности возникли в ходе решения целей и задач педагогической практики?	УК-1 УК-3 УК-5 УК-6 ОПК-4 ПК-4 ПК-5	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33, У1, У2,У3,Н1,Н2,Н3 31,32,33, 34,У1, У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3,Н4,Н5
27	Какие проблемы были решены самостоятельно, какие с помощью педагога-наставника?	УК-1 УК-3 УК-5 УК-6 ОПК-4 ПК-4 ПК-5	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33, У1, У2,У3,Н1,Н2,Н3 31,32,33, 34,У1, У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3,Н4,Н5
28	Какие проблемы в организации и проведении учебного процесса возникали чаще всего? Основные принципы возникновения проблем.	УК-1 УК-3 УК-5 УК-6 ОПК-4 ПК-4 ПК-5	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33, У1, У2,У3,Н1,Н2,Н3 31,32,33, 34,У1, У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3,Н4,Н5
29	Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе прохождения практики?	УК-1 УК-3 УК-5 УК-6 ОПК-4 ПК-4 ПК-5	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33, У1, У2,У3,Н1,Н2,Н3 31,32,33, 34,У1, У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3,Н4,Н5
30	Выделите основные критерии оценки качества занятий и расположите критерии в порядке понижения их значимости. Воспользуйтесь выделенными критериями для оценки качества занятий.	УК-1 УК-3 УК-5 УК-6 ОПК-4 ПК-4 ПК-5	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33, У1, У2,У3,Н1,Н2,Н3 31,32,33, 34,У1, У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3,Н4,Н5

4.3.2. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Код	ИДК
---	------------	-----	-----

		компетенции	
1	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.	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-34,У1-У4, Н1-Н4 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
2	Вы - аттестованные специалист, не 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.	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-34,У1-У4, Н1-Н4 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
3	В каком случае запрещаются реализация и использование для пищевых целей мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных,	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-1 ОПК-2	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-34,У1-У4, Н1-Н4

	молока, молочных продуктов, яиц, иной продукции животного происхождения, кормов и кормовых добавок растительного происхождения и продукции растительного происхождения непрямого происхождения.	ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
4	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.	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-34,У1-У4, Н1-Н4 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
5	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?	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-34,У1-У4, Н1-Н4 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
6	Вы – специалист в области ветеринарии, являющийся уполномоченным лицом органов и организаций, входящих в систему	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-1	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1

	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-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31-34,У1-У4, Н1-Н4 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
7	Разработайте вопросы текущего контроля по дисциплине для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»	УК-1 УК-3 УК-5 УК-6 ОПК-4 ПК-4 ПК-5	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33, У1, У2,У3,Н1,Н2,Н3 31,32,33, 34,У1, У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3,Н4,Н5
8	Подготовьте презентацию по дисциплине для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»	УК-1 УК-3 УК-5 УК-6 ОПК-4 ПК-4 ПК-5	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33, У1, У2,У3,Н1,Н2,Н3 31,32,33, 34,У1, У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3,Н4,Н5
9	Разработайте методику проведения занятия по дисциплине для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»	УК-1 УК-3 УК-5 УК-6 ОПК-4 ПК-4 ПК-5	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33, У1, У2,У3,Н1,Н2,Н3 31,32,33, 34,У1, У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3,Н4,Н5
10	Подготовьте материалы методических указаний по дисциплине для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»	УК-1 УК-3 УК-5 УК-6 ОПК-4 ПК-4 ПК-5	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33, У1, У2,У3,Н1,Н2,Н3 31,32,33, 34,У1, У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3,Н4,Н5
11	Подготовьте материалы	УК-1	31, У1, Н1

	методических указаний для самостоятельной работы по дисциплине для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»	УК-3 УК-5 УК-6 ОПК-4 ПК-4 ПК-5	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33, У1, У2,У3,Н1,Н2,Н3 31,32,33, 34,У1, У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3,Н4,Н5
12	Подготовьте материалы для пропаганды ветеринарно-санитарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных	УК-1 УК-3 УК-5 УК-6 ОПК-4 ПК-4 ПК-5	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33, У1, У2,У3,Н1,Н2,Н3 31,32,33, 34,У1, У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3,Н4,Н5
13	На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. каковы действия ветсанэксперта?	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-34,У1-У4, Н1-Н4 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
14	При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-34,У1-У4, Н1-Н4 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
15	При исследовании на цистицеркоз крупного	УК-1 УК-2	31,У1, Н1 31,У1, Н1

	рогатого скота на площади 40 см ² обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?	УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-34,У1-У4, Н1-Н4 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
16	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-4 УК-5 УК-6 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-34,У1-У4, Н1-Н4 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
17	Каково участие ветеринарного врача в подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат?	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-34,У1-У4, Н1-Н4 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
18	Назовите и обоснуйте особенности проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя диких	УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,32,У1,У2, Н1,Н2 31,У1, Н1

	промысловых животных и пернатой дичи.	УК-6 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-34,У1-У4, Н1-Н4 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31,У1, Н1 31-315,У1-У9, Н1-Н11 31-37,У1-У10, Н1-Н11 31-313,У1-У12, Н1-Н8
--	---------------------------------------	--	--

4.3.3. Другие задания и оценочные средства

4.3.3. Другие задания и оценочные средства

Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят: 1. В изоляторе 2. В карантинном отделении 3. На скотосырьевой базе 4. На санитарной бойне	УК-1	31, У1, Н1
2	При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки: 1. Цвет, запах и консистенцию мышц 2. Внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию 3. Состояние места заклания степень обескровливания туши, наличие гипостаза, изменения в лимфатических узлах и внутренних органах 4. Цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез т. д.	УК-1	31, У1, Н1
3	Карантинное отделение предназначено для: 1. Содержания больных животных 2. Содержания убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств 3. Забоя животных 4. Предубойного содержания	УК-1	31, У1, Н1
4	При обнаружении сибирской язвы: 1.Тушу с органами и шкурой, не	УК-1	31, У1, Н1

	ожидаая результатов бактериологического исследования, направляют на уничтожение 2.Тушу с органами и шкурой, не ожидаая результатов бактериологического исследования, направляют на утилизацию 3.Тушу с органами и шкурой, после получения результатов бактериологического исследования, направляют на утилизацию		
5	Партия, в которой обнаружены животные, больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы, а также в случаях несоответствия наличия количеству голов, указанных в ветеринарном свидетельстве, карантинируется до установления диагноза или причин несоответствия, но не более суток.	УК-1	31, У1, Н1
6	Животные, отправляемые для убоя, подлежат в хозяйстве-поставщике ветеринарному осмотру с выборочной по усмотрению ветеринарного врача	УК-1	31, У1, Н1
7	При появлении больных животных или животных с повышенной или пониженной температурой их и не допускают к убою до установления диагноза.	УК-1	31, У1, Н1
8	При поступлении на мясокомбинат животных с установленным диагнозом заболевания под контролем ветеринарных специалистов направляют на санитарную бойню для убоя.	УК-1	31, У1, Н1
9	Что делают при установлении сапа, ботулизма, эпизоотического лимфангоита в тушах? 1. туши с внутренними органами и шкурой уничтожают 2. туши с внутренними органами уничтожают 3. туши с внутренними органами и шкурой отправляют на переработку	УК-2	31, У1, Н1
10	Что делают с органами пораженными туберкулезом? 1.направляют на промышленную переработку	УК-2	31, У1, Н1

	2.уничтожают сжиганием 3.направляют на утилизацию		
11	Мясо, полученное от убоя животных всех видов, которые имели клинические или патологоанатомические признаки бруцеллеза... 1.выпускают без ограничений 2.уничтожают 3.выпускают после проварки	УК-2	31, У1, Н1
12	Запрещается забой животных на мясо до : 1. 10- дневного возраста 2. 14- дневного возраста 3. 30- дневного возраста 4. 3 месяцев	УК-2	31, У1, Н1
13	После окончания убоя животных, больных заразными болезнями, а также во всех случаях установления этих болезней при убое животных помещения убойного цеха, все оборудование и инвентарь, использованные при убое и разделке туш этих животных, а также места их предубойного содержания подвергают санитарной обработке и	УК-2	31, У1, Н1
14	При установлении мыта голову и внутренние органы направляют на....., а тушу выпускают без ограничения, если при бактериологическом исследовании не выделены сальмонеллы или возбудитель мыта.	УК-2	31, У1, Н1
15	При вынужденном убое животных, больных ящуром, в хозяйстве мясо и другие продукты убоя от них используют только после и только внутри хозяйства.	УК-2	31, У1, Н1
16	Пробуиспользуют для более четкого распознавания за-паха мяса, для чего в колбу помещают 15-20 г измельченного мяса, заливают трехкратным количеством воды, накрывают часовым стеклом и доводят до температуры образования пара.	УК-2	31, У1, Н1
17	Запрещается забой птицы на мясо до : 1. 10- дневного возраста 2. 14- дневного возраста 3. 30-дневного возраста 4. 3 месяцев	УК-3	31, У1, Н1
18	Продолжительность голодной	УК-3	31, У1, Н1

	выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет: 1. не менее 24 ч 2. не более 24 ч 3. не менее 12 ч 4. 10-12 ч		
19	Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота высшей упитанности? 1. 55,0-58,5 2. 40,9-42,6 3. 47,0-48,0 4. 38,4-42,6	УК-3	31, У1, Н1
20	Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота ниже средней упитанности? 1. 55,0-58,5 2. 40,9-42,6 3. 47,0-48,0 4. 44,4-46,2	УК-3	31, У1, Н1
21	Пробу используют для более четкого распознавания запаха мяса, для чего в колбу помещают 15-20 г измельченного мяса, заливают трехкратным количеством воды, накрывают часовым стеклом и доводят до температуры образования пара.	УК-3	31, У1, Н1
22	Испорченное мясо на поверхности сильно подсохло или влажное, темного цвета, с зеленоватым оттенком. Консистенция, ямка не выравнивается. Запах гнилостный с оттенком прогорклого.	УК-3	31, У1, Н1
23	При доставке для продажи тушек кроликов домашнего убоя, нутрий и зайцев на одной из задних лапок ниже скакательного сустава должна быть оставлена неснятой шкурка не менее 3 см.	УК-3	31, У1, Н1
24	В ветеринарном свидетельстве на свинину, медвежатину, кабанину, мясо нутрий, поступающих в холодильник, должно быть указано об исследовании их на ...	УК-3	31, У1, Н1
25	Какая норма выхода мяса овец высшей упитанности? 1. 41,7-50,1 2. 39,8-47,7 3. 37,6-40,5 4. 36,0-41,0	УК-4	31, У1, Н1
26	Установите последовательность точек ветеринарно - санитарной экспертизы	УК-4	31, У1, Н1

	на конвейере убоя крупного рогатого скота: 1. Туши, головы, внутренние органы, финальная точка 2. Головы, туши, внутренние органы, финальная точка 3. Туши, внутренние органы, головы, финальная точка 4. Головы, внутренние органы, туши, финальная точка Правильный ответ:4		
27	Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо: 1. Испорченное 2. Свежее 3. Сомнительной свежести 4. Несвежее	УК-4	31, У1, Н1
28	Что такое нутровка туш? 1. Процесс извлечения внутренних органов из брюшной полости 2. Процесс извлечения внутренних органов из грудной полости с предыдущим распылением грудной кости 3. Процесс извлечения внутренних органов из брюшной и грудной полости с предыдущим распылением грудной кости 4. Процесс снятия шкуры	УК-4	31, У1, Н1
29	При обнаружении дефектов в качестве мяса и мясопродуктах ветеринарный врач холодильника составляет ... установленной формы	УК-4	31, У1, Н1
30	Мясо считают при наличии следующих изменений: поверхность его покрыта слизью или плесенью, мышцы на разрезе влажные, липкие, красно-коричневого цвета, а у размороженного мяса с поверхности стекает мутный мясной сок; запах мяса гнилостный, бульон мутный с большим количеством хлопьев и резким неприятным запахом	УК-4	31, У1, Н1
31	Мясо считают свежести при наличии небольших органолептических изменений: поверхность его увлажнена, слегка липкая, потемневшая, мышцы на разрезе слегка липкие и темно-	УК-4	31, У1, Н1

	красного цвета, а у размороженного мяса с поверхности разреза слегка стекает мутноватый мясной сок, запах мяса слегка кисловатый с оттенком затхлости; бульон прозрачный или мутный с легким запахом несвежего мяса		
32	Мясо считают ..., если органолептические показатели и проба варки (внешний вид, цвет, консистенция, запах, а также прозрачность и аромат бульона) соответствуют свежему мясу	УК-4	31, У1, Н1
33	Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвещаемые 1. Мясо старых животных 2. Мясо больных животных 3. Мясо от здоровых животных 4. Мясо от животных, забитых в агональном состоянии	УК-5	31, У1, Н1
34	Что осматривает ветсанэксперт на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере забоя свиней? 1. Подчелюстные лимфоузлы для исключения подозрения на ангинозную форму сибирской язвы 2. Заглочные лимфатические узлы 3. Туши и полутуши 4. Околоушные лимфатические узлы	УК-5	31, У1, Н1
35	При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки: 1. Цвет, запах и консистенцию мышц 2. Внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию 3. Состояние места заклания степень обескровливания туши, наличие гипостаз, изменения в лимфатических узлах и внутренних органах 4. Цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез т. д.	УК-5	31, У1, Н1
36	При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращаются внимание на:	УК-5	31, У1, Н1

	1. Запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира и сухо - лески, наличие жира на поверхности бульона 2. Упитанность, внешний вид 3. Только запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши 4. Только на внешний вид и цвет туши		
37	Емкость изолятора составляет % суточного поступления животных на скотобазу	УК-5	31, У1, Н1
38	Созревание мяса – это совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием ..., в результате которых мясо приобретает нежности и сочности, хорошо выявленных специфических запаха и вкуса	УК-5	31, У1, Н1
39	Носовая перегородка у лошадей исследуют для диагностики ...	УК-5	31, У1, Н1
40	Определение мяса больных животных в реакции с нейтральным формалином ставят с мясом...	УК-5	31, У1, Н1
41	Установите правильную последовательность возникновения последствий профессиональных деформаций: 1. Снижение продуктивности профессиональной деятельности личности 2. Неудовлетворенность жизнью и социальным окружением 3. Психическая напряженность 4. Конфликты, кризисы	УК-6	31, У1, Н1
42	Установите правильную последовательность стадий саморазвития личности 1. Составление плана саморазвития 2. Проведение самодиагностики, изучение слабых и сильных сторон 3. Составление перечня наиболее важных компетенций, которые необходимо развить для реализации своей цели 4. Определение перспектив развития своего персонального потенциала	УК-6	31, У1, Н1
43	Установите правильную последовательность уровней составления программы саморазвития: 1. Уровень – текущий (периоды в	УК-6	31, У1, Н1

	пределах квартала, недели, дня). 2. Уровень – оперативный (план на год); 3. Уровень – перспективный или стратегический план саморазвития личности, что позволяет планировать деятельность примерно на три- пять лет;		
44	Установите правильную последовательность этапов постановки целей: 1. Анализ своих ресурсов 2. Формулирование своей цели 3. Формулировка конкретных задач, контрольных показателей, которые в дальнейшем будут использоваться в планировании (ежедневное, недельное, месячное и т.п.) и оценке результативности плановых мероприятий по жизненной навигации 4. Построение «дерева целей»	УК-6	31, У1, Н1
45	 личностного роста – занятия, направленные на раскрытие и совершенствование личностных качеств человека. На таких тренингах акцент делается не на то, чтобы лучше адаптировать человека в окружающем мире и социуме (этим занимаются, например, коммуникативные тренинги), а на самопознании, саморазвитии и самопринятии, изменении привычных стереотипов поведения и мышления, увеличении спонтанности, удовлетворенности собой и качеством своей жизни.	УК-6	31, У1, Н1
46	Прежде всего, нужно отметить, что целей – это перечень задач, созданный по принципу иерархии и имеющий чёткую структуру. Здесь работает следующий принцип: более низкие задачи являются основой для достижения более высоких, а в самом верху пирамиды находится главная, генеральная цель. Поэтому для восхождения к вершине необходимо разложить её на более мелкие задания, совокупное прохождение которых способствует достижению главной установки.	УК-6	31, У1, Н1
47	Техника неврологических уровней, или Дилтса – это концепция,	УК-6	31, У1, Н1

	помогающая понять смысл действий человека на разных уровнях. Она исследует конкретную задачу/цель с помощью постепенного перехода от уровня повседневной жизни до уровня, где человек полностью осмысливает свою миссию и предназначение.		
48	Для развития карьеры работнику необходимо наличие индивидуального плана развития, постановки цели, использование организации.	УК-6	31, У1, Н1
49	Согласно ГОСТ 779-87 по термическому состоянию мясо делится на : 1. остывшее, охлажденное, замороженное 2. остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное 3. остывшее, охлажденное, подмороженное 4. парное, остывшее, замороженное	ОПК-1	31,У1, Н1
50	Образование сине - зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо: 1. содержит 1% гликогена 2. несвежее 3. сомнительной свежести 4. свежий	ОПК-1	31,У1, Н1
51	Мясо крупного рогатого скота плохо обескровленное, с синюшным или сиренево - розовым оттенком лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольного реакция сопровождается образованием студенистого сгустка. Такое мясо: 1. от здорового животного 2. при трихинеллезе 3. при эхинококкозе 4. от больного животного или от животного, забитого в агонии	ОПК-1	31,У1, Н1
52	Для диагностики любого заболевания проводится ветеринарно - санитарный осмотр головы крупного рогатого скота? 1. абсцесс 2. цистицеркоз 3. эхинококкоз 4. лимфаденит	ОПК-1	31,У1, Н1
53	Ветеринарно-санитарная экспертиза	ОПК-1	31,У1, Н1

	мяса и мясопродуктов проводится в соответствии с ... ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов		
54	После снятия шкуры или шпарки туши на точке осмотра голов разрезают и осматривают околоушные и шейные лимфатические узлы, наружные и внутренние ... мышцы	ОПК-1	31,У1, Н1
55	Результаты ветеринарной экспертизы мяса и мясопродуктов, исследований на трихинеллез, бактериологических, убоя животных на санитарной бойне регистрируют в ... установленной формы	ОПК-1	31,У1, Н1
56	На тушках ... категории допускаются единичные пеньки и легкие ссадины, не более двух разрывов кожи длиной до 1 см каждый (только не на груди), незначительное ссущивание эпидермиса кожи.	ОПК-1	31,У1, Н1
57	Кислотность коровьего молока составляет (в градусах Тернера): 1. 16-20 2. 7-10 3. 24-28 4. 10-15	ОПК-2	31-34,У1-У4, Н1-Н4
58	Содержание жира в сливках составляет (в процентах): 1. 10-35 2. 3-7 3. 40-45 4. Не менее 20	ОПК-2	31-34,У1-У4, Н1-Н4
59	При каких условиях определяется аромат меда? 1. при растворении в воде 2. при 40-450С нагреванием на водяной бане 10 минут 3. при кипячении меда 4. при охлаждении меда	ОПК-2	31-34,У1-У4, Н1-Н4
60	Какая из перечисленных характеристик не относится к падевому меду? 1. темно-зеленый цвет 2. приятный аромат 3. слабые бактерицидные свойства 4. содержит много декстринов и минеральных веществ	ОПК-2	31-34,У1-У4, Н1-Н4
61	Продукты, полученные в результате сквашивания молока и сливок чистыми культурами молочнокислых бактерий с	ОПК-2	31-34,У1-У4, Н1-Н4

	добавлением молочных дрожжей, называются ...продуктами.		
62	Наличие крахмала в молоке и молочнокислых продуктах при добавлении йода определяется по окрашиванию	ОПК-2	31-34,У1-У4, Н1-Н4
63	Воск пчелиный представляет собой сложное ... соединение, вырабатываемое в организме пчелы особыми железами	ОПК-2	31-34,У1-У4, Н1-Н4
64	Пчелиный яд – это прозрачная слегка желтоватая жидкость с резким запахом, имеющая ... кислотность	ОПК-2	31-34,У1-У4, Н1-Н4
65	Как называется порок яиц образующийся в результате жизнедеятельности бактерий и плесневых грибов? 1. красюк 2. тумак 3. большое пятно 4. малое пятно	ОПК-3	31,У1, Н1
66	Свежими называют яйца хранившиеся при температуре не ниже +20 С или в холодильнике не более (в сутках): 1. 30 2. 10 3. 15 4. 25	ОПК-3	31,У1, Н1
67	При хранении плотность плодов и овощей: 1.снижается 2. повышается 3. не изменяется 4. сначала снижается, затем повышается	ОПК-3	31,У1, Н1
68	Среди тыквенных овощей наиболее высоким содержанием воды и сахара отличается ... 1. кабачки 2. огурцы 3. баклажаны 4. арбузы	ОПК-3	31,У1, Н1
69	Для выделения пороков яйца просвечивают в лучах направленного источника света на ...	ОПК-3	31,У1, Н1
70	... – возникает при нарушении технологии длительного хранения яиц и характеризуется присыханием желтка к скорлупе (без плесени).	ОПК-3	31,У1, Н1
71	Растительные пищевые продукты на	ОПК-3	31,У1, Н1

	рынках могут продаваться в ... виде или подвергнутые предварительно сушению, солению и маринованию.		
72	Если продукт признан недоброкачественным, его уничтожают или подвергают денатурации, о чем составляют ... по установленной форме	ОПК-3	31, У1, Н1
73	Минимальные изменения структуры тканей рыбы происходят при температуре замораживания в оС: 1. от -6 до -8 2. от -10 до -18 3. от -25 до -35 4. от -19 до -25	ОПК-4	31, У1, Н1
74	Смешанным считается следующий способ посола рыбы: 1. заливают водой и натирают солью 2. натирают солью и заливают тузлуком 3. заливают раствором поваренной соли 4. натирают солью, а затем отмачивают	ОПК-4	31, У1, Н1
75	Качество охлажденной рыбы оценивают по следующим показателям: 1. консистенции, вкусу, запаху, качеству разделки 2. внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции 3. внешнему виду, запаху, качеству разделки, консистенции 4. запаху, способу обработки, вкусу, консистенции	ОПК-4	31, У1, Н1
76	Мороженой считается рыба с температурой в толще мяса (в оС): 1. не выше -2 2. от -1 до -5 3. от +2 до -18 4. не выше -6	ОПК-4	31, У1, Н1
77	При замораживании ... происходит минимальное изменение структуры тканей рыбы:	ОПК-4	31, У1, Н1
78	Рыба, предназначенная для торговли в живом виде, должна отличаться достаточной ... к кислородному голоданию	ОПК-4	31, У1, Н1
79	Содержание поваренной соли в рыбе холодного копчения должно быть	ОПК-4	31, У1, Н1

	от 5 до ...%.		
80	Копчение рыбы при температуре свыше 80 °С называется ...	ОПК-4	31, У1, Н1
81	Мороженую рыбу по качеству подразделяют на сорта: 1. 1 и 2 2. высший и 1, 3. 2 и 3 4. экстра и 1	ОПК-5	31, У1, Н1
82	Посол рыбы при температуре от 0 до +5оС называют: 1. теплым 2. охлажденным 3. холодным 4. прерванным	ОПК-5	31, У1, Н1
83	В процессе созревания мяса рыбы при посоле принимают активное участие: 1. витамины 2. жир 3. углеводы 4. ферменты органов пищеварения	ОПК-5	31, У1, Н1
84	Минимальное изменение структуры тканей рыбы происходит при замораживании в: 1. воздушных морозильных аппаратах 2. плиточных аппаратах 3. морозильных камерах 4. рассоле	ОПК-5	31, У1, Н1
85	Охлажденной считается рыба, если температура в толще мяса от -1 до ...оС.	ОПК-5	31, У1, Н1
86	... рыба занимает нормальное положение (спиной вверх), плавает энергично и бодро. Обычно она держится у дна. Рыба, извлеченная из воды, сильно бьется. У нее блестящая чешуя, плотно прилегающая к телу.	ОПК-5	31, У1, Н1
87	... рыба двигается в воде медленно, часто всплывая на поверхность из-за недостатка кислорода в воде и накопления в ней веществ, оказывающих токсическое действие на рыбу. Поверхность рыбы становится тусклой.	ОПК-5	31, У1, Н1
88	... рыба теряет координацию движения (плавает на боку или спине). Поверхность ее становится почти светлой. Такая рыба быстро погибает.	ОПК-5	31, У1, Н1
86	Дефект «запаривание» образуется у рыбной продукции при:	ОПК-6	31, У1, Н1

	1. холодном копчении 2. полугорячем копчении 3. горячем копчении 4. смешанном копчении		
90	Мясо ракообразных по химическому составу содержит больше: 1. жира 2. углеводов 3. белка 4. витаминов	ОПК-6	31, У1, Н1
91	Частиковую икру в зависимости от способа обработки подразделяют на (осуществите множественный выбор): 1. зернистую 2. паюсную 3. пробойную 4. ястычную 5. соленую 6. маринованную	ОПК-6	31, У1, Н1
92	Из дальневосточных лососевых рыб получают икру: 1. зернистую и паюсную 2. паюсную и ястычную 3. зернистую и пастеризованную 4. зернистую и ястычную	ОПК-6	31, У1, Н1
93	Парная и охлажденная рыба при неудовлетворительных условиях хранения быстро теряет свойственный свежей рыбе внешний вид, покрывается грязно-серой ..., у нее изменяется окраска жабр, приобретает запах несвежей рыбы.	ОПК-6	31, У1, Н1
94	При оценке внешнего вида мороженой рыбы обращают на степень пожелтения, которое может быть каротиноидного характера (не является признаком порчи рыбы) и развиться в результате ... порчи жира.	ОПК-6	31, У1, Н1
95	Чешуя недоброкачественной мороженой рыбы тусклая, тушка с затхлым запахом, глаза запавшие в орбиты, цвет жабр от серого до грязно-темного, запах гнилостный. Бульон при пробе варкой мутный, с неприятным запахом.	ОПК-6	31, У1, Н1
96	Рыба, пригодная в пищу, имеет рН от 6,5 до ...	ОПК-6	31, У1, Н1
97	При маринованном посоле используют следующие компоненты смеси: 1. соль, уксусная кислота, нитрат натрия	ПК-1	31-315, У1-У9, Н1-Н11

	2. соль, сахар, бензойнокислый натрий 3. соль, пряности, уксусную кислоту 4. соль, сахар, лавровый лист		
98	Рыба холодного копчения по качеству подразделяется на следующие сорта: 1. экстра, высший 2. второй и третий 3. первый и второй 4. высший и первый	ПК-1	31-315,У1-У9, Н1-Н11
99	К посмертным изменениям рыбы относят: 1. выделение слизи, окоченение, автолиз и бактериальное разложение 2. выделение слизи, «разряжение» посмертного окоченения и гниения 3. окоченение, автолиз, гниение 4. автолиз, окоченение, бактериальное разложение	ПК-1	31-315,У1-У9, Н1-Н11
100	По содержанию соли рыбу подразделяют на: 1. слабосоленая, соленая, крепкосоленая 2. слабосоленая, среднесоленая и крепкосоленая 3. недосоленая, соленая, пересоленая 4. среднесоленая, соленая, крепкосоленая	ПК-1	31-315,У1-У9, Н1-Н11
101	В бульоне из ... рыбы – образуются хлопья или выпадает желеобразный сгусток сине-голубого цвета.	ПК-1	31-315,У1-У9, Н1-Н11
102	Небезопасную соленую рыбу запрещается использовать для пищевых целей, ее утилизируют или скармливают животным после 2 – 3 кратного вымачивания в чистой воде с последующей ...	ПК-1	31-315,У1-У9, Н1-Н11
103	Икра, пораженная плесенью, расплавленная, с резким запахом окислившегося жира в пищу непригодна и подлежит ...	ПК-1	31-315,У1-У9, Н1-Н11
104	При сомнительных органолептических показателях и отрицательных результатах лабораторных исследований (токсичность, инвазия, инфекция) рыбу направляют на ... обработку.	ПК-1	31-315,У1-У9, Н1-Н11
105	Биологическими отходами являются: 1. трупы животных и птиц	ПК-2	31-37,У1-У10, Н1-Н11

	2. абортированные и мертворожденные плоды 3. ветеринарные конфискаты 4. другие отходы, непригодные в пищу людям и на корм животным 5. навоз		
106	Перемещение трупов животных, какой массой, за исключением трупов животных, контаминированных возбудителями сибирской язвы, чумы крупного рогатого скота, допускается осуществлять без использования емкостей для биологических отходов в кузовах транспортных средств? 1. 5 кг 2. 25 кг 3. 50 кг	ПК-2	31-37,У1-У10, Н1-Н11
107	Допускается ли перемещение биологических отходов в одном транспортном средстве совместно с другими грузами? 1. допускается 2. не допускается 3. допускается в отдельных емкостях	ПК-2	31-37,У1-У10, Н1-Н11
108	Из каких материалов должны быть выполнены стены, перегородки, потолок, пол в помещениях для хранения биологических отходов? 1. устойчивых к воздействию дезинфицирующих средств 2. устойчивых к воздействию моющих средств 3. устойчивых к механическому воздействию	ПК-2	31-37,У1-У10, Н1-Н11
109	Ветеринарные правила перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов утверждены Министерства сельского хозяйства Российской Федерации.	ПК-2	31-37,У1-У10, Н1-Н11
110	Ветеринарные правила перемещения, хранения, переработки и утилизации биоло-гических отходов утверждены в году.	ПК-2	31-37,У1-У10, Н1-Н11
111	Ветеринарные правила перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов устанавливают обязательные для исполнения ... и юридическими лицами требования при перемещении, хранении, переработке и утилизации биологических отходов.	ПК-2	31-37,У1-У10, Н1-Н11
112	Биологическими отходами являются	ПК-2	31-37,У1-У10, Н1-Н11

	трупы животных и птиц, и мертворожденные плоды, ветеринарные конфискаты, другие отходы, непригодные в пищу людям и на корм животным.		
113	Ветеринарные правила проведения регионализации территории Российской Федерации утверждаются: 1. приказом Минсельхоза России 2. приказом Россельхознадзора 3. приказом Роспотребнадзора	ПК-3	31-313,У1-У12, Н1-Н8
114	Регионализация территории Российской Федерации проводится:: 1. Россельхознадзором 2. Минсельхозом России 3. Роспотребнадзором	ПК-3	31-313,У1-У12, Н1-Н8
115	Определение статуса для конкретного региона осуществляется одновременно: 1. с установлением границ региона 2. с установлением наименования региона 3. с установлением статуса региона	ПК-3	31-313,У1-У12, Н1-Н8
116	Определение статуса хотя бы одного региона по конкретной болезни влечет за собой регионализацию по этой болезни: 1. территории одного региона 2. всей территории Российской Федерации 3. территории соседних регионов	ПК-3	31-313,У1-У12, Н1-Н8
117	Регионализация территории Российской Федерации - определение статуса по болезни животных территории Российской Федерации или ее части, ограниченной естественными или искусственными преградами и (или) границами территорий субъектов Российской Федерации, муниципальных образований либо их сочетанием.	ПК-3	31-313,У1-У12, Н1-Н8
118	Статус региона по заразной болезни животных характеризует регион по наличию на его территории возбудителя заразной болезни, по проведению в регионе вакцинации против заразной болезни, по уровню заноса болезни.	ПК-3	31-313,У1-У12, Н1-Н8
119	Регионализация территории Российской Федерации проводится с	ПК-3	31-313,У1-У12, Н1-Н8

	учетом данных зонирования и с учетом зоосанитарного статуса.		
120	Перечень заразных болезней животных, по которым проводится регионализация территории Российской Федерации, указан в к Ветеринарным правилам проведения регионализации территории Российской Федерации.	ПК-3	31-313, У1-У12, Н1-Н8
121	Как называется научное или научно-популярное издание, содержащее полное и всестороннее исследование одной проблемы или темы и принадлежащее одному или нескольким авторам? 1. монография 2. автореферат 3. практикум	ПК-4	31,32,33, У1, У2,У3,Н1,Н2,Н3
122	Как называется – учебное издание, содержащее практические задания и упражнения, способствующие усвоению пройденного образовательного материала и проверке знаний? 1. монография 2. практикум 3. методические указания	ПК-4	31,32,33, У1, У2,У3,Н1,Н2,Н3
123	Как называется – учебное пособие, имеющее особый дидактический аппарат, способствующий самостоятельной работе учащегося над освоением учебного предмета? 1. монография 2. рабочая тетрадь 3. тестовые задания	ПК-4	31,32,33, У1, У2,У3,Н1,Н2,Н3
124	Как называется учебное издание, предназначенное для формирования и развития профессиональных навыков, закрепления пройденного материала и контроля знаний? 1. монография 2. учебник 3. сборник тестов	ПК-4	31,32,33, У1, У2,У3,Н1,Н2,Н3
125	Автореферат диссертации – научное издание в виде брошюры, содержащей составленный автором реферат проведенного им, представленного на соискание ученой степени.	ПК-4	31,32,33, У1, У2,У3,Н1,Н2,Н3
126	Альбом – учебно-наглядное издание, книжное или комплектное листовое издание, имеющее обычно	ПК-4	31,32,33, У1, У2,У3,Н1,Н2,Н3

	пояснительный текст, служащее для целей.		
127	Атлас – учебно-наглядное издание, альбом, содержащий различных объектов (карты, чертежи, рисунки и пр.), служащий для учебных целей.	ПК-4	31,32,33, У1, У2,У3,Н1,Н2,Н3
128	Конспект лекций – учебное издание, содержащее текст лекций, который структурирован на отдельные лекции, в соответствии с учебной программой и отражающее видение отбора и подачи учебного материала.	ПК-4	31,32,33, У1, У2,У3,Н1,Н2,Н3
129	Как называется сборник, содержащий исследовательские материалы научных учреждений, учебных заведений или обществ? 1. сборник научных трудов 2. монография 3. учебное пособие	ПК-5	31,32,33, 34,У1, У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3,Н4,Н5
130	Как называется учебное издание, содержащее задачи или ситуационные задания, способствующее усвоению и закреплению пройденного материала? 1. сборник научных трудов 2. сборник задач (заданий) 3. учебное пособие	ПК-5	31,32,33, 34,У1, У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3,Н4,Н5
131	Как называется учебное издание для самостоятельного изучения чего-либо без помощи руководителя? 1. сборник научных трудов 2. самоучитель 3. учебное пособие	ПК-5	31,32,33, 34,У1, У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3,Н4,Н5
132	Как называется учебное пособие, имеющее особый дидактический аппарат, способствующий самостоятельной работе учащегося над освоением учебного предмета? 1. рабочая тетрадь 2. монография 3. учебное пособие	ПК-5	31,32,33, 34,У1, У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3,Н4,Н5
133	Словарь – справочное издание, содержащее упорядоченный ... понятий и терминов учебной дисциплины или ее части и их определения.	ПК-5	31,32,33, 34,У1, У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3,Н4,Н5
134	Справочник – справочное издание, содержащее краткую, обобщенную по всей дисциплине или отдельным темам, расположенную в порядке, удобном для ее поиска..	ПК-5	31,32,33, 34,У1, У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3,Н4,Н5
135	Текст лекций – учебное издание,	ПК-5	31,32,33, 34,У1,

	представляющее собой краткое содержание основных положений курса....., читаемого преподавателем по данной дисциплине.		У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3,Н4,Н5
136	Учебная программа – учебное издание, определяющее содержание,, а также порядок изучения и преподавания учебной дисциплины, ее раздела, части. Обязательно сопровождается аннотацией, в которой раскрываются задачи, особенности методов и организационных форм обучения: связь с преподаванием других дисциплин и т. д.	ПК-5	31,32,33, 34,У1, У2,У3,У4,Н1,Н2,Н3,Н4,Н5

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 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	1-30	1-18	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	1-30	1-18	1-8
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	1-30	1-18	1-8

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 результатов проектной деятельности.	1-30	1-18	9-16
У1	Уметь разрабатывать концепцию проекта, формулировать задачи проекта на всех этапах его жизненного цикла, составлять отчет о проектной деятельности.	1-30	1-18	9-16
Н1	Иметь навык проектной деятельности и управления проектами в своей профессиональной сфере.	1-30	1-18	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 экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Знать психологические принципы организации и руководства командной работой.	1-30	1-18	17-24
У1	Уметь определять приоритеты личностного роста и способы совершенствования деятельности коллег в процессе выработки командной стратегии.	1-30	1-18	17-24
Н1	Иметь навык использования стратегий и технологий саморазвития и управления личностными ресурсами членов команды для достижения поставленной цели.	1-30	1-18	17-24
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
31	Знать нормативные, коммуникативные, этические правила речевого	1-30	1-18	25-33

	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.			
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 между-народных мероприятиях.	1-30	1-18	25-33
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.	1-30	1-18	25-33
У2	Уметь осуществлять академическое и профессиональное взаимодействие, на иностранном 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	1-30	1-18	25-33

	мероприятиях, выбирая наиболее подходящий формат.			
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.).	1-30	1-18	25-33
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 на иностранном языке.	1-30	1-18	25-33
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.	1-30	1-18	34-40
У1	Уметь адекватно оценивать межкультурные диалоги в современном обществе	1-30	1-18	34-40
Н1	Иметь навыки выбора оптимальной коммуникативной стратегии в различных деловых ситуациях	1-30	1-18	34-40
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	1-30	1-18	41-48

	деятельности и способы их совершенствования			
У1	Уметь самостоятельно организовывать собственную деятельность на основе самооценки личностных возможностей с учетом перспектив карьерного роста	1-30	1-18	41-48
Н1	Иметь навыки использования приемов и техники саморазвития в процессе личностного и профессионального становления.	1-30	1-18	41-48
ОПК-1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции, улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-1		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
З1	Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	1-9	1-18	49-56
У1	Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, животных проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	1-9	1-18	49-56
Н1	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	1-9	1-18	49-56
ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства

31	Знать экологические факторы окружающей среды и характер взаимоотношений с живыми организмами; механизмы влияния природных, социально-хозяйственных, генетических факторов на организм животных;	1-9	1-18	57-64
32	Знать механизмы воздействия и адаптационные возможности организма сельскохозяйственных животных и птицы при воздействии комплекса природных, социально-хозяйственных факторов.	1-9	1-18	57-64
33	Знать механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных	1-9	1-18	57-64
34	Знать особенности распространения патогенных микроорганизмов; механизмы влияния природных и социально-хозяйственных факторов на организм животных	1-9	1-18	57-64
У1	Уметь использовать экологические факторы окружающей среды в с.-х. производстве, проводить оценку влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических факторов	1-9	1-18	57-64
У2	Уметь критически анализировать имеющиеся механизмы воздействия и адаптационные возможности животных и птицы при воздействии комплекса природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов для предупреждения их отрицательного влияния.	1-9	1-18	57-64
У3	Уметь проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	1-9	1-18	57-64

У4	Уметь использовать знания об организации противоэпизоотических мероприятий в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней, использовать различные методы мониторинга безопасности при производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	1-9	1-18	57-64
Н1	Владеть представлением о влиянии благоприятных и неблагоприятных природных, социально-хозяйственных факторов на организм животных	1-9	1-18	57-64
Н2	Владеть навыками использования современных технологических моментов содержания, кормления и разведения животных и птицы для минимизации отрицательного воздействия негативных природных, социально-хозяйственных факторов	1-9	1-18	57-64
Н3	Владеть навыками наблюдения, сравнительного анализа и экспериментального моделирования воздействия антропогенных факторов на живые объекты	1-9	1-18	57-64
Н4	Владеть представлением неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию	1-9	1-18	57-64
ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-3		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к	задачи для	другие

		экзамену	проверки умений и навыков	задания и оценочные средства
31	Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	1-9	1-18	65-72
У1	Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	1-9	1-18	65-72
Н1	Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	1-9	1-18	65-72
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	1-30	1-18	73-80
У1	Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	1-30	1-18	73-80
Н1	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	1-30	1-18	73-80
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 процессов	1-23	1-18	81-88
У1	Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными базами данных	1-23	1-18	81-88
Н1	Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	1-23	1-18	81-88
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	1-9	1-18	89-96
У1	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий	1-9	1-18	89-96

	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	1-9	1-18	89-96
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	1-9	1-18	97-104
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	1-9	1-18	97-104
33	Знать порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений	1-9	1-18	97-104
34	Знать нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях	1-9	1-18	97-104
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	1-9	1-18	97-104

	безопасности пищевой продукции			
36	Знать методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, определения свежести мяса и мясопродуктов	1-9	1-18	97-104
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	1-9	1-18	97-104
38	Знать методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	1-9	1-18	97-104
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	1-9	1-18	97-104
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	1-9	1-18	97-104
311	Знать геномные технологии,	1-9	1-18	97-104

	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	1-9	1-18	97-104
313	Знать вопросы обеспечения гигиены и санитарии на предприятиях по производству животноводческой продукции	1-9	1-18	97-104
314	Знать современные приборы и оборудование для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения	1-9	1-18	97-104
315	Знать современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов	1-9	1-18	97-104
У1	Уметь использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии	1-9	1-18	97-104
У2	Уметь оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	1-9	1-18	97-104
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	1-9	1-18	97-104

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	1-18	97-104
У5	Уметь пользоваться современным лабораторным оборудованием для проведения генетических исследований в области биологии, ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	1-9	1-18	97-104
У6	Уметь анализировать работу современных производственных предприятий и комплексов по обеспечению максимальной органической чистоты животноводческой и растениеводческой продукции	1-9	1-18	97-104
У7	Уметь проводить оценку качества работы предприятий по производству животноводческой продукции, их технологических, гигиенических и санитарных режимов производства	1-9	1-18	97-104
У8	Уметь работать на современных приборах и лабораторном оборудовании в области оценки качества продукции животноводства и растениеводства	1-9	1-18	97-104
У9	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу водных биоресурсов	1-9	1-18	97-104
Н1	Владеть навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья,	1-9	1-18	97-104

	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	1-9	1-18	97-104
Н3	Владеть навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований	1-9	1-18	97-104
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	1-18	97-104
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	1-18	97-104
Н6	Владеть навыками отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; осуществление ветеринарно-санитарного	1-9	1-18	97-104

	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	1-9	1-18	97-104
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	1-18	97-104
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	1-18	97-104
Н10	Иметь навыки работы на современном лабораторном оборудовании	1-9	1-18	97-104
Н11	Иметь навыки владения современными методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и других гидробионтов	1-9	1-18	97-104
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	1-9	1-18	105-112

	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	1-9	1-18	105-112
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	1-9	1-18	105-112
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	1-9	1-18	105-112
35	Знать вопросы безопасного ведения технологического процесса в ветеринарно-санитарном отношении, обеспечивающего получение пищевых продуктов высокого санитарного качества; профилактики инфекционных и	1-9	1-18	105-112

	инвазионных болезней животных и птиц, ликвидации очагов возбудителей болезней во внешней среде			
36	Знать порядок организации ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках	1-9	1-18	105-112
37	Знать основные теоретические аспекты проведения ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающих предприятиях	1-9	1-18	105-112
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	1-18	105-112
У2	Уметь оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления	1-9	1-18	105-112
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	1-18	105-112
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	1-9	1-18	105-112
У5	Уметь производить ветеринарно-	1-9	1-18	105-112

	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	1-9	1-18	105-112
У7	Уметь анализировать нормативно-правовые документы, производственные процессы и ресурсы, необходимые для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения	1-9	1-18	105-112
У8	Уметь разрабатывать мероприятия по охране природы от накопления в ней патогенной и условно-патогенной микрофлоры и химических средств	1-9	1-18	105-112
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	1-9	1-18	105-112
У10	Уметь разрабатывать мероприятия по организации ветеринарно-санитарного	1-9	1-18	105-112

	контроля в условиях молокоперерабатывающих предприятий			
Н1	Владеть правилами составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно- санитарных мероприятий	1-9	1-18	105-112
Н2	Владеть навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	1-9	1-18	105-112
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	1-18	105-112
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	1-18	105-112
Н5	Владеть навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами	1-9	1-18	105-112
Н6	Иметь навыки оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции	1-9	1-18	105-112
Н7	Иметь навыки отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико- химического, микологического,	1-9	1-18	105-112

	токсикологического и радиометрического исследования			
Н8	Иметь навыки контроля радиоактивной загрязнённости объектов ветеринарного надзора, рационального использования загрязнённой радионуклидами продукции растениеводства и животноводства	1-9	1-18	105-112
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	1-18	105-112
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	1-18	105-112
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	1-9	1-18	105-112

	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 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	1-9	1-18	113-120
32	Знать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения	1-9	1-18	113-120
33	Знать профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов	1-9	1-18	113-120
34	Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий	1-9	1-18	113-120
35	Знать нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	1-9	1-18	113-120
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	1-9	1-18	113-120

	распространению			
37	Знать основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	1-9	1-18	113-120
38	Знать вопросы организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием инновационных методов и методик	1-9	1-18	113-120
39	Знать основы микробиотехнологии производства и контроля различных средств и составления необходимой документации при производстве и переработке животноводческой продукции	1-9	1-18	113-120
310	Знать нормативно-правовые основы организации и осуществления государственного ветеринарного надзора на территории РФ	1-9	1-18	113-120
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	1-9	1-18	113-120
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	1-9	1-18	113-120

313	Знать вопросы установления идентифицирующих признаков продовольственных товаров, средства фальсификации и методы их обнаружения, последствия фальсификации и меры по ее предотвращению	1-9	1-18	113-120
У1	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов	1-9	1-18	113-120
У2	Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции	1-9	1-18	113-120
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	1-18	113-120
У4	Уметь организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения	1-9	1-18	113-120
У5	Уметь определять видовую принадлежность мяса животных	1-9	1-18	113-120
У6	Уметь использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	1-9	1-18	113-120
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	1-18	113-120
У8	Уметь осветить современное состояние исследований и разработок в области теории и	1-9	1-18	113-120

	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	1-9	1-18	113-120
У10	Уметь использовать нормативно-правовые документы, ориентироваться в производственных процессах и ресурсах, необходимых для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения	1-9	1-18	113-120
У11	Уметь анализировать работу автоматизированных информационных систем, применяемых в ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарии	1-9	1-18	113-120
У12	Уметь определять идентификацию и выявлять фальсификацию основных групп продовольственных товаров	1-9	1-18	113-120
Н1	Иметь навыки проведения транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения	1-9	1-18	113-120
Н2	Иметь навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи	1-9	1-18	113-120

	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	1-18	113-120
Н4	Иметь навыки организации работы в области микробиотехнологии производства биопрепаратов на основе обобщенного изложения ее принципов с уклоном на решение производственных проблем	1-9	1-18	113-120
Н5	Иметь навыки владения правилами составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий	1-9	1-18	113-120
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	1-18	113-120
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;	1-9	1-18	113-120

	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	1-18	113-120
Тип задач профессиональной деятельности: научно-образовательный				
ПК-4 Способен разрабатывать учебно-методические материалы, образовательные программы, обеспечивающие реализацию программ профессионального образования				
Индикаторы достижения компетенции ПК-4		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Знать требования ФГОС, профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик по соответствующему виду профессиональной деятельности	24-30	1-18	121-128
32	Знать процедуру обновления рабочих программ, планы занятий, оценочные средства и другие методические материалы	1-23	1-18	121-128
33	Знать структуру научной работы и правила ее оформления, методы научных исследований, виды и методы постановки опытов, статистические методы оценки достоверности результатов исследований, методы анализа научной и научно-методической литературы в области ветеринарно-санитарной экспертизы	1-23	1-18	121-128
У1	Уметь разрабатывать учебно-методическое обеспечение учебных курсов, дисциплин (модулей) или отдельных видов учебных занятий по программам профессионального обучения,	1-23	1-18	121-128

	СПО, ДПП			
У2	Уметь проводить научные исследования по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы, анализ результатов, формулировку выводов, пользоваться методами математической статистики при обработке результатов научных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы	1-23	1-18	121-128
У3	Уметь разрабатывать схемы научно-хозяйственных, хозяйственных (производственных) и физиологических опытов в области ветеринарно-санитарной экспертизы	1-23	1-18	121-128
Н1	Иметь навыки разработки (обновления) методических и учебных материалов, в том числе учебников и пособий, включая электронные, и(или) учебно-лабораторного оборудования и(или) учебных тренажеров, обеспечивающих реализацию программ профессионального обучения, и(или) СПО, и(или) ДПП	1-23	1-18	121-128
Н2	Иметь навыки разработки и внедрения научно-обоснованных технологий в области ветеринарно-санитарной экспертизы, реализации их на основе углубленных профессиональных знаний	1-23	1-18	121-128
Н3	Иметь навыки планирования и реализации научных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы	1-23	1-18	121-128
ПК-5 Способен преподавать учебные курсы, дисциплины (модули) и отдельные виды учебных занятий по программам профессионального образования				
Индикаторы достижения компетенции ПК-5		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Знать особенности организации	1-23	1-18	129-136

	образовательного процесса по программам бакалавриата, СПО, ДПП, профессионального обучения			
32	Знать методологические основы современного профессионального образования, и (или) ДПО, и (или) профессионального обучения	1-23	1-18	129-136
33	Знать преподаваемую область научного (научно-технического) знания и (или) профессиональной деятельности	1-23	1-18	129-136
34	Знать методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей	1-23	1-18	129-136
У1	Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного-санитарного и биологического профилей	1-23	1-18	129-136
У2	Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного-санитарного и биологического профилей	1-23	1-18	129-136
У3	Уметь проводить беседы, лекции, семинары для работников организации с целью разъяснения принципов работы по профилактике заболеваний животных	1-23	1-18	129-136
У4	Уметь использовать педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся, применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, в	1-23	1-18	129-136

	том числе при необходимости осуществлять электронное обучение, использовать дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуника-ционные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы, с учетом: специфики программ бакалавриата, специалитета, магистратуры и ДПП, требований ФГОС ВО (для программ ВО); особенностей преподаваемого учебного курса, дисциплины (модуля)			
Н1	Иметь навыки составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов	1-23	1-18	129-136
Н2	Иметь навыки организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку	1-23	1-18	129-136
Н3	Иметь навыки пропаганды ветеринарно-санитарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации	1-23	1-18	129-136
Н4	Иметь навыки проведения учебных занятий по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры и(или) ДПП	1-23	1-18	129-136
Н5	Иметь навыки организации самостоятельной работы обучающихся по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры и ДПП	1-23	1-18	129-136

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 / Балджи Ю. А., Адильбеков Ж. Ш. - Санкт-Петербург: Лань, 2022 - 216 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/206453	Учебное	Основная
2	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник для вузов / Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А., Боровков М. Ф.; Фролов В. П., Серко С. А. - Санкт-Петербург: Лань, 2025 - 476 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/451058	Учебное	Основная
3	Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки (специальности) 111801 "Ветеринария" (квалификация (степень) "специалист") / В.В. Пронин, С.П. Фисенко - СПб.: Лань, 2012 - 238 с.	Учебное	Основная
4	Семенов С. Н. Биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза молока различных видов сельскохозяйственных животных: учеб. пособие / С.Н. Семенов, О.М. Мармурова, Т.В. Слащилина; Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2011 - 85 с. [ЦИТ 5554] [ПТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b69240.pdf	Учебное	Основная
5	Слесаренко Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / Слесаренко Н. А., Оганов Э. О., Степанишин В. В. - Санкт-Петербург: Лань, 2022 - 204 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/206861	Учебное	Дополнительная
6	Урбан В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / Урбан В. Г., Под р. В. - Санкт-Петербург: Лань, 2023 - 384 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/305255	Учебное	Дополнительная
7	Производственная практика, преддипломная практика [Электронный ресурс]: методические указания по прохождению практики и самостоятельной работе обучающихся по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования	Методическое	

	магистратура, направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль", форма обучения : очная, заочная / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. : О. А. Сапожкова, А. В. Голубцов, Ю. В. Шапошникова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ИТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m153999.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 «Znaniium.com»	http://znaniium.com
2	ЭБС издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
3	Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	www.elibrary.ru
4	Национальная электронная библиотека	https://нэб.пф/
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	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 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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 18 (с 16 часов до 19 часов)
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	142000, Московская обл., г. Домодедово, микрорайон Центральный,

обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Агропромышленный холдинг «Мираторг» от 30.03.2021 г.	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
Геномные технологии в ветеринарно-санитарной экспертизе	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Микробиотехнология в производстве и переработке животноводческой продукции	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Современные приборы и оборудование в ветеринарно-санитарной экспертизе	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Управление качеством и безопасностью продукции биологического происхождения	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Государственный ветеринарный надзор при импорте-экспорте»	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Методология научных исследований и педагогические навыки в профессиональном образовании	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Инновационные методы и методики в ветеринарно-санитарной экспертизе	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Современные проблемы ветеринарной санитарии	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Современные проблемы ветеринарной санитарии	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Теория и организация научных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Информационные технологии в ветеринарно-санитарной экспертизе	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов животного происхождения	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
Заведующий кафедрой Семенов С.Н. 	Протокол заседания каф. № 10 от 20.05.2025 г.	1) п. 6, табл. 6.1., 6.2.1.	1) корректировка «Материально-техническое и программное обеспечение практики» внесены изменения в таблицу «Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование» и «Программное обеспечение общего назначения»
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ №9 от 22.05.2025 г.	Рабочая программа актуализирована на 2025-2026 учебный год	
Заведующий кафедрой Семенов С.Н. 	Протокол заседания каф. № 10 от 16.06.2026 г	1) п. 5, табл. 5.1	1) корректировка «Учебно- методическое и информационное обеспечение практики» внесены изменения в таблицу «Рекомендуемая литература»
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ №11 от 17.06.2026 г.	Рабочая программа актуализирована на 2026-2027 учебный год	Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 

--	--	--	--