

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Полябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.10.2023 13:48:24
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0add24c

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«Московская государственная академия ветеринарной медицины и
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»**

Утверждаю

**Проректор по учебной, воспитательной работе
и молодежной политике**

ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И.

Скрябина

С.Ю. Пигина



«28»

июня

2023 г.

Кафедра паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Ветеринарно-санитарная практика»

специальность

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

профиль подготовки

Ветеринарно-санитарная экспертиза

уровень высшего образования

бакалавриат

Форма обучения очная /очно-заочная

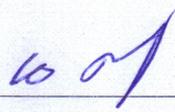
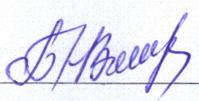
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

-ФГОС ВО по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и уровню высшего образования – программы бакалавриата, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 939 от «19» сентября 2017;

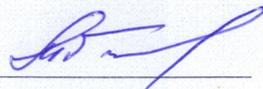
- основной профессиональной образовательной программы по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза;

- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Минтрудом России № 712н «12» октября 2021 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «16» ноября 2021 г., регистрационный № 65842).

РАЗРАБОТЧИКИ:

Заведующий кафедрой <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ф.И. Василевич <i>(ФИО)</i>
Доцент <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ю.В.Петрова <i>(ФИО)</i>
Профессор <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	В.М. Бачинская <i>(ФИО)</i>
Доцент <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Н.А. Малофеева <i>(ФИО)</i>

РЕЦЕНЗЕНТ:

Зав. кафедрой технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	М.В.Горбачева <i>(ФИО)</i>
--	--	-------------------------------

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины

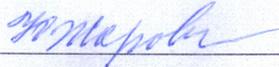
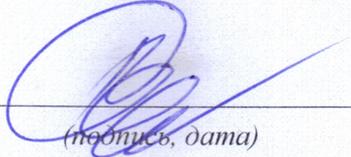
Протокол заседания № 10 от «23» июня 2023 г.

Председатель комиссии


подпись

Н.А. Слесаренко

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	С.А. Захарова <i>(ФИО)</i>
Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ю.П. Жарова <i>(ФИО)</i>
Декан факультета ветеринарной медицины <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	П.Н. Абрамов <i>(ФИО)</i>
Декан факультета заочного и очно-заочного образования <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	А.А. Дельцов <i>(ФИО)</i>
Директор библиотеки <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Н.А. Москвитина <i>(ФИО)</i>

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПКО – обязательная профессиональная компетенция
5. ПК – рекомендуемая профессиональная компетенция
6. з.е. – зачетная единица
7. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
8. РПД – рабочая программа дисциплин
9. ФОС – фонд оценочных средств
10. Пр – практическое занятие
11. Лаб – лабораторное занятие
12. Лек – лекции
13. СР – самостоятельная работа
14. УМУ – учебно-методическое управление

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Цель освоения практики:

- освоить и закрепить обучающимися практические умения и навыки для выполнения выпускной квалификационной работы во время работы на рабочих местах в период практики.

Задачи практики дисциплины:

- осуществление обучающимися поиска, хранения, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
- освоение обучающимися практических умений и навыков по методологии проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания;
- применение обучающимися знаний о порядке проведения экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием новой аппаратуры и оборудования;

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

«Ветеринарно-санитарная практика» направлена на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза:

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ОПК -3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного	ИД-1 опк-3. Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях..	Знать законодательство в области ветеринарии, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность ветеринарно-санитарных экспертов.

	комплекса	ИД-2 опк-3. Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	Уметь находить в различных источниках актуальную информацию о ветеринарном законодательстве, нормативно-правовых актах, регулирующих деятельность ветеринарно-санитарного эксперта.
		ИД-3 опк-3. Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.	Владеть законодательной базой, руководствоваться этическими и правовыми нормами при осуществлении профессиональной деятельности.
2.	ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ИД-1 опк-5. Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.	Знать алгоритм работы с информационной системой в области ветеринарии (ВетИС) и ее подсистемами.
ИД-2 опк-5. Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.		Уметь оформлять сопроводительную документацию с использованием информационной системы в области ветеринарии (ВетИС) и ее подсистем.	
ИД-3 опк-5. Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.		Владеть навыками работы в информационной системой в области ветеринарии (ВетИС) и ее подсистемах,	
3.	ПК-1 Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	ПК-1. ИД – 1 Знать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных	
ПК-1 ИД - 2 Знать требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции			
ПК-1 ИД – 3 Знать формы описи убойных животных, журнала учета результатов <u>предубойного ветеринарного осмотра убойных животных</u>			
ПК-1.ИД – 4 Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра			
ПК-1 ИД – 5 Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных			
4.	ПК-2. Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для	ИД-1 пк-2. Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных	Знать методику проведения послеубойного осмотра мяса и других продуктов убоя, дополнительных методов исследования, лабораторных исследования, в том числе экспресс-методов, ветеринарно-санитарную оценку мяса и других продуктов убоя.

	определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	исследований, ветеринарно-санитарной оценки	
		ИД-4пк-2. Уметь производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	Уметь применять макроскопические и патологоанатомические исследования при проведении послеубойного осмотра животных в местах убоя и разделки, местах охоты на диких животных для выявления заболеваний животных и ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя.
		ИД-5пк-2. Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения	Уметь применять органолептические и другие методы исследования для оценки мяса и продуктов убоя в остывшем, охлажденном, замороженном состоянии для определения степени свежести в процессе хранения в холодильных камерах.
		ИД-9пк-2. Уметь выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомоморфологические) 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	Уметь отличать в ходе исследования патологические изменения инфекционного или незаразного характера от дефектов, возникших в процессе убоя или хранения, а также в процессе производства мясной продукции.
5.	ПК-3. Способен проводить отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований	ИД-1пк-3. Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	
		ИД-2пк-3. Знать методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
		ИД-3пк-3. Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов,	

		выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра	
6.	ПК-4. Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	ИД-4 ПК-4. Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	
		ИД-5 ПК-4. Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
7.	ПК-5 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ 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	ПК-5 ИД – 1 Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции ^П	
		К-5 ИД – 2 Уметь 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	
8.	ПК-7 Способен организовать ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами	ИД-1 ПК-7. Знать порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Знать требования к ветеринарному клеймению мяса, виды клейм и штампов и их назначение.
9.	ПК-8 Способен организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	ПК-8 ИД- 1 Знать 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	
		ПК-8 ИД – 2 Уметь 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	
		ПК - 8 ИД – 3 Уметь осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
		ПК - 8 ИД – 4 Уметь вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	
10.	ПК-10 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	ПК - 10 ИД – 1 Знать 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	
		ПК - 10 ИД – 2 Уметь пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	
11.	ПК-11 Способен проводить отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований	ПК - 11 ИД – 1 Знать методику отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	
		ПК - 11 ИД – 2 Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	
12.	ПК – 13 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению	ПК - 13 ИД -1 Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам,	

	меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	
		ПК – 13 ИД – 2 Уметь определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	
13.	ПК – 15 Способен проводить организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	ПК – 15 ИД – 1 Знать порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	
		ПК – 15 ИД – 2 Уметь определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	
		ПК – 15 ИД – 3 Уметь осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	
		ПК – 15 ИД – 4 Уметь вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	

14.	ПК-16 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	ПК - 16 ИД – 1 Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	
		ПК-16 ИД – 2 Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности	
		ПК - 16 ИД – 3 Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности	
		ПК - 16 ИД – 4 Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	
15.	ПК-17 Способен проводить отбор проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований	ПК - 17 ИД – 1 Знать методику отбора проб гидробионтов и икры	
16.	ПК-19 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ гидробионтов и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ПК - 19 ИД – 1 Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	
		ПК - 19 ИД – 2 Уметь определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная практика – «Ветеринарно-санитарная практика» индекс Б2.О.02.03 (П) учебного плана ОПОП по направлению подготовки 36.03.01

Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата) и является обязательной для освоения:

- по очной форме обучения в 6 семестре на 3 курсе и 8 семестре на 4 курсе.
- по очно-заочной форме обучения в 8 семестре 4 курса.

Способы проведения учебной практики: выездная.

Профильные предприятия и организации АПК, связанные с направленностью образовательной программы, с которыми заключены договора на прохождение практик обучающимися.

5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Очная форма обучения:

Общий объем дисциплины составляет 17 зачетных единицы, 612 часов

Вид учебной работы	Всего, час.
Общий объем практики	612
Контактная работа:	612
лекции	-
занятия семинарского типа, в том числе:	
практические занятия, включая коллоквиумы	612
лабораторные занятия	-
другие виды контактной работы	
Самостоятельная работа обучающихся:	-
изучение теоретического курса	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	-
подготовка курсовой работы	-
другие виды самостоятельной работы	-
Промежуточная аттестация:	-
зачет	-
зачет с оценкой	-
экзамен	-
другие виды промежуточной аттестации	

6. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Тематические разделы практики

Тематический план курса производственной практики – «Ветеринарно-санитарная практика» для обучающихся очной формы обучения по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

№ п/п	Темы	Количество часов			ИДК	
		Виды учебной работы				СР, час
		Лек	Пр	Лаб		
3 курс, 6 семестр						

РАЗДЕЛ 1. Ознакомление и соблюдение техники безопасности при проведении ветеринарно-санитарного исследования продуктов питания в соответствии с планом выполнения ВКР.					
1.	Источники опасности в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ЛВСЭ).	-	18	-	
2.	Санитарно-гигиенические нормы при нахождении и работе в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.	-	18	-	
Итого за 6 семестр:			36		
Другие виды учебной работы:					
4 курс, 8 семестр					
РАЗДЕЛ 1. Соблюдение правил и норм отбора проб для проведения научной работы по выполнению ВКР при ветеринарно-санитарном исследовании продуктов питания.					
1.	Правила, порядок отбора проб. План выборочного контроля.	-	25	-	-
2.	Упаковка, хранение и пересылка лабораторных и контрольных проб.	-	25	-	-
РАЗДЕЛ 2. Выбор материала и методик проведения ветеринарно-санитарного исследования продуктов питания и кормов.					
3.	Методологическая основа научной деятельности.	-	76	-	-
4.	Выбор методики (метода) проведения исследований.	-	50	-	-
5.	Методы проведения органолептического исследования.	-	50	-	-
6.	Лабораторные методы исследования.	-	50	-	-
7.	Современные методы исследования определения качества и безопасности продуктов питания.	-	50	-	-
8.	Оценка результатов. Обсуждение результатов исследований.	-	50	-	-
РАЗДЕЛ 3. Ознакомление и соблюдение нормативной документации при выполнении ВКР.					
9.	Классификация нормативных документов.	-	50	-	-
10.	Классификация технических документов.		50		-
11.	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	-	50	-	-
Итого за 8 семестр:		-	576	-	-
Другие виды учебной работы		-			
Промежуточная аттестация:		Зачёт с оценкой			

Тематический план работы обучающихся при прохождении практики:

№ раздела	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1.	ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	<p>Положение о порядке проведения инструктажа рабочих по безопасным методам работы на предприятиях и организациях системы Министерства сельского хозяйства.</p> <p>Источники опасности в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ЛВСЭ).</p>

		Работа с едкими, взрывоопасными веществами (кислоты, щелочи), контакты с контаминированной продукцией, с электрооборудованием и приборами.
		Санитарно-гигиенические нормы при нахождении и работе в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизе.
		Спецодежда для работы в лаборатории.
		Техника безопасности при поступлении туш животных, вынужденно убитых на мясо.
2.	ПРАВИЛА И НОРМЫ ОТБОРА ПРОБ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	Основные термины и определения. Правила, порядок отбора проб. План выборочного контроля.
		Минимальная масса пробы необходимая для проведения исследований на один показатель безопасности на наличие остатков запрещенных и вредных веществ в продуктах животного и растительного происхождения. Необходимая масса навесок проб для проведения экспертизы.
		Упаковка, хранение и пересылка лабораторных и контрольных проб. Методы подготовки упаковки и оборудования для отбора проб.
		Порядок отбора проб для лабораторных исследований.
		Правила упаковки и транспортировки проб.
		Нормы отбора средних проб. Нормы отбора проб штучной продукции.
3.	МАТЕРИАЛЫ И МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И КОРМОВ.	Методологическая основа научной деятельности. Объект и предмет изучения. Выбор методики (метода) проведения исследований.
		Взятие и пересылка материала для исследования. Методы проведения органолептического исследования.
		Нормативная документация по проведению органолептического исследования продуктов питания в зависимости от тематики работы.
		Определение внешнего вида, консистенции, запаха (при необходимости вкуса), проведение дегустационной оценки (при необходимости).
		Лабораторные методы исследования. Физико-химические методы. Биохимические методы. Бактериологическое исследование продуктов питания.
		Современные методы исследования определения качества и безопасности продуктов питания.
		Оценка результатов. Обсуждение результатов исследований.
4.	НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ВКР	Использование нормативной и технической документации, регламентов, санитарно-эпидемиологических правил и норм, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила.
		Требования безопасности к продовольственному сырью и продуктам питания (санитарно-эпидемиологические правила, санитарные правила и нормы, гигиенические нормативы).
		Технические регламенты Таможенного союза ТР ТС. ГОСТ Р 54762-2011: "Программы предварительных требований по

	<p>безопасности пищевой продукции. Производство пищевой продукции". ГОСТ Р ИСО 22000-2007: "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования" ГОСТ Р ИСО 22005-2009. "</p>
	<p>Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов", ГОСТ Р 51705.1-2001: "Системы качества.</p>
	<p>Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования", FSSC 22000: "Система менеджмента безопасности пищевых продуктов 22000".</p>

6.1. Требования к форме отчетности по практике

Индивидуальное задание разрабатывает руководитель практики с указанием основных разделов прохождения практики, их содержанием и ожидаемым результатом по каждому этапу. Индивидуальное задание должно быть разработано в соответствии с программой учебной практики. Все компетенции, заявленные в программе практики, должны быть сформированы в процессе ее прохождения. Подписывают индивидуальное задание руководитель практики и обучающийся. **Образец оформления индивидуального задания на учебную практику представлен в приложении 4.**

Перед началом практики обучающийся заполняет план-график и подписывает его на кафедре у руководителя. **Образец оформления плана-графика на учебную практику представлен в приложении 5.**

В ходе прохождения практики руководитель контролирует освоение программы практики обучающимся посредством текущего контроля (с использованием опроса по соответствующим разделам практики), контролирует выполнение индивидуального задания и соблюдения плана-графика.

Обучающийся обязан вести дневник прохождения практики, делать соответствующие рабочие записи о выполнении разделов практики, кратко в хронологическом порядке, с указанием даты, записывать полученные результаты по выполнению программы практики.

Дневник должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ по дням практике согласно запланированным разделам. Текст дневника должен быть четким, аккуратно написан от руки (допускается использование машинописного текста). Фактическое выполнение заверяется руководителем практики. Записи в дневнике должны соответствовать по структуре и содержанию индивидуальному заданию и плану-графику прохождения практики. Дневник оформляется по каждому курсу практики отдельно, согласно тематическим разделам. Ведение дневника ежедневное, с обязательной нумерацией страниц. Дневник обучающиеся сдают на проверку руководителю практики, ответственному за проведение практики. **Образец оформления дневника представлен в приложении 6.**

Во время прохождения практики обучающийся-практикант имеет возможность постоянно пользоваться учебниками и учебными пособиями, учебно-методической и справочной литературой.

После прохождения учебной практики обучающийся должен предоставить на кафедру пакет документов: индивидуальное задание, план-график, дневник.

Руководитель практики проверяет предоставленный пакет документов, если есть замечания, отдает обучающемуся для исправления, после устранения замечаний обучающийся допускается к зачету.

Подведением итогов учебной практики является зачет, в рамках которого в краткой форме обучающийся делает анализ и обобщение проделанной работы.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 252 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025981. - ISBN 978-5-16-015340-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1025981> (дата обращения: 14.10.2020). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Федоткина, С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / С. Н. Федоткина, А. Н. Шинкаренко, А. В. Усенков. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2015. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/76662> (дата обращения: 15.10.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113372> (дата обращения: 15.10.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения практики:

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	-	-	-
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «Book.ru»	https://www.book.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
4.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	https://rucont.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	PubMed	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/	Режим доступа: для авториз. пользователей
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по производственной практике – «Ветеринарно-санитарная практика» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении 1 к настоящей рабочей программе практики.

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение определяется производственными возможностями предприятия (организации), на базе которого реализуется учебная (технологическая) практика. Её объем должен соответствовать направленности практик и в полном объеме позволять формировать у студентов необходимые компетенции, регламентированные настоящей Программой практики. Для проведения учебной практики академия имеет договора о сотрудничестве с базовыми предприятиями АПК.

Перед прохождением практики студенты проходят инструктаж по технике безопасности. Содержание подробной инструкции по технике безопасности приводится в Правилах по охране труда при работе в ветеринарных лабораториях и Правилах по охране труда в животноводстве, утвержденных приказом Минсельхоза РФ от 10 февраля 2003 г. N 49, основанных на нормативных актах, Законах РФ и других документах, перечисленных в тексте Правил.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся при освоении
ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

Кафедра паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

«Ветеринарно-санитарная практика»

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Уровень высшего образования
бакалавриат

форма обучения: очная /очно-заочная

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по практике осуществляется в виде текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль осуществляется в формах:

1. Опрос.
2. Индивидуальное задание.
3. Дневник по практике

Промежуточная аттестация осуществляется в формах:

1. Защита отчета по результатам прохождения практики
2. Зачет с оценкой

2. Соотношение показателей и критериев оценивания компетенций со шкалой оценивания и уровнем их сформированности

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения		Оценочное средство
	Зачтено	Не зачтено	
ОПК-3			
Знать: основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.	Глубокие знания о существующих национальных и международных ветеринарных законодательствах, конкретных правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.	Отсутствие знаний о существующих национальных и международных ветеринарных законодательствах, конкретных правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.	Индивидуальное задание. Дневник по практике Защита отчета по результатам прохождения практики
Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	Умение находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	Неумение находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	Индивидуальное задание. Дневник по практике Защита отчета по результатам прохождения практики
Владеть: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.	Полное овладение нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	Отсутствие навыков в нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	Индивидуальное задание. Дневник по практике Защита отчета по результатам прохождения практики
ОПК-5			
Знать: современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства	Глубокие знания о современных программах обеспечения, базовых системных программ продуктах и пакетах прикладных программ;	Отсутствие знаний в современных программах обеспечения, базовых системных программ продуктах и пакетах прикладных программ;	Индивидуальное задание. Дневник по практике

реализации информационных процессов.	технических средствах реализации информационных процессов	технических средствах реализации информационных процессов	Защита отчета по результатам прохождения практики
Уметь: применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.	Умение применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.	Неумение применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.	Индивидуальное задание. Дневник по практике Защита отчета по результатам прохождения практики
Владеть: навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	Полное овладение навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	Отсутствие навыков в работе с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	Индивидуальное задание. Дневник по практике Защита отчета по результатам прохождения практики
ПК-1			
Знать: Знать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных Знать требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	Знание порядка предубойного ветеринарного осмотра животных Знание требований к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	Не знание порядка предубойного ветеринарного осмотра животных Не знание требований к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	Индивидуальное задание. Дневник по практике Защита отчета по результатам прохождения практики
Уметь: Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных	Умение определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра Умение оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных	Не умение определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра Не умение оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных	
ПК-2			
Знать: Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-	Знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного	Не знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том	Индивидуальное задание. Дневник по практике

<p style="text-align: center;">санитарной оценки</p> <p>Знать 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</p> <p>Знать внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных</p>	<p>осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>Знание признаков 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</p> <p>Знание внешних показателей состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных</p>	<p>числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>Не знание признаков 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</p> <p>Не знание внешних показателей состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных</p>	<p>Защита отчета по результатам прохождения практики</p>
<p style="text-align: center;">Уметь:</p> <p>Уметь производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных</p> <p>Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения</p> <p>Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи</p> <p>Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной</p>	<p>Умение производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных</p> <p>Умение производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов</p>	<p>Не умение производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных</p> <p>Не умение производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов</p>	

<p>продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Уметь выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомоморфологические) 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</p> <p>Уметь осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве</p>	<p>исследования для определения сохранности в процессе хранения</p> <p>Умение производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции не промышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи</p> <p>Умение производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Умение производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Умение выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомоморфологические)</p>	<p>исследования для определения сохранности в процессе хранения</p> <p>Не умение производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции не промышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи</p> <p>Не умение производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Не умение производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Не умение выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомоморфологические)</p>	
--	--	--	--

	<p>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</p> <p>Умение осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве</p>	<p>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</p> <p>Не умение осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве</p>	
ПК-3			
<p>Знать:</p> <p>Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Знать методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>Знание требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Знание методик отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>Не знание требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Не знание методик отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>Индивидуальное задание.</p> <p>Дневник по практике</p>
<p>Уметь:</p> <p>Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p>	<p>Умение определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p>	<p>Не умение определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p>	
ПК-4			
<p>Знать:</p> <p>Знать стандартные методики проведения</p>	<p>Знание стандартных методик проведения</p>	<p>Не знание стандартных методик проведения</p>	<p>Индивидуальное</p>

<p>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</p> <p>Знать методики определения свежести мяса и мясопродуктов</p> <p>Знать методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя</p> <p>Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p>	<p>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</p> <p>Знание методик определения свежести мяса и мясопродуктов</p> <p>Знание методик проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя</p> <p>Знание правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p>	<p>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</p> <p>Не знание методик определения свежести мяса и мясопродуктов</p> <p>Не знание методик проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя</p> <p>Не знание правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p>	<p>задание.</p> <p>Дневник по практике</p> <p>Защита отчета по результатам прохождения практики</p>
<p>Уметь:</p> <p>Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>Умение пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>Не умение пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	
ПК-5			
<p>Знать:</p> <p>Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	<p>Знание требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством</p>	<p>Не знание требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством</p>	<p>Индивидуальное задание.</p> <p>Дневник по практике</p> <p>Защита отчета по результатам прохождения</p>

	Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	практики
Уметь: Уметь 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	Умение 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 умение 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	
ПК-7			
Знать: Знать порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Знание порядка ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Не знание порядка ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Индивидуальное задание. Дневник по практике Опрос
ПК-8			
Знать: Знать 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	Знание порядка 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	Не знание порядка 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	Индивидуальное задание. Дневник по практике Защита отчета по результатам прохождения практики
Уметь: Уметь 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 Уметь осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Умение 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	Не умение 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 Умение осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	пищевой продукции Не умение осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
ПК-10			
Знать: Знать 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	Знание порядка 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	Не знание порядка 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	Индивидуальное задание. Дневник по практике Защита отчета по результатам прохождения практики
Уметь: пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Умение пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Не умение пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	
ПК-11			
Знать: Знать методику отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Знание методик отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Не знание методик отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Защита отчета по результатам прохождения практики Индивидуальное задание.
Уметь: Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	Умение 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	Не умение 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	Дневник по практике

	порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	
ПК – 13			
<p>Знать:</p> <p>Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	<p>Знание требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	<p>Не знание требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	<p>Защита отчета по результатам прохождения практики</p> <p>Индивидуальное задание.</p> <p>Дневник по практике</p>
<p>Уметь:</p> <p>Уметь определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p>	<p>Умение определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p>	<p>Не умение определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p>	
ПК-15			
<p>Знать:</p> <p>Знать порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	<p>Знание порядка и ветеринарно-санитарных требований к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	<p>Не знание порядка и ветеринарно-санитарных требований к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	<p>Защита отчета по результатам прохождения практики</p> <p>Индивидуальное задание.</p> <p>Дневник по практике</p>
<p>Уметь:</p> <p>Уметь определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	<p>Умение определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	<p>Не умение определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	

<p>Уметь осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Умение осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Не умение осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>	
ПК-16			
<p>Знать:</p> <p>Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p>	<p>Знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p>	<p>Не знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p>	<p>Индивидуальное задание.</p> <p>Дневник по практике</p> <p>Защита отчета по результатам прохождения практики</p>
<p>Уметь:</p> <p>Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности</p> <p>Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности</p> <p>Уметь 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</p>	<p>Умение 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</p> <p>Умение производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения</p>	<p>Не умение 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</p> <p>Не умение производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения</p>	

	доброкачественности Умение 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	доброкачественности Не умение 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	
ПК-17			
Знать: Знать методику отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Знание методик отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Не знание методик отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Защита отчета по результатам прохождения практики Индивидуальное задание. Дневник по практике
ПК-19			
Знать: Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	Знание требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	Не знание требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	Защита отчета по результатам прохождения практики Индивидуальное задание. Дневник по практике
Уметь: Уметь определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Умение определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Не умение определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Не проводится.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1. Опрос на занятии – не проводится

4.2. Тесты – не предусмотрены

4.3 Защита отчета по практике.

Защита отчета предусматривает использование вопросов к защите отчета по практике в соответствии с тематическими разделами и тематическим планом практики.

Примерные контрольные вопросы для проведения аттестации

1. Ветеринарная лаборатория: полномочия, функции, организация работы.
2. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке: полномочия, функции, организация работы.
3. Организация платных ветеринарных услуг в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.
4. Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии.
5. Закон «О ветеринарии» РФ, основное содержание.
6. Основные задачи ветеринарии в РФ.
7. Задачи Государственной ветеринарной службы РФ. Система Государственной ветеринарной службы РФ.
8. Значение ветеринарного учета. Документы ветеринарного учета, порядок их составления.
9. Значение ветеринарной отчетности. Документы ветеринарной отчетности, порядок их составления и представления.
10. Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде.
11. Принципы и системы планирования.
12. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
13. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.
14. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.
15. Диагностика фасциолеза и дикроцелиоза. Ветсаноценка продуктов убоя.
16. Трихинеллоскопия неконсервированного и консервированного мяса и шпика. Отбор проб.
17. Методы исследования мяса животных на свежесть.
18. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.
19. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок. Документация.
20. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
21. Методы исследования на свежесть охлажденной рыбы.
22. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов и нутрий.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое животных.
24. Органолептические и лабораторные методы исследования на свежесть консервированной и мороженой рыбы.
25. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза. Ветсаноценка продуктов убоя.

26. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.
27. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш диких промысловых животных и пернатой дичи.
28. Исследование солонины на свежесть и сроки хранения соленого мяса.
29. Методы исследования мяса птиц на свежесть
30. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
31. Распознавание мяса различных видов животных.
32. Ветеринарно-санитарное исследование меда на продовольственном рынке.
33. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».
34. Экспертиза съедобных грибов на продовольственном рынке.
35. Патологоанатомические изменения в лимфатических узлах при инфекционных заболеваниях бактериальной и вирусной этиологии.
36. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.
37. Особенности ветсанэкспертизы туш и органов с/х животных (птицы) на продовольственных рынках.
38. Нормативные документы используемые при работе ветсанэксперта.
39. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.
41. Санитарное исследование растительных продуктов на продовольственных рынках.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценивания учебных действий при написании дневника по выполнению индивидуального задания в рамках прохождения учебной практики:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	работа выполнена в соответствии с утвержденным планом, полностью раскрыто содержание каждого вопроса, обучающимся сформулированы собственные аргументированные выводы по теме работы. Оформление работы соответствует предъявляемым требованиям. При защите работы обучающийся свободно владеет материалом и отвечает на вопросы
хорошо	работа выполнена в соответствии с утвержденным планом, полностью раскрыто содержание каждого вопроса. Незначительные замечания к оформлению работы. При защите работы обучающийся владеет материалом, но отвечает не на все вопросы
удовлетворительно	работа выполнена в соответствии с утвержденным планом, но не полностью раскрыто содержание каждого вопроса. Обучающимся не сделаны собственные выводы по теме работы. Грубые недостатки в оформлении работы. При защите работы обучающийся слабо владеет материалом, отвечает не на все вопросы
неудовлетворительно	работа выполнена не в соответствии с утвержденным планом, не раскрыто содержание каждого вопроса. Обучающимся не сделаны выводы по теме работы. Грубые недостатки в оформлении работы. При защите работы обучающийся не владеет материалом, не отвечает на вопросы

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при защите отчета:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
хорошо	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
удовлетворительно	не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации
неудовлетворительно	не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации

(Образец оформления индивидуального задания на производственную практику)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Московская государственная академия ветеринарной медицины и
 биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

Факультет ветеринарной медицины

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Обучающийся:
« » курса « » очной (очно-заочной, заочной) формы обучения группы
Специальность:
Вид практики:
Тип практики:

№ п/п	Содержание задания	Ожидаемый результат

Обучающийся

Ф.И.О.

Руководитель от академии

должность, Ф.И.О.

« ____ » _____ 20__ г.

Ожидаемые результаты прохождения практики соответствуют программе и заявленным компетенциям.

(Образец оформления плана-графика на производственную практику)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Московская государственная академия ветеринарной медицины и
 биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

Факультет ветеринарной медицины

ПЛАН-ГРАФИК

Обучающийся:
« » курса « » очной (очно-заочной, заочной) формы обучения группы
Специальность:
Вид практики:
Тип практики:

Дата	Краткое содержание работы	Ожидаемый результат

Подпись руководителя практики:

от академии

 должность, Ф.И.О.

« ____ » _____ 20__ г.

(Образец оформления дневника по производственной практике)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Московская государственная академия ветеринарной медицины и
 биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

Факультет ветеринарной медицины

**ДНЕВНИК
 ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Обучающийся:
« » курса « » очной (очно-заочной, заочной) формы обучения группы
Специальность:
Вид практики:
Тип практики:

Направляется на практику
наименование предприятия или кафедры академии
адрес предприятия (не заполняется, если практика проводится на кафедре академии)

Период практики с _____ по _____ 20__ г.

Преподаватель, руководитель практики от академии

должность, ученая степень, звание, Ф.И.О.

Кафедра(ы)

Дата	Содержание работы	Полученные результаты	Отметка руководителя практики о выполнении работы

Обучающийся

Ф.И.О.

Подпись руководителя практики:

от академии

должность, Ф.И.О.

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

«Ветеринарно-санитарная практика»

Специальность: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения: очная

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании Учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины.

Протокол заседания № ___ от « ___ » _____ 2023 г.

Председатель комиссии		Н.А.Слесаренко
<i>(должность)</i>	<i>(подпись, дата)</i>	<i>(ФИО)</i>

Изменение пункта	Содержание изменения