

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная  
академия имени Н.В. Верещагина»

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологий

Кафедра эпизоотологии и микробиологии

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАМА**

### **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** **вид: ветеринарно-санитарная практика**

**Направление подготовки (специальность):**  
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Профиль:**  
Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Квалификации выпускника:** бакалавр

Вологда – Молочное  
2025

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Разработчик:

к.вет.н., доцент Шестакова С.В.

Программа одобрена на заседании кафедры эпизоотологии и микробиологии 20 февраля 2025 г. протокол № 6

Зав. кафедрой,

к.в.н., доцент Воеводина Ю.А.

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины и биотехнологий от 20 февраля 2025 года, протокол № 6

Председатель методической комиссии,

к.б.н., доцент Ошуркова Ю. Л.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель практики:** является закрепление и углубление теоретической подготовки студентов и приобретение ими практических навыков и компетенций в сфере:

- проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения;
- лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;
- осуществления контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки.

### **Задачи практики:**

закрепление навыков:

- предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц;
- послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы с определением обоснованного заключения об их качестве и безопасности;
- отбора проб и консервирования материала для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
- органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса и молока больных и здоровых животных;
- исследования молока и молочных продуктов, туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы, пищевых животных жиров и растительных масел, рыбы, яиц и меда в условиях продовольственных рынков.
- осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

Основной задачей студентов на практике является овладение производственными навыками по «Ветеринарно-санитарной экспертизе», на этапах производства переработки, хранения, транспортировки и реализации пищевых и сырьевых продуктов животного и растительного происхождения. При этом студенты-практиканты по возможности должны принять личное участие в выполнении работ, предусмотренных служебными обязанностями ветеринарных специалистов на их рабочем месте.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

«Ветеринарно-санитарная практика» относится к блоку Практика обязательной базовой части Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Индекс практики по учебному плану: Б2О.04(П).

К числу входных знаний, навыков и компетенций студента, приступающего к прохождению практики относятся полученные в период

освоения таких дисциплин как «Клиническая диагностика», «Патологическая анатомия», «Ветеринарная фармакология. Токсикология», «Паразитарные болезни», «Инфекционные болезни», «Основы незаразной патологии животных и птиц», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Организация ветеринарного дела», «Организация государственного ветеринарного надзора». «Ветеринарная санитария», «Санитарная микробиология», «Болезни рыб и пчел».

Ветеринарно-санитарная практика формирует знания, умения и навыки, необходимые для подготовки к государственной итоговой аттестации и получения опыта профессиональной деятельности.

### **3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10**

Процесс прохождения общепрофессиональной практики направлен на формирование следующих компетенций:

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>
ПК-2 Способен проводить предубойный осмотр животных, ветеринарно-санитарный осмотр мяса, иного пищевого сырья, мясной продукции для определения возможности их использования на пищевые и (или) иные цели и необходимости проведения лабораторных исследований	ИД-1 <sub>ПК-2</sub> -Знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию убойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра животных ИД-2 <sub>ПК-2</sub> - Умеет: определять допустимость животных для убоя на мясо; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных ИД-3 <sub>ПК-2</sub> - Владеет: методикой проведения предубойного ветеринарного осмотра; ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований
ПК-3 Способен осуществлять лабораторный и производственный	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> - Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, необходимых лабораторных

<p>ветеринарно-санитарный контроль качества мясного сырья и безопасности мясной продукции</p>	<p>исследований, ветеринарно-санитарную оценку; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории;  ИД-2 ПК-3 - Умеет: производить послеубойный; ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции с использованием макроскопических методов патологоанатомических и органолептических методов исследований и давать их ветеринарно-санитарную оценку; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований продуктов убоя, мясного пищевого сырья и продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции; определять их пригодность (непригодность) к использованию для пищевых, кормовых, технических целей.  ИД-3 ПК-3. Владеет: методиками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; 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</p>
<p>ПК-6 Способен оформлять и проводить проверку ветеринарных сопроводительных</p>	<p>ИД-1 ПК-6-Знает правила оформления ветеринарных сопроводительных документов; формы ветеринарных сопроводительных документов, порядок их</p>

<p>документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем</p>	<p>выдачи и хранения ИД-2 ПК-6 – Умеет оформлять и проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем ИД-3 ПК-6 – Владеет навыками оформления и проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем</p>
<p>ПК-7 Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>ИД-1 ПК-7 – Знает: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; ИД-2 ПК-7 – Умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции ИД-3 ПК-7 – Владеет: навыками ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>
<p>ПК-9 Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный</p>	<p>ИД-1 ПК-9 – Знает требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков и икры в соответствии с</p>

<p>контроль качества пресноводной и морской рыбы, раков и икры</p>	<p>законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ИД-2 ПК-9 – Умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>ИД-3 ПК-9 . Владеет: навыками отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности</p>
<p>ПК-10 Способен осуществлять ветеринарно-санитарного анализа пресноводной и морской рыбы и гидробионтов, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>	<p>ИД-1 ПК-10 – 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 обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ИД-2 ПК-10 - Умеет: Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой,</p>

	<p>вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять порядок и осуществлять контроль обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ИД-3ПК-10- Владеет: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## **4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1 Структура учебной дисциплины**

Общая трудоемкость практики составляет 7 зачетных единиц, 324 часа, из них 2 лекции, 240 практическая подготовка и 82 самостоятельная работа. Тип практики: производственная. Способ проведения практики: выездной. Форма проведения: непрерывная - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики, предусмотренной ОПОП. Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

### **4.2 Содержание разделов практики**

Ветеринарно-санитарная практика состоит 3 этапов:

**1. Предварительный этап:** Инструктаж по содержанию ветеринарно-санитарной практики, технике безопасности, выдача индивидуальных заданий для выполнения программы практики Ознакомление с предприятием, режимом работы и внутренним распорядком. Получение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.

**2. Производственный этап.** Изучение организационно-штатной структуры организации-базы практики и полномочий ее структурных подразделений. Изучение нормативно-технической документации и организации-базы практики. Участие в выполнении некоторых полномочий структурных подразделений. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях (мясокомбинатах или убойных пунктах) Осуществление ветеринарно-санитарного контроля при приемке скота и предубойном содержании скота и птицы. Контроль при передаче скота на убой. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм в процессе переработки скота. Приобретение профессиональных практических навыков, знаний и умений. Производственный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях Проведение отбора проб и исследования молока коровьего сырого при приеме на молокоперерабатывающие предприятия. Проведение текущего производственного и выходного контроля за молочной продукцией. Организации осуществляющие государственный контроль в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

**3 Заключительный (отчетный) этап.** Обработка и систематизация полученных данных, подготовке отчета к защите и его защита.

#### 4.3. Разделы учебной дисциплины и вид занятий

№	Наименование разделов учебной дисциплины	Всего
1	Предварительный этап	18
2	Производственный этап	272
3	Заключительный этап	34
	Итого: зачетных единиц	9
	часов:	324
	Практическая подготовка	240
	Лекций	2
	СРС	82

#### 5. Матрица формирования компетенций по дисциплине

№	Разделы, темы дисциплины	Профессиональные компетенции						Общее количество компетенций
		ПК-2	ПК-3	ПК-6	ПК-7	ПК-9	ПК-10	
1	Ознакомительный этап	+	+					2
2	Производственный этап	+	+	+	+	+	+	6
3	Заключительный этап	+	+					2

## **6. Образовательные технологии**

Общая трудоемкость выездной ветеринарно-санитарной практики составляет 324 часа.

При прохождении ветеринарно-санитарной практики используются традиционные образовательные и научные технологии, а также специальные методики проведения научных и практических исследований в области ветеринарии:

1. Изучение и систематизация научной, нормативной и профессиональной литературы, в том числе с использованием электронных библиотек и интернет-ресурсов.

2. Сбор, обработка, анализ и систематизация исходных данных, касающихся контроля проведенных ветеринарно-санитарных мероприятий на объектах ветеринарного надзора: дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Изучают ветеринарно-санитарные правила мероприятия на транспорте, при перевозке животных всех видов и животноводческой продукции. Условия получения продуктов, сырья животного и растительного происхождения высокого санитарного качества.

3. Использование специализированных компьютерных программ для анализа оцениваемых показателей.

## **7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам прохождения практики**

### **7.1 Виды самостоятельной работы, порядок их выполнения и контроля**

По окончании практики студент обязан подготовить и защитить отчет. Отчет по технологической практике составляется индивидуально каждым студентом и должен отражать его производственную и научную работу объемом 14–16 страниц машинописного текста, не считая приложений. На рассмотрение комиссии студент представляет следующие документы:

1. Отчет по результатам практики с обязательным приложением списка нормативных актов и научной литературы.

2. Дневник практики.

3. Отзыв-характеристику, подписанную руководителем с места прохождения практики.

4. Копии документов, с которыми студент осуществлял работу в ходе прохождения ветеринарно-санитарной практики.

К отчету прилагаются таблицы, фотографии, акты.

### **7.3 Вопросы для промежуточной аттестации**

Отчет проверяется преподавателем – руководителем практики. Защиту отчета проводят на открытых заседаниях комиссий, назначенных заведующим кафедрой. Оценка отчета – дифференцированная. Публичная защита отчета по ветеринарно-санитарной практике осуществляется на

выпускающей кафедре в присутствии преподавателей, проверяющих отчеты по практике, и заведующего кафедрой.

Защита практики оформляется протоколом заседания комиссии. При защите комиссия учитывает степень выполнения индивидуального задания и объем выполнения программы практики, правильность оформления документов, содержание характеристики, правильность ответов на заданные руководителем практики вопросы, умение анализировать документы, приложенные к отчету, а также характеристику и оценку руководителя практики от предприятия (организации, учреждения); оценку научного руководителя от кафедры; содержание и качество оформления отчета; содержание доклада и ответы студента на вопросы во время защиты отчета.

Студент должен представить комиссии по защите отчетов доклад о проделанной работе по трем разделам: «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Лабораторный ветеринарно-санитарный контроль», «Организация государственного ветеринарного надзора». Все разделы оцениваются в совокупности.

Продолжительность доклада не более 5 минут с кратким освещением разделов отчета. В своем кратком сообщении студент должен выделить основные, наиболее значимые моменты по каждому разделу практики. Особое внимание при защите обратить на ту информацию, в сборе и обработке которой студент принял непосредственное, личное участие и получил результаты. Доклады должны в обязательном порядке сопровождаться электронной презентацией, в которую включают таблицы, графики, диаграммы фото и т. д. В презентации должно быть не более 10 слайдов. В процессе защиты студент должен ответить на поставленные перед ним вопросы.

По результатам защиты отчета студенту выставляется дифференцированная оценка. При положительном заключении выпускающей кафедры по итогам защиты отчета студенту выставляется оценка, которая проставляется в зачетную книжку студента.

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **8.1 Основная литература:**

1. Ивашевская, Е. Б. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность : учебник для вузов / Е. Б. Ивашевская, О. А. Рязанова ; под редакцией В. М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-9827-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/200402> (дата обращения: 06.12.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : учебник / [А. А. Кунаков и др.] ; под ред. А. А. Кунакова. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2020. - 234 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1077338>

3. Экспертиза рыб северных видов. Качество и безопасность :

учебник для вузов / А. А. Гнедов, О. А. Рязанова, Е. Б. Табала, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 436 с. — ISBN 978-5-8114-7102-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155667> (дата обращения: 06.12.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## 8.2 Дополнительная литература

1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : практикум: учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 3-е изд., стер. - Электрон. дан. - СПб. [и др.] : Лань, 2018. - 240 с. Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/102236>

2. Ветеринарное законодательство : учебное пособие / составитель О. И. Уланова. — Пенза : ПГАУ, 2022. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/261518> (дата обращения: 06.12.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О.О. Датченко, Н.С. Титов, В.В. Ермаков, Ю.А. Курлыкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423>

4. Берновский Ю.Н. Безопасность продукции [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Ю. Н. Берновский. - Электрон.дан. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 254 с. Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=965169>

5. Берновский Ю.Н. Стандарты и качество продукции: Учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 256 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/441366>

6. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учеб. / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45654>

7. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных. Ветеринарные методические указания (ВМУ) : утверждаю: руководит. департамента Вет. Мин. России - Главный гос. вет. инспектор РФ В. М. Авилов 16 мая 2000 г. № 13-7-2/2012. - М. : Гном и Д, 2000. - 113 с.

8. Горбачева М.В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения: Учебное пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 136 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/367238>

9. Данильчук Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум: учебное пособие / Ю. В. Данильчук. - 2-е изд., перераб. и доп. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2018. - 176 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=940577>

10. Елисеева Л.Г Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>
11. Жаров А. В. Судебная ветеринарная медицина : учебник для вузов по спец. "Ветеринария" / А. В. Жаров. - М. : КолосС, 2001. - 261 с.
12. Житенко П. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы / П. В. Житенко, И. Г. Серегин , В. Е. Никитченко . - М. : Аквариум, 2001. - 351 с. - (Практика ветеринарного врача). - Библиогр.: с. 337-350
13. Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации / Заикина В.И., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 166 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415346#none>
14. Крыгин, В. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. А. Крыгин. - Электрон.дан. - Германия : LAP LAMBERT Academic Publishing, 2017. - 104 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1064808>
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : учебник / [А. А. Кунаков и др.] ; под ред. А. А. Кунакова. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2020. - 234 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1077338>
16. Лазаренко Л.В. Методические рекомендации по организации и проведению уоя продуктивных животных и птицы на объектах УИС, занимающихся животноводческой деятельностью / Лазаренко Л.В. - Пермь: Пермский институт ФСИН России, 2016. - 52 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/922627>
17. Ли Г.Т Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 217 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/597714>
18. Лыкасова И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.А. Лыкасова [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365>
19. Николаева М.А Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник: В 2 частях Часть 2: Модуль II: Товарная экспертиза / Николаева М.А. - М.:Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 192 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/452675>
20. Резниченко Л.В. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя : учеб. пособие - СПб. [и др.] : Лань, 2016. - 79 с.
21. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения / Б. С. Сенченко. - Ростов-на-Дону : МарТ, 2001. - 704 с

22. Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. - СПб.: РАПП, 2008. – 406 с.

23. Серегин И.Г. Государственный ветеринарный надзор при импорте-экспорте сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров : учеб. Пос./ И. Г. Серегин, Б. В. Уша. - СПб. : Изд-во "РАПП", 2011. – 510 с.

24. Серегин И.Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов: / И. Г. Серегин, Н. И. Дунченко, Л. П. Михалева. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 401 с.

25. Сидорова М.В. Морфология мясопромышленных животных (анатомия и гистология): учебник / М.В. Сидорова, В.П. Панов, А.Э. Семак [и др.] ; под общ. ред. М.В. Сидоровой.—М.: ИНФРА-М, 2018. — 307 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/935485>

26. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть: А. В. Смирнов. - СПб.: ГИОРД, 2011. – 110 с.

27. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учеб. пос. / А. В. Смирнов. - СПб.: ГИОРД, 2009. - 105, [1] с. - Библиогр.: с. 102-10

28. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. пос. / А. В. Смирнов. - СПб.: ГИОРД, 2009. - 335, [1] с. - Библиогр.: с. 328-335

29. Сон К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учеб. " / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Беспанеев. - СПб. [и др.] : Лань, 2013. - 409 с.

30. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебник / А. А. Кунаков [и др.]. - Электрон. дан. - М. : Издательство "КолосС", 2007. - 400 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=345192>

31. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. К. Мотовилов [и др.] ; ред. В. М. Позняковский. - 5-е изд., стереотип. - Электрон. дан. - СПб. [и др.]: Лань, 2017. - 316 с. - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/92612>

32. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

33. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочных продуктов»

34. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

35. Уша Б.В. Ветеринарно-санитарный контроль при ритуальном убою животных, производстве кошерной и халяльной продукции: учеб. пособие /Б. В. Уша, И. Г. Серегин. - СПб. : Квадро, 2014. - 211.

36. Федеральный закон « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.- Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650

37. Чернявский М.В. Анатомио-топографические основы технологии, ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведческой оценки продуктов

убоя животных: справочник / М. В. Чернявский . - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Колос, 2002. - 376 с

38. Шестакова С.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш при трихинеллезе [Электронный ресурс] : [сост. С. В. Шестакова]. - Электрон. дан. - Вологда; Молочное : ВГМХА, 2015. - 27 с. Внешняя ссылка: <https://molochnoe.ru/ebs/notes/756/download>

39. Шестакова С.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш при трихинеллезе : - Вологда ; Молочное : ИЦ ВГМХА, 2014. – 16 с.

40. Шестакова С.В. Органолептический анализ меда: - Вологда; Молочное: ВГМХА, 2019. – 25с.

41. Шестакова С.В. Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы при тканевых гельминтозах у лосей: методич. указ. / - Вологда ; Молочное : ИЦ ВГМХА, 2011. - 31, [1] с. : цв.ил. - Библиогр.: с. 29-30

### **8.3 Перечень информационных технологий, используемых при проведении научно-исследовательской работы, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

#### **Лицензионное программное обеспечение:**

Microsoft Windows XP / Microsoft Windows 7 Professional , Microsoft Office Professional 2003 / Microsoft Office Professional 2007 / Microsoft Office Professional 2010

STATISTICA Advanced + QC 10 for Windows

#### **в т.ч. отечественное**

Astra Linux Special Edition РУСБ 10015-01 версии 1.6.

1С:Предприятие 8. Конфигурация, 1С: Бухгалтерия 8 (учебная версия)

Project Expert 7 (Tutorial) for Windows

СПС КонсультантПлюс

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный

**Свободно распространяемое лицензионное программное обеспечение:**

OpenOffice

LibreOffice

7-Zip

Adobe Acrobat Reader

Google Chrome

#### **в т.ч. отечественное**

Яндекс.Браузер

#### **Информационные справочные системы**

– Единое окно доступа к образовательным ресурсам – режим доступа: <http://window.edu.ru/>

– ИПС «КонсультантПлюс» – режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

– Интерфакс - Центр раскрытия корпоративной информации (сервер раскрытия информации) – режим доступа: <https://www.e-disclosure.ru/>

– Информационно-правовой портал ГАРАНТ.RU – режим доступа: <http://www.garant.ru/>

– Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» (web-

версия) - режим доступ: <http://gtexam.ru/>

### **Профессиональные базы данных**

– Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>

– Научометрическая база данных Scopus: база данных рефератов и цитирования – режим доступа:

<https://www.scopus.com/customer/profile/display.uri>

– Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики – режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/> (Открытый доступ)

– Российская Академия Наук, открытый доступ к научным журналам – режим доступа: <http://www.ras.ru> (Открытый доступ)

– Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – режим доступа: <http://mcsx.ru/> (Открытый доступ)

### **Электронные библиотечные системы:**

○ Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа: [https://molochnoe.ru/cgi-](https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC)

[bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC](https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC)

○ ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

○ ЭБС Znanium.com – режим доступа: <https://new.znaniy.com/>

○ ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>

○ ЭБС POLPRED.COM: <http://www.polpred.com/>

○ Электронная библиотека издательского центра «Академия»: <https://www.academia-moscow.ru/elibrary/> (коллекция СПО)

○ ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа: <https://molochnoe.ru/ebs/>

## **9. Материально-техническое обеспечение практики**

- Учебная аудитория № 6209 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации.
- , ООО «ЭкоНива-АПК Холдинг», производственные участки предприятия;
- Территориальное управление Россельхознадзора по Новгородской и Вологодской областям

### **Обеспечение образования для лиц с ОВЗ**

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, исходя из индивидуальных психофизических особенностей и по личному заявлению обучающегося, в части создания специальных условий.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента,

оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- – предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскочечатную информацию в аудиальную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;
- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте).

Для лиц с нарушениями слуха:

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскочечатную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимобратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации.

- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего)

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование, предоставляемое по линии ФСС и позволяющее компенсировать двигательный дефект (коляски, ходунки, трости и др.);
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания них;
- использование дополнительного информационно-методического обеспечения:

<http://umcvpo.ru/about-project> - Федеральный портал высшего образования студентов с инвалидностью и ОВЗ

<http://nvda.ru/> - Программа экранного доступа «NVDA (Non Visual Desktop Access)» («Синтезатор речи») для перевода письменной речи в устную

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

## 10. Карта компетенций ветеринарно-санитарной практики

Ветеринарно-санитарная практика (направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза)					
Цель дисциплины	закрепление и углубление теоретической подготовки студентов и приобретение ими практических навыков и компетенций в сфере проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения; лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; осуществления контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки.				
Задачи дисциплины	овладение производственными навыками по ветеринарно-санитарной экспертизе на этапах производства, переработки, хранения, транспортировки и реализации пищевых и сырьевых продуктов животного и растительного происхождения				
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Компетенции		Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Ступени уровней освоения компетенции
Индекс	Формулировка				
Профессиональные компетенции					
ПК-2	Способен проводить предубойный осмотр животных, ветеринарно-санитарный осмотр мяса, иного пищевого сырья, мясной продукции для определения возможности их	ИД-1 <sub>ПК-2</sub> -Знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию убойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы описи убойных животных, журнала	Выездная практика	Отчет по практике, устный опрос	<b>Пороговый (удовлетворительный)</b> Знает:порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию убойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой

	использования на пищевые и (или) иные цели и необходимости проведения лабораторных исследований	<p>учета результатов предубойного ветеринарного осмотра животных</p> <p>ИД-2<sub>ПК-2</sub> - Умеет: определять допустимость животных для убоя на мясо; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных</p> <p>ИД-3<sub>ПК-2</sub> - Владеет: методикой проведения предубойного ветеринарного осмотра; ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>			<p>продукции; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра животных</p> <p><b>Продвинутый (хорошо)</b></p> <p>Умеет: определять допустимость животных для убоя на мясо; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных</p> <p><b>Высокий (отлично)</b></p> <p>Владеет: методикой проведения предубойного ветеринарного осмотра; ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>
ПК-3	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> - Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, необходимых лабораторных	Выездная практика	Отчет по практике, устный опрос	<p><b>Пороговый (удовлетворительный)</b></p> <p>Знает: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, пищевого мясного сырья и</p>

	<p>контроль качества мясного сырья и безопасности мясной продукции</p>	<p>исследований, ветеринарно-санитарную оценку; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории; ИД-2 ПК-3 - Умеет: производить послеубойный; ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции с использованием макроскопических методов патологоанатомических и органолептических методов исследований и давать их ветеринарно-санитарную оценку; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований продуктов убоя, мясного пищевого сырья и продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным</p>		<p>продукции, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарную оценку; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории <b>Продвинутый (хорошо)</b> Умеет производить послеубойный; ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции с использованием макроскопических методов патологоанатомических и органолептических методов исследований и давать их ветеринарно-санитарную оценку; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований продуктов убоя, мясного пищевого сырья и продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра;</p>
--	------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции; определять их пригодность (непригодность) к использованию для пищевых, кормовых, технических целей.</p> <p>ИД-3 <small>ПК-3-</small> Владеет: методиками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и</p>		<p>пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции; определять их пригодность (непригодность) к использованию для пищевых, кормовых, технических целей.</p> <p><b>Высокий (отлично)</b></p> <p>Владеет методиками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований			иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
ПК-6	Способен оформлять и проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем	ИД-1 <sub>ПК-6</sub> -Знает правила оформления ветеринарных сопроводительных документов; формы ветеринарных сопроводительных документов, порядок их выдачи и хранения ИД-2 <sub>ПК-6</sub> – Умеет оформлять и проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем ИД-3 <sub>ПК-6</sub> – Владеет навыками оформления и проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем	Выездная практика	Отчет по практике, устный опрос	<b>Пороговый (удовлетворительный)</b> Знает: правила оформления ветеринарных сопроводительных документов; формы ветеринарных сопроводительных документов, порядок их выдачи и хранения <b>Продвинутый (хорошо)</b> Умеет: оформлять и проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных систем <b>Высокий (отлично)</b> Владеет: навыками оформления и проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации с использованием современных ветеринарных информационных

					систем
ПК-7	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	<p>ИД-1<sub>ПК-7</sub>- Знает: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</p> <p>ИД-2<sub>ПК-7</sub> - Умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной</p>	Выездная практика	Отчет по практике, устный опрос	<p><b>Пороговый (удовлетворительный)</b></p> <p>Знает: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p><b>Продвинутый (хорошо)</b></p> <p>Умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов</p>

		экспертизы каждого вида продукции ИД-3 ПК-7 - Владеет: навыками ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований			ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции <b>Высокий (отлично)</b> Владеет: навыками ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований
ПК-9	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества пресноводной и морской рыбы, раков и икры	ИД-1 ПК-9 - Знает требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	Выездная практика	Отчет по практике, устный опрос	<b>Пороговый (удовлетворительный)</b> Знает: требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной и морской рыбы, раков и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой

		<p>ИД-2 ПК-9 – Умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>ИД-3 ПК-9 . Владеет: навыками отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности</p>		<p>продукции</p> <p><b>Продвинутый (хорошо)</b></p> <p>Умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p><b>Высокий (отлично)</b></p> <p>Владеет: навыками отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					качества и безопасности
ПК-10	Способен осуществлять ветеринарно-санитарного анализа пресноводной и морской рыбы и гидробионтов, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	ИД-1 <sub>ПК-10</sub> – 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 обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции ИД-2 <sub>ПК-10</sub> - Умеет: Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов,	Выездная практика	Отчет по практике, устный опрос	<b>Пороговый (удовлетворительный)</b> 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 обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции <b>Продвинутый (хорошо)</b> Умеет: Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов,

		<p>патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять порядок и осуществлять контроль обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>			<p>патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять порядок и осуществлять контроль обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p><b>Высокий (отлично)</b></p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		ИД-3 <sub>ПК-10</sub> - Владеет: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными			Владеет: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------