Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Махаева Наталья Юрьевна
Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе, молодежной политике ФГБОУ ВО "Ярославский ГАУ"
Дата подписания: 22.01.2026 11:45:30
Уникальный программный ключ:
fa349ae3f25a45643d89cfb67187284ea10f48e8

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Ярославский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»)

УТВЕРЖДАЮ
проректор по учебной и воспитательной работе, молодежной политике
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,
Махаева Н.Ю.
01 июля 2025 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.02(П) Производственная ветеринарно-санитарная практика

Индекс практики/НИР «Наименование практики/НИР»

Код и направление подготовки	36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Квалификация	Лечебное дело бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2025
Факультет	ветеринарии и зоотехнии
Выпускающая кафедра	«Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Кафедра-разработчик	«Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Объем практики/НИР, ч. / з.е. / нед.	108/3/2
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет с оценкой

Ярославль 2025 г.

При разработке рабочей программы практики (далее – РПП) «Производственная ветеринарно-санитарная практика» в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 сентября 2017 г. № 939, с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки от 26 ноября 2020 г. № 1456, от 8 февраля 2021 г. № 83, от 19 июля 2022 г. № 662, от 27 февраля 2023 г. № 208;

2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки»;

3. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

4. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 года № 712-н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», зарегистрирован Министерством Юстиции РФ 16 ноября 2021 г., регистрационный № 65842.

5. Учебный план по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» «03» марта 2025 г. протокол № 2. Период обучения: 2025 - 2029 гг.

6. Учебный план по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) Лечебное дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» «03» марта 2025 г. протокол № 2. Период обучения: 2025 - 2029 гг.

Преподаватель-разработчик:

_____ к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г.
(подпись) *(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)*

Программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы «5» июня 2025 г. Протокол № 12

И.о. заведующего кафедрой _____ к.с.-х.н. Ярлыков Н.Г..
(подпись) *(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)*

Программа практики одобрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарии и зоотехнии «16» июня 2025 г. Протокол № 10

Председатель учебно-методической комиссии факультета ветеринарии и зоотехнии _____ Кононова Ю.Д.
(подпись) *(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)*

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы _____ к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г.
(подпись) *(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)*

Руководитель образовательной программы _____ к.биол.н., доцент Тимаков А.В..
(подпись) *(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)*

Отдел комплектования библиотеки _____ Волкова И.В.
(подпись) *(Фамилия И.О.)*

Декан факультета ветеринарии и зоотехнии _____ к.с.-х.н.,Бушкарева А.С.
(подпись) *(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)*

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ / НИР

№	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Вид (тип) практики, способ и форма (формы) ее проведения, цели и задачи практики	4
2	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
2.1	Универсальные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.1	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.1.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	6
2.1.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	7
2.1.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	8
3	Место практики в структуре образовательной программы	8
4	Место и время проведения практики	9
5	Объем практики (на одного обучающегося)	9
6	Содержание практики	10
6.1	Содержание разделов практики и формы контроля	14
7	Формы отчетности по практике	18
8	Методические указания для самостоятельной работы	20
9	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	20
9.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	20
9.2	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики	21
9.3	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	21
9.4	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	21
9.5	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	22
10	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для проведения практики	23
10.1	Основная учебная литература	23
10.2	Дополнительная учебная литература	24
11	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики	25
11.1	Перечень электронно-библиотечных систем	28
11.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов	28
12	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	33
12.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	34
12.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	34
12.3	Доступ к сети интернет	35
13	Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики	36
14	Особенности организации и проведения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья	36
	Приложения	36
	Приложение 1. Лист дополнений и изменений к программе практики	37

1 Вид (тип) практики, способ и формы (формы) ее проведения, цели и задачи практики

Вид практики: производственная
Тип практик: ветеринарно-санитарная практика

Способ(ы) проведения практики: стационарная, выездная
(стационарная, выездная и выездная полевая)

Форма проведения практики дискретная, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для ее проведения. Выбор мест выполнения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учётом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Цель ветеринарно-санитарной практики обучающихся – приобретение и совершенствование знаний, практических умений и навыков профессиональной деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, в соответствии с формируемыми компетенциями

Задачами практики являются:

- закрепление навыков поиска, анализа, обработки и систематизации научной информации по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- закрепление системы теоретических знаний и практических умений, в том числе использования нормативной документации, необходимых для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- закрепление теоретических знаний, необходимых для ветеринарно-санитарной оценки сырья и продуктов животного и растительного происхождения по результатам их ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с требованиями действующей нормативной документации;
- освоение теоретических и экспериментальных методов исследований, применяемых при ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методик обработки полученных опытных данных в рамках выполнения эксперимента;
- развитие навыков самостоятельной работы выполнения научно-исследовательской работы в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, оформления и подготовки к публикации научных статей, выступлений с докладами на научных конференциях;

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций: ПКОС-1; ПКОС-2; ПКОС-3. ПКОС-4; ПКОС-5; ПКОС-6; ПКОС-8.

2.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников**.**

2.2 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных).	
Код профессионального стандарта	**Наименование профессионального стандарта**
13.012	Работник в области ветеринарии (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 года № 712-н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии») (зарегистрирован Министерством Юстиции РФ 16 ноября 2021 г., регистрационный № 65842)

2.2.2 Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник

Обобщённые трудовые функции			**Трудовые функции**		
Код	**Наименование**	**Уровень квалификации**	**Наименование**	**Код**	**Уровень (подуровень) квалификации**
Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии»					
6	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для	6	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	F/01.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспер-	F/02.6	6

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
	защиты жизни и здоровья человека и животных		тизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы		
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры	F/03.6	6

2.2.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-1	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	ПКОС-1.1 Знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных		
		Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных	Осуществлять предубойный ветеринарный осмотр животных	методами предубойного ветеринарного осмотра животных
		ПКОС-1.2 Умеет определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра		
		Признаки убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра	осуществлять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра	Методами убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра
		ПКОС-1.3 Владеет навыками проведении предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья		
		методы проведении предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья	навыками проведении предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья
ПКОС-2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	ПКОС-2.1 Знает признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции		
		признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции	Определять признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции	Навыками определения патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции

		ПКОС-2.2 Умеет выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции		
		патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции	выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции	Навыками осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
		ПКОС-2.3 Владеет навыками для проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		
		Правила ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	навыками для проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
ПКОС-3	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	ПКОС-3.1 Знает стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных		
		Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной и растительной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических веществ, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Использовать стандартные методики проведения биохимических исследований сельскохозяйственной продукции	Терминами и определениями для проведения биохимических исследований сельскохозяйственной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
		ПКОС-3.2 Умеет определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности		
		Химический состав и свойства компонентов мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной и растительной продукции, их изменение в процессе формирования, хранения, пе-	Применять знания о свойствах и биологических функциях органических соединений при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции в соответствии с её назначением	Навыками оценки биохимических показателей, характеризующих пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, техниче-

		реработки		ских целей
		ПКОС-3.3 Владеет навыками для проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности		
		Правила подготовки проб сельскохозяйственной продукции животного и растительного происхождения к проведению биохимического анализа, необходимое лабораторное оборудование	Проводить лабораторные биохимические исследования продукции животного и растительного происхождения в соответствии с методиками	Навыками расчетов, оформления, интерпретации результатов лабораторных исследований биохимического состава и свойств сельскохозяйственной продукции
ПКОС-4	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ПКОС-4. 1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки		
		Основы судебной диагностики по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества	использовать ветеринарные знания для решения социальных вопросов, возникающих в правовой, следственной и судебной юридической практике	ветеринарными знаниями для решения социальных вопросов, возникающих в правовой, следственной и судебной юридической практике
		ПКОС-4. 2 Умеет пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		
		Нормативную и техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии	Способен к разработке нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертиз	Разработкой нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии
		ПКОС-4. 3 Владеет навыком проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели		
		Нормативную и техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясной продукции	Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясной продукции	навыком проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на пищевые цели
ПКОС-5	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПКОС-5.1 Знает формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении		
		методическое руководство в производственной деятельности специалистов предприятия	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	методическим руководством в производственной деятельности специалистов предприятия
		ПКОС-5.2Умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении		
		новые ветеринарно-санитарные препараты и средства	организовать испытания и внедрение новых ветеринарно-санитарных препаратов и средств	внедрением новых ветеринарно-санитарных препаратов и средств
		ПКОС-5.3 Владеет навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		
		информацию, необходимую для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	пользоваться навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-6	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	ПКОС-6.1 Знает порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукци		
		нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	организовать ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
		ПКОС-6.2 Умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		
		методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
		ПКОС-6.3 Владеет навыком обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		
		порядок сбора и анализа информации по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	собирать и анализировать информацию по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	навыками сбора и анализа информации по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-8	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ПКОС-8.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки		
		порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
		ПКОС-8.2 Умеет пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		
		лабораторное оборудование и средства измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

		ПКОС-8.3 Умеет проводить осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортирвки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		
		осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортирвки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	проводить осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортирвки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Навыком осмотра для определения возможности транспортирвки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

3 Место практики / НИР в структуре образовательной программы

Производственная ветеринарно-санитарная практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата.

4 МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Практическая подготовка при проведении практики может быть организована непосредственно в университете, а также в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (профильная организация), в том числе их структурных подразделениях, предназначенных для проведения практической подготовки, на основании договоров, заключаемых между профильными организациями и университетом.

Место проведения *производственной практики*: в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы на основе договоров; научно-исследовательские проектные, изыскательские и конструкторские институты на основе договоров; а также структурные подразделения ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» (кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарная клиника).

При организации практической подготовки при проведении практики профильные организации создают условия для реализации практики, предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

Базы практики обучающихся ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» представлены на сайте ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» http://www.yaragrovuz.ru/ в разделе «Образование».

Производственная практика *(ветеринарно-санитарная практика)* проводится на 4 курсе в 8 семестре.

5 Объем практики / НИР (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	**Всего**	**За 8 семестр**
	часов	**часов**
1. Контактные часы при проведении учебной прак-	**3**	**3**

тики, всего *(в т.ч. прием зачета, включая проверку и рецензирование отчета по учебной практике)*		
2. Контактные часы при проведении производственной практики, всего *(включая инструктаж, проверку, рецензирование, защиту отчёта и прием зачета)*		
3. Самостоятельная работа, всего *(СР)* в том числе:	**105**	**105**
Самостоятельная работа при написании отчетной документации	**10**	**10**
Самостоятельное изучение материала	**55**	**55**
Самостоятельная работа при подготовке к зачету	**40**	**40**
Общая трудоёмкость практики в часах:	**108**	**108**
в том числе в форме практической подготовки	108	108
Общая трудоёмкость практики в зачётных единицах:	**3**	**3**
Продолжительность практики (недель):	**2**	**2**
Форма контроля	**Зачет с оценкой**	

6 Содержание практики

№ раздела	Название раздела практики	Формируемые компетенции	Виды учебной работы и их трудоемкость, часы		
			Контактная работа при проведении учебной / производственной практики	Самостоятельная работа	Всего часов
1	*Подготовительный*	ПКОС-1; ПКОС-2; ПКОС-3.; ПКОС-4 ПКОС-5; ПКОС-6; ПКОС-8.	3	55	58
2	*Практический*		-	40	40
	Заключительный (подготовка отчета по практике)		-	10	10
	Промежуточная аттестация:		**зачет с оценкой**		
	Итого по практике:		3	105	108

6.1 Содержание разделов практики и формы контроля

№ п/п	Наименование раздела (этапа) практики	Содержание раздела в дидактических единицах	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля успеваемости
1	*Подготовительный*	Ознакомительная (организационная) лекция, инструктаж по технике безопасности	55	Проверка дневника и отчета по практике руководителем практики
2	*Практический*	Освоение методик ветеринарно-санитарной экспертизы, изучение правил ветеринарно-санитарной оценки сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Проведение исследований по тематике индивидуального задания по практике	40	Проверка дневника и отчета по практике руководителем практики
4	*Заключительный (подготовка отчета по практике)*	Зашита отчета по практике и аттестация обучающегося	10	Зачет с оценкой

7 ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

По окончании прохождения практики обучающийся представляет руководителю практики от кафедры дневник прохождения практики, отчет о прохождении практики, в котором содержится информация, соответствующая программе практики и индивидуальному заданию руководителя практики на прохождение практики. Дневник практики и отчет о прохождении практики оформляются в соответствии с требованиями установленными программой практики. При заполнении дневника следует исходить из того, что полнота и своевременность записей о прохождении практики существенно облегчит составление письменного отчета по итогам практики. В отчете, как правило, должно быть отражено: содержание работы в период практики, степень выполнения индивидуального задания, выводы о том, в какой мере практика способствовала закреплению и углублению теоретических знаний, приобретению практических навыков.

Общие требования и параметры отчета: формат А4, в текстовом редакторе Word; тип шрифта: Times New Roman, размер шрифта 14; межстрочный интервал: полуторный; - размеры полей: верхнее, нижнее — 20 мм, левое — 30 мм, правое — 15 мм. Все страницы должны иметь сквозную нумерацию. Первой страницей является титульный лист, второй содержание и т.д. На первой странице номер не ставится.

В характеристике профессиональной деятельности обучающегося во время прохождения практики (отзыве) должны быть отражены сведения о выполнении обучающимся программы практики, об отношении практиканта к работе, об оценке его умений и навыков применять теоретические знания на практике, а так же уровень сформированности компетенций.

Отчетность по результатам прохождения практики сдается на соответствующую кафедру, ответственную за проведение практики в срок, установленный графиком прохождения практики для регистрации и проверки.

На основе анализа представленных обучающимся документов (отчет по практике, индивидуальное задание, дневник практики, отзыв руководителя практики от профильной организации) руководителем практики от ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» составляется рецензия на отчет о прохождении практики. Защита отчета проводится в установленные сроки после устранения замечаний руководителя (если таковые имеются).

По итогам промежуточной аттестации выставляется дифференцированный зачет.

Выполненные отчёты о практике после их защиты хранятся на кафедре проведения практики в соответствии с номенклатурой дел академии.

8 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Для подготовки к практике обучающиеся могут воспользоваться следующими авторскими методическими указаниями Ярлыков, Н.Г. Ветеринарно-санитарная практика Учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Текст]: / Ярлыков Н.Г., Буренок Е.А., Митягова А.А., Кузнецова Е.А.; под общей редакцией Н.Г. Ярлыкова. Учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза – Ярославль: ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,

2020. – 54 с..// Электронная библиотека – Режим доступа: https://yaragrovuz.ru/index.php/biblioteka/электронный-каталог /, требуется авторизация

9.1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

№ семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ПКОС-1	**Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья**
5,6,7	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
6	Ветеринарная пропедевтика болезней животных
8	**Производственная ветеринарно-санитарная практика**
6	Производственная технологическая практика
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС-2	**Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований**
5,6,7	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
6	Патологическая анатомия животных
6	Патологическая физиология животных
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства
6	Производственная технологическая практика
8	**Производственная ветеринарно-санитарная практика**
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
8	Контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья органического производства
ПКОС-3	**Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности**
4	Биохимия сельскохозяйственной продукции
6	Токсикология
6	Фармакология
7	Ветеринарная радиобиология
8	Радиобиология с основами радиационной гигиены
8	Производственная технологическая практика
8	**Производственная ветеринарно-санитарная практика**
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускных квалификационной работы
ПКОС-4	**Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований**

5,6,7	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
8	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
8	Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии
8	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
2	Цитология, гистология и эмбриология
8	Производственная технологическая практика
8	**Производственная ветеринарно-санитарная практика**
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС-5	**Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции**
7	Цифровые технологии в ветеринарии
7	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
7	Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии
7	Организация ветеринарного дела
7	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
7	Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции
8	Производственная технологическая практика
8	**Производственная ветеринарно-санитарная практика**
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускных квалификационной работы
ПКОС-6	**Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными**
7	Ветеринарная санитария
8	Производственная технологическая практика
8	**Производственная ветеринарно-санитарная практика**
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускных квалификационной работы
ПКОС-8	**Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований**
5,6,7	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
8	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов
4	Учебная практика: научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	Производственная технологическая практика
8	**Производственная ветеринарно-санитарная практика**
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускных квалификационной работы

9.2 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ/НИР

Код компетенции	Содержание компетенции в соответствии с ФГОС ВО	Этап (период) прохождения практики, в течение которого формируется компетенция в процессе освоения ОПОП ВО
ПКОС-1.	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-2.	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-3	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-4.	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-5.	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-6	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	В течение всего периода прохождения практики
ПКОС-8	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	В течение всего периода прохождения практики

9.3 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

1	2	**3**	4	5	*6*	*7*	*8*	*9*
ПКОС-1	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	ПКОС-1.1 Знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных Знать: порядок предубойного ветеринарного осмотра животных Уметь: осуществлять предубойный ветеринарный осмотр животных Владеть: методами предубойного ветеринарного осмотра животных	Индивидуальное задание	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	Знает полностью порядок предубойного ветеринарного осмотра животных Умеет осуществлять полный предубойный ветеринарный осмотр животных Владеет всеми методами предубойного ветеринарного осмотра животных Способен: осуществлять осмотр животных	Знает основной порядок предубойного ветеринарного осмотра животных Умеет осуществлять основной предубойный ветеринарный осмотр животных Владеет основными методами предубойного ветеринарного осмотра животных Понимает: важность проведения предубойного ветеринарного осмотра животных	Знает частично порядок предубойного ветеринарного осмотра животных Умеет частично осуществлять предубойный ветеринарный осмотр животных Владеет частично методами предубойного ветеринарного осмотра животных	Не знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных Не умеет осуществлять предубойный ветеринарный осмотр животных Не владеет методами предубойного ветеринарного осмотра животных
		ПКОС-1.2 Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра Знать: допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра Уметь: Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра Владеть: методами убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра	Индивидуальное задание	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	Знает полностью допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра Умеет полностью определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра Владеет всеми методами убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра Способен: осуществлять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра	Знает в основном допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра Умеет осуществлять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра Владеет основными методами убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра Понимает: важность проведения убоя животных	Знает частично допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра Умеет частично осуществлять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра Владеет частично методами убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра	Не знает допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра Не умеет осуществлять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра Не владеет методами убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра
		ПКОС-1.3 Владеет навыками проведении предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья Знать: методы предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья Уметь: проводить предубойный	Индивидуальное задание	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	Знает все методы предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья Умеет полностью проводить предубойный ветеринарный осмотр животных Владеет всеми навыками проведении предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки	Знает основные методы предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья Умеет проводить проводить основной предубойный ветеринарный осмотр животных Владеет основными	Знает частично методы предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья и Умеет частично проводить предубойный ветеринарный осмотр животных Владеет частично навы-	Не знает методы предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья Не умеет проводить проводить основной предубойный ветеринарный осмотр животных Не владеет навыками

		ветеринарный осмотр животных Владеть: навыками проведении предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья			состояния их здоровья Способен: осуществлять все методы методы предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	навыками проведении предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья Понимает: важность проведения убоя животных	ками проведении предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	проведении предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья
ПК ОС-2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	ПКОС-2.1 Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции	Индивидуальное задание	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* отлично признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения *Умеет:* отлично осуществлять анализ признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения *Владеет* отлично навыками анализа признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения *Способен анализировать* признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов	*Знает хорошо* признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения *Умеет:* хорошо осуществлять анализ признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения *Владеет* хорошо навыками анализа признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения *Понимает* признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при	*Знает:* удовлетворительно признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения *Умеет:* удовлетворительно осуществлять анализ признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения *Владеет* удовлетворительно навыками анализа признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения	*Не знает:* признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения *Не умеет:* осуществлять анализ признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения *Не владеет* навыками анализа признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного

					инфекционного или незаразного происхождения	жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения		происхождения
		ПКОС-2.2 Умеет выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции	Индивидуальное задание	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* отлично дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции *Умеет:* отлично осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции *Владеет:* отлично навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества дефектов, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции *Способен анализировать* дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции	*Знает:* хорошо дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции *Умеет:* хорошо осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции *Владеет:* хорошо навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества дефектов, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции *Понимает* дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства	*Знает:* удовлетворительно дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции *Умеет:* удовлетворительно осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции *Владеет:* удовлетворительно навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества дефектов, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции	*Не* знает дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции *Не умеет:* осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции *Не владеет:* навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества дефектов, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
		ПКОС -2.3Владеет навыками для проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Индивидуальное задание	Отчет Вопросы и задания для за-	*Знает:* отлично ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	*Знает:* хорошо ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	*Знает:* удовлетворительно ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	*Не* знает ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

				щиты отчета по результатам практики	*Умеет:* отлично ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции *Владеет:* отлично навыками для проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции *Способен анализировать* ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	*Умеет:* хорошо осуществлять ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции а мясной продукции *Владеет:* хорошо навыками для проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции *Понимает* ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	*Умеет:* удовлетворительно ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции *Владеет:* удовлетворительно навыками для проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	*Не умеет:* осуществлять ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции *Не владеет:* навыками для проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
ПК ОС-3	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	ПКОС-3.1 Знает стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Индивидуальное задание	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* отлично порядок лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества различных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Умеет:* отлично осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества различных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Владеет:* отлично навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества различных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов рас-	*Знает:* хорошо порядок лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества основных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Умеет:* хорошо осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества основных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Владеет:* хорошо навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества основных видов сырья и безопас-	*Знает:* удовлетворительно порядок лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества отдельных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Умеет:* удовлетворительно осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества отдельных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Владеет:* удовлетворительно навыками лабораторного	*Знает:* не знает порядок лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Умеет:* не умеет осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Владеет:* не владеет навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безо-

					тительного происхождения Способен: отлично осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества различных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	ности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения Понимает: лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества основных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	ветеринарно-санитарного контроля качества отдельных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	пасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
ПКОС-3	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	ПКОС-3.2 Умеет определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Индивидуальное задание	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* отлично пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности *Умеет:* отлично определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности *Владеет:* отлично навыками определения пригодности (непригодности) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, техни-	*Знает:* хорошо пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности *Умеет:* хорошо определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности *Владеет:* хорошо навыками определения пригодности (непригодности) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья,	*Знает:* удовлетворительно пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности *Умеет:* удовлетворительно определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности *Владеет:* удовлетворительно навыками опреде-	*Знает:* не знает пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности *Умеет:* не умеет определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности не владеет навыками определения пригодно-

					ческих целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности Способен: отлично определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности Понимает: пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	ления пригодности (непригодности) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	сти (непригодности) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
ПКОС-3	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	ПКОС-3.3 Владеет навыками для проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	Индивидуальное задание	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* отлично порядок проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности *Умеет: отлично* осуществлять проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности *Владеет:* отлично навыками для проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и	*Знает:* порядок проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности *Умеет:* осуществлять проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности *Владеет:* навыками для проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их каче-	*Знает:* удовлетворительно порядок проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности *Умеет:* удовлетворительно осуществлять проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности *Владеет:* удовлетворительно навыками для проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищево-	не знает порядок проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности не умеет осуществлять проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности не владеет навыками для проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясно-

					безопасности Способен: осуществлять проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	ства и безопасности Понимает: порядок проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	го мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	го сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности
ПКОС-4	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ПКОС-4.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки Знать строение и деление клеток, стадии развития зародыша, закономерности микроскопического строения и функционирования тканей, паренхиматозных и трубчатых органов, систем организма Уметь: на гистологических препаратах определить структурные элементы клеток и межклеточного вещества тканей и органов, знать их функциональное значение Владеть навыками изготовления и работы с гистологическими препаратами, умением описывать структуры клеток, тканей и органов	Индивидуальное задание	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	**Знает** гистологическое строение тканей, органов сельскохозяйственных и промысловых животных; **Умеет** пользоваться современными методами микроскопического, гистологического, исследования. **Владеет** современной техникой гистологического исследования на материалах убоя животного **Способен** проводить экспертизу продуктов убоя животного **Понимает:** строение тканей, органов сельскохозяйственных и промысловых животных	**Знает** гистологическое строение тканей, органов сельскохозяйственных животных; **Умеет** пользоваться основными методами микроскопического, гистологического и микробиологического исследования. **Владеет** техникой гистологического исследования на материалах животного и растительного происхождения **Понимает** важность экспертизы продуктов убоя животного	**Знает** общие принципы гистологического строения органов животных; **Умеет** пользоваться основными методами микроскопического исследований. **Владеет** техникой микроскопического исследования	Не знает: гистологическое строение тканей, органов сельскохозяйственных и промысловых животных Не умеет: пользоваться современными методами микроскопического, гистологического, исследования Не владеет: современной техникой гистологического исследования на материалах убоя животного
		ПКОС-4.2 Умеет пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Индивидуальное задание	Отчет Вопросы и задания для защиты	**Знает** специальное лабораторное оборудование и средства измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; **Умеет** на гистологических	**Знает** лабораторное оборудование и средства измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; **Умеет** определить структур-	Знает: средства измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; **Умеет** определить структурные элементы клеток и	**Не знает** специальное лабораторное оборудование и средства измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

		Знать строение и деление клеток, стадии развития зародыша, закономерности микроскопического строения и функционирования тканей, паренхиматозных и трубчатых органов, систем организма Уметь: на гистологических препаратах определить структурные элементы клеток и межклеточного вещества тканей и органов, знать их функциональное значение Владеть навыками изготовления и работы с гистологическими препаратами, умением описывать структуры клеток, тканей и органов		отчета по результатам практики	препаратах определить структурные элементы клеток и межклеточного вещества тканей и органов, знать их функциональное значение. **Владеет** современными навыками изготовления и работы с гистологическими препаратами, умением описывать структуры клеток, тканей и органов **Способен** проводить экспертизу тканей и клеток	ные элементы клеток и межклеточного вещества тканей и органов, знать их функциональное значение. **Владеет** навыками изготовления и работы с гистологическими препаратами, умением описывать структуры клеток, тканей и органов я **Понимает** важность экспертизы продуктов убоя животного	межклеточного вещества тканей **Владеет** навыками работы с гистологическими препаратами, умением описывать структуры клеток, тканей и органов	**Не умеет** на гистологических препаратах определить структурные элементы клеток и межклеточного вещества тканей и органов, знать их функциональное значение. **Не владеет** современными навыками изготовления и работы с гистологическими препаратами, умением описывать структуры клеток, тканей и органов
		ПКОС-4.3 Владеет навыком проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели Знать строение и деление клеток, стадии развития зародыша, закономерности микроскопического строения и функционирования тканей, паренхиматозных и трубчатых органов, систем организма Уметь: на гистологических препаратах определить структурные элементы клеток и межклеточного вещества тканей и органов, знать их функциональное значение Владеть навыками изготовления и работы с гистологическими препаратами, умением описывать структуры клеток, тканей и органов	Индивидуальное задание	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	**Знает** ветеринарно-санитарный анализ мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели; **Умеет** пользоваться современными навыками проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели. **Владеет** навыком проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели **Способен** проводить анализ мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Понимает:** определение возможности их допуска на пищевые цели	**Знает** ветеринарно-санитарный анализ мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; **Умеет** пользоваться навыками проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. **Владеет** навыком проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Понимает** важность экспертизы животных	**Знает** ветеринарно-санитарный анализ мяса, продуктов убоя; **Умеет** пользоваться навыками проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя **Владеет** навыком проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя	**Не знает** ветеринарно-санитарный анализ мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели; **Не умеет** пользоваться современными навыками проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели. **Не владеет** навыком проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели

ПКОС-5	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПКОС-5.1Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении Знать: С прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии Уметь: выполнять расчеты при составлении баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе Владеть: современными информационными технологиями, методами обработки баз данных	Индивидуальное задание	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	знать: отлично формы заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении уметь: применять отлично формы заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении владеть: отлично формами заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении Способен: применять отлично формы заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении	знать: хорошо формы заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении уметь: применять хорошо формы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении владеть хорошо формами заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении Понимает: формы заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении	знать: удовлетворительно формы заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении уметь: удовлетворительно применять формы заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении владеть удовлетворительно формами заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении	Не знает: формы заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении Не умеет: применять формы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении Не владеет: формами заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении
		ПКОС -5.2 Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении Знать: С прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии	Индивидуальное задание	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	знать: отлично правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы уметь: применять отлично правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы владеть: отлично правилами оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	знать: хорошо правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы уметь: применять хорошо правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы владеть хорошо правилами оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	знать: удовлетворительно правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы уметь: применять удовлетворительно правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы владеть удовлетворительно правилами оформления заключений по результатам ветеринарно-	Не знает: правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы Не умеет: применять правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы Не владеет: правилами оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

		Уметь: выполнять расчеты при составлении баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе Владеть: современными информационными технологиями, методами обработки баз данных			Способен: применять отлично правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	Понимает: правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	санитарной экспертизы	
		ПКОС-5.3 3Владеет навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Знать: С прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии Уметь: выполнять расчеты при составлении баз данных по ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизе Владеть: современными информационными технологиями, методами обработки баз данных	Индивидуальное задание	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	знать: отлично информацию, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции уметь: применять отлично информацию, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции владеть: отлично информацией, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Способен: применять информацию, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	знать: хорошо информацию, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции уметь: применять хорошо информацию, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции владеть хорошо информацией, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Понимает: информацию, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	знать: удовлетворительно информацию, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции уметь: применять удовлетворительно информацию, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции владеть удовлетворительно информацией, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Не знает: информацию, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Не умеет: применять информацию, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Не владеет: информацией, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

ПКОС-6	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по ре-	**ПКОС-6.1** Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требо-	Индивидуальное задание	Отчет Вопросы и задания для защиты от-	**Знает:** виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и	**Знает:** основные виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструк-	**Знает:** отдельные виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилакти-	**Не знает:** виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по обеспече-

	зультатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	вания к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		чета по результатам практики	лечения животных; -виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии. **Умеет:** осуществлять сбор и анализ информации, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических и ветеринарно-санитарных мероприятий, оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных **Владеет:** методами разработки ежегодного плана противоэпизоотических мероприятий; -навыками проверки ветеринарно-санитарного состояния животноводческих помещений, организации мероприятий по защите от заноса инфекционных болезней, организации дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с план **Способен:** понимать порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса,	циями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -основные виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии. **Умеет:** осуществлять основной сбор и анализ информации, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических и ветеринарно-санитарных мероприятий, оценивать основное влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных **Владеет:** основными методами разработки ежегодного плана противоэпизоотических мероприятий; - основными навыками проверки ветеринарно-	ки и лечения животных; -отдельные виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии. **Умеет:** осуществлять определенный сбор и анализ информации, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических и ветеринарно-санитарных мероприятий, оценивать основное влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных **Владеет:** отдельными методами разработки ежегодного плана противоэпизоотических мероприятий; отдельными навыками проверки ветеринарно-санитарного состояния животноводческих помещений, организации мероприятий по защите от заноса инфекционных болезней, организации дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с план	нию ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии. **Не умеет:** осуществлять сбор и анализ информации, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических и ветеринарно-санитарных мероприятий, оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных **Не владеет:** методами разработки ежегодного плана противоэпизоотических мероприятий; -навыками проверки ветеринарно-санитарного состояния животноводческих помещений, организации мероприятий по защите от заноса инфекционных болезней, организации дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с план

					продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	санитарного состояния животноводческих помещений, организации мероприятий по защите от заноса инфекционных болезней, организации дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с план **Понимает:** порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		
		ПКОС-6.2 Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством	Индивидуальное задание	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по ре-	**Знает:** знает алгоритм грамотного проведения ветеринарной санитарии **Умеет:** умеет работать с производственной документацией по вопросам ветеринарной санитарии **Владеет:** владеет алгоритмом грамотного проведения ветеринарной санитарии, осуще-	**Знает:** знает определенные алгоритмы грамотного проведения ветеринарной санитарии **Умеет:** умеет работать с определенной производственной документацией по вопросам ветеринарной санитарии	**Знает:** знает отдельные алгоритмы грамотного проведения ветеринарной санитарии **Умеет:** умеет работать с отдельной производственной документацией по вопросам ветеринарной санитарии **Владеет:** владеет отдельными алгоритмами грамотного проведения ветеринарной санитарии, осу-	**Не знает:** знает алгоритм грамотного проведения ветеринарной санитарии **Не умеет:** умеет работать с производственной документацией по вопросам ветеринарной санитарии **Не владеет:** владеет алгоритмом грамотного проведения ветеринарной санитарии, осуществляет меры по обеспечению пожарной безопасности и охраны труда

		Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		зультатам практики	ствляет меры по обеспечению пожарной безопасности и охраны труда **Способен:** определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	**Владеет:** владеет определенными алгоритмами грамотного проведения ветеринарной санитарии, осуществляет определенные меры по обеспечению пожарной безопасности и охраны труда **Понимает:** порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	ществляет определенные меры по обеспечению пожарной безопасности и охраны труда	
		ПКОС-6.3 Владеет навыком обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Индивидуальное задание	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	**Знает:** знает порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Умеет:** умеет работать с документацией по обезвреживанию, утилизации и уничтожению мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Владеет:** владеет методиками отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Способен:** провести	**Знает:** знает основной порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Умеет:** умеет работать с основной документацией по обезвреживанию, утилизации и уничтожению мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Владеет:** владеет	**Знает:** знает определенный порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Умеет:** умеет работать с отдельной документацией по обезвреживанию, утилизации и уничтожению мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Владеет:** владеет отдельными методиками отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	**Не знает:** знает порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Не умеет:** умеет работать с документацией по обезвреживанию, утилизации и уничтожению мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Не владеет:** владеет методиками отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

					обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	основными методиками отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Понимает:** методику проведения обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		

1	2	**3**	4	5	*6*	*7*	*8*	*9*
ПКОС-8	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ПКОС-8.1 Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки *Знать:* Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки *Уметь:* проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, мор-	Индивидуальное задание	Отчет Вопросы и задания для защиты отчета по результатам практики	*Знает:* нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Умеет:* организовать ветеринарно-санитарную экспертизу различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Владеет:* нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения **Способен:** проводить ветеринарно-	*Знает:* хорошо нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизы основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Умеет:* хорошо организовать ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Владеет:* хорошо нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизы основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	*Знает:* удовлетворительно нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизы отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Умеет:* удовлетворительно организовать ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Владеет:* удовлетворительно нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизы отдельных видов сырья и продуктов жи-	*Не* знает нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Не умеет*т организовать ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Не* владеет нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения

		ской рыбы и икры, в том числе осмотр, необходимые лабораторные исследования, ветеринарно-санитарной оценку *Владеть* Порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки			санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотр, необходимые лабораторные исследования, ветеринарно-санитарной оценку	Понимает: Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	вотного происхождения и продуктов растительного происхождения	
		ПКОС-8.2 Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры *Знать:* лабораторное оборудование и средства измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры *Уметь:* Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и			*Знает:* современные методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Умеет:* проводить ветеринарно-санитарную экспертизу различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Владеет:* навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхо-	*Знает:* методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Умеет:* проводить ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Владеет:* навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного проис-	*Знает:* методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Умеет:* проводить ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Владеет:* навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного проис-	*Знает:* не знает методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Умеет:* не умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Владеет:* не владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного

		раков, морской рыбы и икры *Владеть* лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры			ждения **Способен:** Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы	хождения Понимает: лабораторное оборудование и средства измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	хождения	происхождения
		ПКОС-8.3 Умеет проводить осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры *Знать:* лабораторное оборудование и средства измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры *Уметь:* проводить осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры *Владеть* порядком осмотра для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и			*Знает:* современные методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Умеет:* проводить современную ветеринарно-санитарную экспертизу различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Владеет:* современными навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения **Способен:** проводить осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской	*Знает:* методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Умеет:* проводить ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Владеет:* навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения Понимает: лабораторные исследования для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	*Знает:* частично методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Умеет:* проводить частично ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Владеет:* частично навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	*Не знает:* современные методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Не умеет:* проводить современную ветеринарно-санитарную экспертизу различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения *Не владеет:* современными навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения

		переработке пресно-водной рыбы и раков, морской рыбы и икры			рыбы и икры			

9.4 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Для выполнения программы практики обучающемуся выдается индивидуальное задание, содержание которого согласовывается с руководителем практики от профильной организации / с руководителем практики от кафедры. На основе задания утверждается рабочий график (план), в котором указываются: содержание выполняемых работ и ожидаемые результаты. В процессе прохождения практики обучающийся заполняет ежедневно (за несколько дней) дневник о прохождении практики, в котором факт выполнения определенного задания подтверждается руководителем.

Вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой) *(выбрать)*

Перечисляются вопросы и задания в разрезе компетенций.

Компетенция:

ПКОС-1. Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья

Вопросы к зачету с оценкой:

1. Назовите источники информации по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, которыми Вы пользовались в период прохождения практики.
2. Можно ли утверждать, что за время ветеринарно-санитарной практики Вы приобрели навыки поиска информации, необходимой для решения поставленных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения? Обоснуйте свой ответ.
3. Можно ли утверждать, что за время ветеринарно-санитарной практики Вы приобрели навыки критического анализа информации, необходимой для решения поставленных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения?
4. Можно ли утверждать, что за время ветеринарно-санитарной практики Вы приобрели навыки синтеза информации, необходимой для решения поставленных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения? Обоснуйте свой ответ.
5. Можно ли утверждать, что за время ветеринарно-санитарной практики Вы приобрели навыки системного подхода для решения поставленных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения? Обоснуйте свой ответ6.Что собой представляет социальное взаимодействие?

Задания для проведения зачета с оценкой

Задание 1.

1.Что такое биологический статус животного?

2. Какие общеклинические показатели органов и систем организма животных

используются для определения состояния животного?
3. Какие существуют методы определения биологического статуса животных?
Задание 2. ……
1. Что такое качество?
2. Какие органолептические показатели используются для оценки качества сырья и продуктов животного происхождения?
3. Перечислить физико-химические показатели используемые для оценки качества сырья и продуктов животного происхождения?
4.Перечислите показатели безопасности сырья и продуктов животного происхождения, ветеринарно-санитарную экспертизу которых Вы проводили в период практики.
4.Какие методики ветеринарно-санитарной экспертизы Вы использовали при исследовании данных продуктов?
5. Каковы современные перспективы развития данных методов ветеринарно- санитарной экспертизы?
Задание 3. 1. Какие органолептические показатели используются для оценки качества сырья и продуктов растительного происхождения?
2. Перечислить физико-химические показатели используемые для оценки качества сырья и продуктов растительного происхождения?
3.Перечислите показатели безопасности сырья и продуктов растительного происхождения, ветеринарно-санитарную экспертизу которых Вы проводили в период практики.
4.Какие методики ветеринарно-санитарной экспертизы Вы использовали при исследовании данных продуктов?

ПКОС-2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

. **Вопросы к зачету с оценкой:**

1. Какова роль ветеринарно-санитарного эксперта в производственном коллективе предприятия по переработке животноводческой продукции?
2. Приходилось ли Вам в период прохождения практике работать в команде или коллективе? Кратко опишите данный коллектив.
3. Какова была Ваша роль, как к Вам относились в коллективе, в котором Вы проходили практику? Поясните свой ответ.
4. Участвовали ли Вы во время практики в коллективном решении поставленных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения? Охарактеризуйте эти задачи.
5. Какова была Ваша роль в коллективном решении задач области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения в период практики?

Задания для оценки компетенции «ПКОС-2»*:*

Задание 1.
1. Какие природные факторы, влияющие на организм животных вы знаете?
2. Каков механизм воздействия природных факторов, на организм животных?

3. Каким образом идет учет влияния на организм животных природных факторов?
Задание 2.
1. Какие социально-хозяйственные факторы, влияющие на организм животных вы знаете?
2. Каков механизм воздействия социально-хозяйственных факторов, на организм животных?
3. Каким образом идет учет влияния на организм животных социально-хозяйственных?
Задание 3.
1. Какие генетические факторы, влияющие на организм животных вы знаете?
2. Каков механизм воздействия генетических факторов, на организм животных?
3. Каким образом идет учет влияния на организм животных экономических факторов?

ПКОС-3 Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности

Вопросы к зачету с оценкой:

1. Приходилось ли Вам в период прохождения практики налаживать деловую коммуникацию по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы? Как Вы это делали? Приведите примеры.
2. Приходилось ли Вам в период прохождения практики осуществлять деловую коммуникацию по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы? Приведите примеры.
3. Как Вы оцениваете деловые коммуникации, налаженные Вами в период прохождения практики? Обоснуйте свой ответ.
4. Пригодятся ли деловые коммуникации, налаженные Вами в период прохождения практики, в Вашей дальнейшей профессиональной деятельности? Обоснуйте свой ответ.
5. Можно ли утверждать, что в период практики Вы научились осуществлять деловую коммуникацию по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы? Обоснуйте свой ответ.

Задания для проведения зачета с оценкой

Задание 1.
1. Дать понятие нормативно-правовой базы используемой для проведения работ в сфере производственного ветеринарно-санитарного контроля.
2. Перечислить федеральные законы, регламентирующие работы в области производственного ветеринарно-санитарного контроля
3. Перечислить нормативные документы регламентирующие работы в области производственного ветеринарно-санитарного контроля.

ПКОС-4. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований

Вопросы к зачету с оценкой:

1. Как Вы представляете себе чрезвычайную ситуацию, связанную с неблагополучной ветеринарно-санитарной и эпизоотической обстановкой, с которой Вы можете столкнуться в профессиональной деятельности?
3. Какую ответственность могут нести ветеринарные специалисты за принятые решения в чрезвычайных ситуациях, связанных с неблагополучной ветеринарно-санитарной и эпизоотической обстановкой?
3. Сталкивались ли Вы с чрезвычайными ситуациями, связанными с неблагополучной ветеринарно-санитарной и эпизоотической обстановкой, в период прохождения практики?
4. Опишите чрезвычайные ситуации, связанные с неблагополучной ветеринарно-санитарной и эпизоотической обстановкой, с которыми Вы столкнулись в период прохождения практики.
5. Опишите порядок действия ветеринарно-санитарного специалиста при возникновении чрезвычайной ситуации, связанной с неблагополучной ветеринарно-санитарной и эпизоотической обстановкой.

Задания для проведения зачета с оценкой

Задание 1.
1.Какие информационные технологии вы знаете?
2.Какие сетевые компьютерные технологии и базы данных используют в данной области?
3.Какие вы знаете пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов?
Задание 2.
1 Перечислить основные естественные, биологические и профессиональные понятия.
2. Перечислить задачи производственного ветеринарно-санитарного контроля?
3. Какие вы знаете методы решения задач производственного ветеринарно-санитарного контроля?

ПКОС-5. Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Вопросы к зачету с оценкой:

1. Какие методы и методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения используются в учреждении (на предприятии, в организации), в котором Вы проходили практику?
2. Перечислите методы и методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, которые Вы применяли в прохождения практики?
3. Кратко охарактеризуйте методы и методики, которые Вы применяли при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения в период прохождения практики.
4. Как Вы оценивали (интерпретировали) результаты ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, полученные в период прохождения практики?

5. Какую нормативную документацию Вы использовали при интерпретации результатов ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения?

Задания для проведения зачета с оценкой

Задание 1.

1. Перечислить правовые документы ветеринарного законодательства, действующие в РФ.
2. Какие вы знаете мероприятия по предупреждению и ликвидации заразных и незаразных болезней животных?
3. Какие документы должны сопровождать продукцию животного происхождения с целью предупреждения распространения заболеваний?

ПКОС-6 Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

Вопросы к зачету с оценкой:

1. Какие методы и методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения Вы освоили в период прохождения практики?
2. Кратко охарактеризуйте современные методы исследований и диагностики, используемые при ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, которые Вы освоили в период прохождения практики.
3. В каких конкретных случаях Вы применяли освоенные Вами методы и методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения? Опишите данные ситуации.
4. Какие данные Вы получили в результате использования освоенных на практике методов и методик проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения? Как Вы их интерпретировали?
5. Можно ли утверждать, что в период прохождения практики Вы научились правильно интерпретировать результаты ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения? Поясните свой ответ.

Задания для проведения зачета с оценкой

Задание 1.

1. Обоснуйте необходимость приобретения ветеринарно-санитарным экспертом навыков контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
2. Можно ли утверждать, что в период прохождения практики Вами были приобретены навыки контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач в области ветери-

нарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения? Обоснуйте свой ответ.
3. Какие профессиональные задачи Вам помогут в дальнейшем решать навыки контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, приобретенные на практике?

ПКОС-8 Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований

Вопросы к зачету с оценкой:

1. Какие методы и методики лабораторного контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения используются в учреждении (на предприятии, в организации), в котором Вы проходили практику?
2. Перечислите методы и методики лабораторного контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения, которые Вы применяли в прохождения практики?
3. Кратко охарактеризуйте методы и методики, которые Вы применяли при проведении лабораторном контроле качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения в период прохождения практики.
4. Как Вы оценивали (интерпретировали) результаты лабораторного контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения, полученные в период прохождения практики?
5. Какую нормативную документацию Вы использовали при интерпретации результатов лабораторного контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения?

Задания для проведения зачета с оценкой

Задание 1.

3. Каковы результаты Вашего контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения? Дайте пояснения.
4. Какую нормативную документацию Вы использовали при проведении контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения?
5. Как были оценены руководителем практики на предприятии результаты Вашего контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения? Поясните свой ответ.

9.5 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Контроль освоения практики и оценка знаний обучающихся на зачете с оценкой производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

При оценке знаний и умений, приобретённых обучающимися в период прохождения практик, учитывается системность, полнота и правильность ответов, понимание изученного теоретического и практического материала, уровень речевого оформления ответа.

Критерии оценивания результатов обучения

Результаты выполнения и защиты отчета по производственной практике оцениваются «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и заносятся в зачетную книжку обучающегося, протокол защиты отчета по практике, ведомость.

Наименование оценочного средства	**Критерии оценивания компетенций (результатов)**	**Оценка**	**Критерии оценивания**
Отчёт по практике	– соответствие структуры и содержания разделов отчета по практике заданию, требованиям и рекомендациям; – степень раскрытия сущности вопросов, качество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования; – соблюдение требований к оформлению; – грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии во время защиты отчета; – полнота, точность, аргументированность ответов во время защиты отчета.	**«отлично» (зачтено)**	Оценку «отлично» или «зачтено» заслуживает обучающийся, который выполнил весь намеченный объем работы в срок и на высоком уровне в соответствии с программой практики, проявил самостоятельность, творческий подход и соответствующую профессиональную подготовку, показал владение теоретическими знаниями и практическими навыками проведения аналитического исследования, умение работать с аналитической информацией, и системно оценивать представленную в них информацию, а также умение делать выводы и аргументировать собственную позицию; требования к оформлению полностью соблюдены.
		«хорошо» (зачтено)	Оценку «хорошо» или «зачтено» заслуживает обучающийся, который полностью выполнил

			намеченную на период практики программу, однако допустил незначительные просчеты методического характера при общем хорошем уровне профессиональной подготовки, недостаточно полно представил аналитические материалы исследования, сформулировал предложения по решению выявленных в процессе практики проблем, составляющих сферу научных интересов обучающегося; имеются упущения в оформлении отчета.
		«удовлетворительно» (зачтено)	Оценку «удовлетворительно» или «зачтено» заслуживает обучающийся при частичном выполнении намеченной на период практики программы, если он допустил просчеты или ошибки методического характера, а представленный им информационный материал не позволяет в полной мере сформировать аналитическую базу исследования и требует соответствующей дополнительной обработки и систематизации; имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета.
		«неудовлетворительно» (не зачтено)	Оценки «неудовлетворительно» или «не зачтено» заслуживает обучающийся, не выполнивший программу практики и представивший отчет, выполненный на крайне низком уровне; требования к оформлению отчета не соблюдены.

10 ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

10.1 ОСНОВНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	Никитин И.Н., Национальное и международное ветеринарное законодательство (ЭБС Лань) : учеб. пособие / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. - анкт-Петербург : Лань, 2022. - 376 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/238493 ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 04.06.2025).	Все разделы	8	Электронный ресурс
2	Никитин, И. Н., Организация ветеринарного дела (ЭБС Лань) : учебное пособие / И. Н. Никитин. - Санкт-петербург : Лань, 2022. - 288 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/211196 Ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 04.06.2025).	Все разделы	8	Электронный ресурс
3	Ветеринарно-санитарная практика [Электронный ресурс]: учебно-метод. пособ.для обуч. по напр. подг. 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / А.В. Тимаков, Т.К. Тимакова, Н.Г. Ярлыков, М.В. Степанова [и др.], Ярославль, ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ», 2020, 62сОграниченный по логину и паролю (дата обращения: 04.06.2025).	Все разделы	8	Электронный ресурс

10.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	Усова, И. А., История ветеринарной медицины (ЭБС Лань) : учебное пособие / И. А. Усова. - Красноярск : КрасГАУ, 2014. - 123 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/90763	Все разделы	8	Электронный ресурс

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог).

11 ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

11.1 ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫХ СИСТЕМ

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	Универсальная	https://e.lanbook.com/

2.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	http://ibooks.ru/
3.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	http://elibrary.ru/

11.2 ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИНТЕРНЕТ-САЙТОВ

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – https://minobrnauki.gov.ru/, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – http://www.edu.ru, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – http://window.edu.ru, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ре-сурс]. – Режим доступа. – http://fcior.edu.ru, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – http://mcx.ru/, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – http://elibrary.ru/ , свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.cnshb.ru/akdil/ , свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.cnshb.ru/ , свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.library.ru , свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

12 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса при проведении практики позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды академии; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

12.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

№	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Calculate Linux	Операционная система

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, используемого обучающимся при прохождении практики в профильной организации, определяется материально-техническим обеспечением профильной организации.

12.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ Локальная сеть ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»/ индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»
5.	База данных AGRIS	Специализированная	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnshb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.
7	База данных Spriner Nature eBook Collections	Специализированная	https://link.springer.com

12.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ».

13 Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики

Материально-техническая база, необходимая для проведения практики включает в свой состав специальные помещения:

- учебные аудитории для проведения лабораторных работ;
- учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций;
- учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации;
- помещения для самостоятельной работы;
- помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Перед началом практики со всеми обучающимися проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности.

Для проведения практики используется научно-исследовательское оборудование, измерительные и вычислительные комплексы, компьютерная техника, другое материально-техническое обеспечение, необходимое для полноценного прохождения практики.

Практическая подготовка обучающихся, проведение научных исследований осуществляется на кафедре «Ветеринарно-санитарная экспертиза» ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ».

Практическая подготовка обучающихся осуществляется в ветеринарной клинике ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ».

Практика проходит на базе профильных организаций в соответствии с заключенными договорами (индивидуальными, долгосрочными). Материально-техническое обеспечение практики в профильной организации соответствует требованиям, указанным в программе практики

14 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» создаются полноценные условия для получения образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ).

При выборе мест прохождения практики обучающимися с ОВЗ и инвалидами учитывается состояние их здоровья и доступность баз практики для данных обучающихся.

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Формы проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

- *для инвалидов по зрению - слабовидящих:* оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

- *для инвалидов по зрению - слепых:* оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

- *для инвалидов по слуху - слабослышащих:* оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

- *для инвалидов по слуху - глухих:* оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

- *для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата:* оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики для лиц с ОВЗ: Индивидуальные задания (в случае необходимости) формируются руководителем практики от вуза с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся. Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10... 15 минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

Особенности руководства практикой. Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от вуза;

- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики. Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения - аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

- во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся - инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

Приложение 2

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославский государственный аграрный университет»

Факультет ветеринарии и зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ
проректор по учебной и воспитательной
работе, молодежной политике
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,
_____ Махаева Н.Ю.
01 июля 2024 г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Б2.В.02(П) Производственная ветеринарно-санитарная практика

Индекс практики/НИР «Наименование практики/НИР»

Код и направление подготовки	36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Квалификация	Лечебное дело бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2025
Факультет	Ветеринарии и зоотехнии
Выпускающая кафедра	«Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Кафедра-разработчик	«Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Объем практики/НИР, ч. / з.е. / нед.	108/3/2
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет с оценкой

Декан факультета ветеринарии и зоотехнии _____ (подпись) к.с.-х.н.,Бушкарева А.С. (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Председатель УМК _____ (подпись) Кононова Ю.Д. (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

И.о. заведующего выпускающей кафедрой _____ (подпись) к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г. (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Ярославль, 2025 г.

Место практики в структуре образовательной программы:

Производственная ветеринарно-санитарная практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата.

Практика направлена на формирование следующих компетенций:

- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	**Содержание компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-1	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	ПКОС-1.1 Знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных		
		Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных	Осуществлять предубойный ветеринарный осмотр животных	методами предубойного ветеринарного осмотра животных
		ПКОС-1.2 Умеет определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра		
		Признаки убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра	осуществлять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра	Методами убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра
		ПКОС-1.3 Владеет навыками проведении предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья		
		методы проведении предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья	навыками проведении предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья
ПКОС-2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	ПКОС-2.1 Знает признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции		
		признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции	Определять признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции	Навыками определения патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
		ПКОС-2.2 Умеет выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а		

		также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции		
		патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции	выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции	Навыками осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
		ПКОС-2.3 Владеет навыками для проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		
		Правила ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	навыками для проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
ПКОС-3	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	ПКОС-3.1 Знает стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных		
		Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной и растительной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических веществ, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Использовать стандартные методики проведения биохимических исследований сельскохозяйственной продукции	Терминами и определениями для проведения биохимических исследований сельскохозяйственной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
		ПКОС-3.2 Умеет определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности		
		Химический состав и свойства компонентов мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной и растительной продукции, их изменение в процессе формирования, хранения, переработки	Применять знания о свойствах и биологических функциях органических соединений при оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции в соответствии с её назначением	Навыками оценки биохимических показателей, характеризующих пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей
		Владеет навыками для проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показа-		

		телей их качества и безопасности		
		Правила подготовки проб сельскохозяйственной продукции животного и растительного происхождения к проведению биохимического анализа, необходимое лабораторное оборудование	Проводить лабораторные биохимические исследования продукции животного и растительного происхождения в соответствии с методиками	Навыками расчетов, оформления, интерпретации результатов лабораторных исследований биохимического состава и свойств сельскохозяйственной продукции
ПКОС-4	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ПКОС-4. 1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки		
		Основы судебной диагностики по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества	использовать ветеринарные знания для решения социальных вопросов, возникающих в правовой, следственной и судебной юридической практике	ветеринарными знаниями для решения социальных вопросов, возникающих в правовой, следственной и судебной юридической практике
		ПКОС-4. 2 Умеет пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		
		Нормативную и техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии	Способен к разработке нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертиз	Разработкой нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии
		ПКОС-4. 3 Владеет навыком проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели		
		Нормативную и техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясной продукции	Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясной продукции	навыком проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на пищевые цели
ПКОС-5	Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПКОС-5.1 Знает формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении		
		методическое руководство в производственной деятельности специалистов предприятия	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	методическим руководством в производственной деятельности специалистов предприятия
		ПКОС-5.2Умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении		
		новые ветеринарно-санитарные препараты и средства	организовать испытания и внедрение новых ветеринарно-санитарных препаратов и средств	внедрением новых ветеринарно-санитарных препаратов и средств
		ПКОС-5.3 Владеет навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		
		информацию, необходимую для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	пользоваться навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-6	Организация	ПКОС-6.1 Знает порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса,		

	обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукци		
		нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	организовать ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
		ПКОС-6.2 Умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		
		методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
		ПКОС-6.3 Владеет навыком обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		
		порядок сбора и анализа информации по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	собирать и анализировать информацию по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	навыками сбора и анализа информации по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-8	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ПКОС-8.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки		
		порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
		ПКОС-8.2 Умеет пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		
		лабораторное оборудование и средства измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры
		ПКОС-8.3 Умеет проводить осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортирвки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		

		осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	проводить осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Навыком осмотра для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Краткое содержание практики: Ознакомление с планированием, организацией, проведением и контролем ветеринарно-санитарных мероприятий на различных участках производства. Ознакомление и получение навыков работы с ветеринарной сопроводительной документацией, в том числе электронным документооборотом, формами отчетов и текущей отчетности на предприятии. Приобретение навыков проведения ветеринарно-санитарного контроля в соответствии с требованиями системы безопасности и управления качеством пищевых продуктов. Оформление документации с использованием специализированных баз данных. Сбор, обработка и анализ информации для написания отчета. Оформление дневника – отчета