Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 06:44:53
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
« 24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Ветеринарно-санитарная практика (вторая)

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**
Направленность программы **Ветеринарно-санитарная экспертиза**
Форма обучения **Очная, заочная**

Программа разработана:
Раджабов Р.Г. доцент канд. с.-х. наук доцент
ФИО (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано к утверждению:
Заседанием кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии
протокол заседания от 23.01.2026 г №7 Зав. кафедрой Тамбиев Т.С.

п. Персиановский, 2026 г.

1.ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид	Производственная
Тип	Ветеринарно-санитарная практика (вторая)
Способ проведения	Стационарная, выездная
Форма проведения	Дискретная

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Планируемые результаты обучения по практике «Ветеринарно-санитарная практика (вторая)» – знания, умения, навыки и опыт деятельности, являются основой для формирования следующих компетенций:

Универсальные компетенции (УК):

Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (УК-8).

Профессиональные компетенции (ПК):

- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции (ПК-1);
- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2);
- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов рыбы и икры (ПК-3).

Индикаторы достижения компетенций:

- идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека (УК-8.1);
- выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера (УК-8.2);
- выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения (УК-8.3);
- проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя (ПК-1.1);
- осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов (ПК-1.2);
- осуществляет санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции (ПК-1.3);
- организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными (ПК-1.4);
- осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции) (ПК-1.5);
- проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК-2.1);
- осуществляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК-2.2);
-организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК-2.3);
- осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы) (ПК-2.4);

- проводит осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов (ПК-3.1);
- осуществляет санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов (ПК-3.2);
- организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов (ПК-3.3).
- осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры) (ПК-3.4).

2.2. Планируемые результаты обучения по «Ветеринарно-санитарная практика (вторая)», характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Ветеринарно-санитарная экспертиза представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1 Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	Знание: правовых и организационных основ обеспечения безопасности и охраны труда; основных опасностей, в том числе природного и техногенного происхождения, а также потенциальных опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов), особенностей и закономерностей их воздействия. Умение: идентифицировать опасности (угрозы) природного и техногенного происхождения, а также опасности (вредных и опасных факторов) производственной деятельности. Навык и (или) опыт деятельности: идентификации и измерения опасностей, в том числе природного и техногенного происхождения, а также опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов)
		УК-8.2 Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера	Знание: методов и способов защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов); алгоритмов, методов (способов) и приемов оказания первой помощи пострадавшим. Умение: выбирать методы и способы защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасно-

			стей производственной деятельности (вредных и опасных факторов); выбирать и применять методы (способы) и приемы оказания первой помощи пострадавшим. Навык и (или) опыт деятельности: подбора и применения метода или способа защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов); выбора и применения методов (способов) и приемов оказания первой помощи пострадавшим.
		УК-8.3 -Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	Знание: правил безопасного поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения, а также при возникновении опасностей; Умение: применять правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения, а также при возникновении опасностей; Навык и (или) опыт деятельности: формирования правильного поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения, а также при возникновении опасностей.
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции	ПК-1.1 - Проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя	Знание: основпредубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя Умение: проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя Навык: проведения предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя Опыт деятельности: проведения предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя
		ПК-1.2 - Осуществляет отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных про-	Знание: основотбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов Умение: осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мяс-

		дуктов	ных продуктов Навык: взятия отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов Опыт деятельности: проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов
		ПК-1.3- Осуществляет санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	Знание: основ санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции Умение: осуществлять санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции Навык: проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции Опыт деятельности: проведениясанитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции
		ПК-1.4 - Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	Знание: основ обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными Умение: организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными Навык: проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными Опыт деятельности: обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными
		ПК-1.5 - Осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого	Знание – основ оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции). Умение - оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного

		мясного сырья и мясной продукции)	сырья и мясной продукции). Навык / опыт деятельности - оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции).
ПК-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	ПК-2.1- проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов.	Знание нормативной документации по отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, Умение проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. Навык/опыт проведения идентификации, отбора проб, органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
		ПК-2.2- осуществляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	Знание нормативной документации определяющей санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. Умение осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. Навык/опыт осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.
		ПК-2.3- организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	Знание нормативной документации по обезвреживанию, утилизации и уничтожении меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. Умение организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. Навык/опыт организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
		ПК-2.4 - Осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней	Знание – основ оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы). Умение - оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы). Навык / опыт деятельности - оформления

			документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).
ПК-3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры	ПК-3.1-Проводит осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов;	Знать -Нормативно-техническую документацию по отбору проб и ветеринарно-санитарную экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Приемы и методы по определению качества и безопасности продукции. Уметь -Проводит осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов; Навык - В отборе проб и ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках.
		ПК-3.2- Осуществляет санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов;	Знать -Санитарную оценку рыбы и гидробионтов. Уметь - Осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов. Навык - Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, при различной патологии.
		ПК-3.3- Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов.	Знать - Приемы обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии Уметь -Организовывать обезвреживание, утилизацию или уничтожение рыбы и других гидробионтов. Навык -В обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологии
		ПК-3.4 - Осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры)	Знание – основ оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры). Умение - оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры). Навык / опыт деятельности - оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ

Общая трудоемкость «Ветеринарно-санитарная практика (вторая)»:

Курс	Трудоемкость	
	З.Е.	Количество недель
заочная форма обучения 2022 год набора		
5	4	2 2/3
очная форма обучения 2023 год набора		
4	8	2 2/3
заочная форма обучения 2023 год набора		
5	4	2 2/3
очная форма обучения 2024, 2025, 2026 год набора		
4	4	2 2/3
заочная форма обучения 2024, 2025, 2026 год набора		
5	4	2 2/3

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Дисциплина	Цель практики	Задачи практики	Содержание практики
Безопасность жизнедеятельности	– научиться ориентироваться в многообразных аспектах безопасности жизнедеятельности – от гуманитарного, социального, экономического их содержания до естественнонаучного и технического.	– изучить нормативно-правовые документы по охране труда; – изучить методики аттестации рабочих мест; – изучить способы оценки опасных и вредных производственных факторов и разработки решений по оптимизации условий труда; – изучить последствия воздействия чрезвычайных ситуаций невоенного и военного характера на людей, животных и окружающую среду; – изучить способы ликвидации ЧС и их последствий; – изучить возможности ведения сельскохозяйственного производства на территориях с повышенным радиоактивным фоном; – изучить основы производственной санитарии; – изучить методику проведения инструктажей; – изучить правила пожаротушения; – изучить проведение	Изучить основные нормативно-правовые и другие документы по охране труда – изучить основные технологические процессы; – изучить основные опасные и вредные факторы на отдельных этапах технологического процесса и их воздействие на работающих

		расследований несчастных случаев на производстве	
Санитарная микробиология	– закрепить теоретические знания, полученные по дисциплине санитарная микробиология	– освоить методы индикации патогенных и условно-патогенных микроорганизмов в объектах внешней среды и в пищевых продуктах; – провести контроль качества сырья и готовой продукции; – осуществить мероприятия по исключению отрицательного влияния микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности на организм человека и животных	– посетить ветеринарную лабораторию; ознакомиться с основными задачами, устройством, техникой безопасности в лаборатории; изучить общие правила отбора проб продуктов животного происхождения; – принять участие в бактериологическом исследовании мяса (мясной продукции) сельскохозяйственных животных (определение МАФАнМ, индикация кишечной палочки и сальмонелл); – принять участие в отборе проб и микробиологическом исследовании молока и молочной продукции (определение степени чистоты молока, МАФАнМ, коли-титра молока, редуктазная проба); – провести бактериологическое исследование и дать санитарную оценку качества яиц, рыбы и др.пищевых продуктов; – ознакомиться с проектно-технологической и нормативной правовой документацией при анализе санитарного состояния предприятий, сырья, готовой продукции
Фармакология и токсикология	– закрепить освоенные знания по токсикокинетике ядовитых веществ, применяемых в ветеринарной и агрономической практике	– освоение навыков диагностики химических и кормовых токсикозов, отравлений животных ядами растительного происхождения	– ознакомиться с работой химикотоксикологического отдела ветеринарной лаборатории, описать применяемые в ней методы обнаружения в продуктах, кормах, воде присутствия соединений ртути, хлора, меди, пестицидов и других токсических веществ; – провести анализ использования ядовитых веществ и возможные пути попадания из в корма и пищевые продукты
Ветеринарно-санитарная экспертиза	– закрепить теоретические знания по ветери-	– изучить методики предубойного исследования животных, после-	– ознакомиться с правилами приемки животных на мясоперерабатывающее предприя-

мяса и мясной продукции	нарно-санитарной экспертизе и приобрести опыт организационной работы по её проведению	убойного осмотра туш и органов продуктивных животных; – освоить методы лабораторных исследований мяса и жира; – ознакомиться с организацией работы по ветеринарно-санитарной экспертизе в месте прохождения практики; - оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	тие и оформления ветеринарной сопроводительной документации для их транспортировки; – принять участие в проведении предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов; – ознакомиться с ветеринарно-санитарными требованиями при переработке туш животных, субпродуктов, жира, крови, кишечного, эндокринного и кожевенного сырья; – изучить ветеринарно-санитарные требования при приемке, содержании, убое и переработке больных животных; – ознакомиться с техникой безопасности и мероприятиями по охране окружающей среды при переработке здоровых и больных животных; – ознакомиться со структурой и организацией работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке (отбор проб, методики исследований, ведение документации и др.)
Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, яиц, молока и молочной продукции	– закрепить теоретические знания по ветеринарно-санитарной экспертизе меда, яиц, молока и молочной продукциии приобрести опыт организационной работы по её проведению	– изучить методики осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; – освоить методы Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;	– изучить основы ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований; – ознакомиться с нормативными и законодательными документами по переработке, хранению и реализации различной продукции; – принять участие в проведении органолептическими методами ветеринарно-санитарного осмотра меда,

		– ознакомиться с организацией работы по ветеринарно-санитарной экспертизе в месте прохождения практики	молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы; - оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.
Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов	– закрепить теоретические знания по ветеринарно-санитарной экспертизе гидробионтов и приобрести опыт организационной работы по её проведению	– изучить методику ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; – освоить методы лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; – ознакомиться с организацией работы по ветеринарно-санитарной экспертизе в месте прохождения практики; - оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	- изучить нормативно-техническую документацию по отбору проб и ветеринарно-санитарную экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Приемы и методы по определению качества и безопасности продукции. Санитарную оценку рыбы и гидробионтов, а так же приемы обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. - осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов. Организовывать обезвреживание, утилизацию или уничтожение рыбы и других гидробионтов - принять участие в отборе проб и ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологии.
Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции и кормов	– закрепить теоретические знания по ветеринарно-санитарной экспертизе растительной продукции и кормов и	– изучить методику экспертизы растительной продукции и кормов; – освоить методы лабораторных исследований растительной продукции и кормов; – ознакомиться с органи-	– ознакомиться с правилами экспертизы растительной продукции и кормов и оформления ветеринарной сопроводительной документации для их транспортировки; – ознакомиться с ветеринарно-санитарными требования-

	приобрести опыт организационной работы по её проведению	зацией работы по ветеринарно-санитарной экспертизе в месте прохождения практики.	ми при переработке растительной продукции и кормов; – ознакомиться с техникой безопасности и мероприятиями по охране окружающей среды при переработке растительной продукции и кормов; – ознакомиться со структурой и организацией работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке (отбор проб, методики исследований, ведение документации и др.).
Организация ветеринарного дела	– формирование у студентов профессиональных умений и навыков организации ветеринарной деятельности с учетом требований действующего законодательства в области ветеринарии.	– изучить организацию ветеринарной деятельности в месте прохождения производственной практики; – ознакомиться с действующими нормативно-правовыми документами в области ветеринарии, которыми руководствуется предприятие (учреждение); – проанализировать соответствие организации ветеринарного обслуживания требованиям ветеринарного законодательства.	– изучить структуру ветеринарной службы в месте прохождения практики; – изучить устройство и принципы работы ветеринарных объектов, определить их расположение, техническое оснащение и соответствие требованиям нормативов; – изучить формы и методы организации работы ветеринарных специалистов, описать штатный состав ветперсонала и сравнить его с нормативным, проанализировать причины расхождений фактического и нормативного штатов, оценить влияние этих расхождений на качество ветеринарной работы; – изучить объекты и принципы планирования ветеринарной деятельности на предприятии, порядок составления и введения в действие планов ветмероприятий, проанализировать выполнение планов ветеринарной службой предприятия; – изучить основные формы и принципы ведения ветеринарной документации (документов планирования, первичного учета и ветеринарной отчетности); – изучить действующие правила организации работы по

			оформлению ветеринарных сопроводительных документов и порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме; – изучить источники и порядок финансирования ветеринарной деятельности, проанализировать насколько уровень финансирования соответствует потребностям подразделения; – оценить эффективность работы ветеринарного подразделения по показателям напряжённости эпизоотической ситуации в зоне обслуживания, терапевтической, профилактической и экономической эффективности проводимых ветеринарных мероприятий.

5. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

По возвращении с практики студент должен предоставить следующую документацию:
– дневник производственной практики;
– отчет по производственной практике;
– положительную производственную характеристику с места прохождения практики;
– приложения к дневнику и отчету по производственной практике.

Документы, представленные студентом по завершении практики (дневник и отчёт) должны содержать в себе сведения о практическом освоении студентом материала следующих учебных дисциплин: токсикология; паразитарные болезни; инфекционные болезни; внутренние незаразные болезни; ветеринарно-санитарная экспертиза; ветеринарная санитария; биологическая безопасность и экспертиза товаров с основами товароведения; производственный ветеринарно-санитарный контроль.

Проделанную работу студент ежедневно фиксирует в дневнике производственной практики. Форма ведения дневника, порядок заполнения его граф и строк по каждой учебной дисциплине рассматриваются на одном из последних перед отъездом на практику занятий. Записи должны вестись аккуратно, согласно названию граф. В тексте дневника можно приводить лишь общепринятые сокращения.

Отчет по производственной практике должен состоять из 3 разделов: введения, основной части и заключения.

Введение должно содержать краткую характеристику места прохождения практики: название предприятия (организации, учреждения); его месторасположение, форма собственности, производственная структура, основные производственные показатели; климатическая и эпизоотологическая характеристика местности; наличие партнеров по производству, их характеристика и т.д.

Основная часть отчёта должна быть структурирована по разделам, каждый из которых представляет собой описание итоговых показателей практики отдельно по каждой дисциплине. Все разделы должны заканчиваться кратким выводом (1–3 предложения) о результатах практики по определенному учебному предмету. Отчеты по дисциплинам должны быть иллюстрированы таблицами, отражающими объем ветеринарной работы, выполненный за период производственной практики.

Последний раздел отчёта – краткое собственное заключение студента о результатах пройденной практики в целом.

Записи в дневнике должны быть удостоверены подписью руководителя, заверенной печатью предприятия или подразделения, в котором студент проходил практику. Удостоверяющие записи проставляются по мере просмотра их заверяющим лицом – обычно один раз в 7–10 дней.

Записи о работах, выполнявшихся в других предприятиях, организациях и учреждениях (не в месте постоянного прохождения практики) должны быть заверены отдельно должностными лицами этих предприятий, организаций, учреждений.

Приложения должны иллюстрировать материал, изложенный в дневнике и отчёте по производственной практике. Поэтому ссылки на предоставляемые приложения должны содержаться в записях дневника или в соответствующих разделах отчёта. Приложений, на которые нет ссылок в материалах дневника или отчёта, не должно быть!

По возвращении с практики дневник вместе с отчётом и приложениями студент сдаёт в комиссию по защите дневников и отчётов, назначенную распоряжением по факультету. По результатам защиты материалов практики студенту выставляется дифференцированная оценка, которая заносятся в зачётную книжку и экзаменационную ведомость.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

6.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
УК-8/ УК-8.1	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	правовые и организационные основ обеспечения безопасности и охраны труда; основные опасности, в том числе природного и техногенного происхождения, а также потенциальные опасности производственной деятельности (вредных и опасных факторов), особенности и закономерности их воздействия.	идентифицировать опасности (угрозы) природного и техногенного происхождения, а также опасности (вредных и опасных факторов) производственной деятельности.	идентификации и измерения опасностей, в том числе природного и техногенного происхождения, а также опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов)
УК-8/ УК-8.2		Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера	методы и способы защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной де-	выбирать методы и способы защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной де-	подбора и применения метода или способа защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
			ятельности (вредных и опасных факторов); алгоритмы, методы (способы) и приемы оказания первой помощи пострадавшим	ятельности (вредных и опасных факторов); выбирать и применять методы (способы) и приемы оказания первой помощи пострадавшим	производственной деятельности (вредных и опасных факторов); выбора и применения методов (способов) и приемов оказания первой помощи пострадавшим.
УК-8/ УК-8.3		Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	правила безопасного поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения.	применять правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	формирования правильного поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения.
ПК-1/ПК-1.1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции	Проводит предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя	основыпредубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя	проведения предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя
ПК-1/ПК-1.2		Осуществляет отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования	основыотбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований	осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования	взятия отбора проб и проведения органолептических и лабораторных иссле-

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
		для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	дований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов; проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов
ПК-1/ПК-1.3		Осуществляет санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	основы санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	осуществлять санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции
ПК-1/ПК-1.4		Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной	основы обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной	проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
		экспертизы некачественными или опасными	некачественными или опасными	экспертизы некачественными или опасными	санитарной экспертизы некачественными или опасными
ПК-1/ПК-1.5		Осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции)	основы оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции).	оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции).	оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции).
ПК-2/ ПК-2.1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов.	нормативную документацию по отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы,	проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.
ПК-2/ ПК-2.2		Осуществляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы,	нормативную документацию, определяющую санитарную оценку меда, молока и мо-	осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней	осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домаш-

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
		продукции растениеводства и кормов	лочных продуктов, яиц домашней птицы	птицы.	ней птицы.
ПК-2/ ПК-2.3		Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	нормативную документацию по обезвреживанию, утилизации и уничтожении меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.	организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.	организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
ПК-2/ ПК-2.4		Осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы)	основы оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).	оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).	оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).
ПК 3 / ПК-3.1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры	Проводит осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской	Нормативно-техническую документацию по отбору проб и ветеринарно-санитарную экспертизе продуктов на рыбоперерабатываю-	Проводит осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресновод-	В отборе проб и ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. .

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
		рыбы, раков, икры и других гидробионтов	щихпредприятиях и рынках. Приемы и методы по определению качества и безопасности продукции.	ной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов;	
ПК 3 / ПК-3.2		Осуществляет санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов.	Санитарную оценку рыбы и гидробионтов.	Осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов.	Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, при различной патологии.
ПК 3 / ПК-3.3		Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов.	Приемы обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии	Организовывать обезвреживание, утилизацию или уничтожение рыбы и других гидробионтов.	В обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологии
ПК 3 / ПК-3.4		Осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры)	основы оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).	оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).	оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).

6.2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

6.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются:
- «зачтено»
-«не зачтено».

6.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования по виду текущего контроля

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
I этап **Знать** правовые и организационные основ обеспечения безопасности и охраны труда; основные опасности, в том числе природного и техногенного происхождения, а также потенциальные опасности производственной деятельности (вредных и опасных факторов), особенности и закономерности их воздействия **(УК 8 / УК -8.1)**	**Фрагментарные знания** в **области:** правовых и организационных основ обеспечения безопасности и охраны труда; основных опасностей, в том числе природного и техногенного происхождения, а также потенциальных опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов), особенностей и закономерностей их воздействия. **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания в области:** правовых и организационных основ обеспечения безопасности и охраны труда; основных опасностей, в том числе природного и техногенного происхождения, а также потенциальных опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов), особенностей и закономерностей их воздействия.	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** правовых и организационных основ обеспечения безопасности и охраны труда; основных опасностей, в том числе природного и техногенного происхождения, а также потенциальных опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов), особенностей и закономерностей их воздействия.	**Сформированные и систематические знания в области:** правовых и организационных основ обеспечения безопасности и охраны труда; основных опасностей, в том числе природного и техногенного происхождения, а также потенциальных опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов), особенностей и закономерностей их воздействия.
II этап **Уметь** идентифицировать опасности (угрозы) природного и техногенного происхождения, а также опасности (вредных и опасных факторов) производственной деятельности. **(УК 8 / УК -8.1)**	**Фрагментарное умение:** идентифицировать опасности (угрозы) природного и техногенного происхождения, а также опасности (вредных и опасных факторов) производственной деятельности. **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение:** идентифицировать опасности (угрозы) природного и техногенного происхождения, а также опасности (вредных и опасных факторов) производственной деятельности.	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение:** идентифицировать опасности (угрозы) природного и техногенного происхождения, а также опасности (вредных и опасных факторов) производственной деятельности.	**Успешное и систематическое умение:** идентифицировать опасности (угрозы) природного и техногенного происхождения, а также опасности (вредных и опасных факторов) производственной деятельности.
III этап **Навык и (или) опыт деятельности:** идентификации и измерения опасностей, в том числе природного и техно-	**Фрагментарное применение навыков:** идентификации и измерения опасностей, в том числе природного и техно-	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков:** идентификации и измерения опасностей, в том числе природно-	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков:** идентификации и измерения опасностей, в том	**Успешное и систематическое применение навыков:** идентификации и измерения опасностей, в том числе природ-

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
генного происхождения, а также опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов) **(УК 8 / УК -8.1)**	генного происхождения, а также опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов) **Отсутствие навыков**	го и техногенного происхождения, а также опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов)	числе природного и техногенного происхождения, а также опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов)	ного и техногенного происхождения, а также опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов)
I этап **Знать** методы и способы защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов); алгоритмы, методы (способы) и приемы оказания первой помощи пострадавшим. **(УК 8 / УК -8.2)**	**Фрагментарные знания** в **области:** методов и способов защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов); алгоритмов, методов (способов) и приемов оказания первой помощи пострадавшим. **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания в области:** методов и способов защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов); алгоритмов, методов (способов) и приемов оказания первой помощи пострадавшим.	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** методов и способов защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов); алгоритмов, методов (способов) и приемов оказания первой помощи пострадавшим.	**Сформированные и систематические знания в области:** методов и способов защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов); алгоритмов, методов (способов) и приемов оказания первой помощи пострадавшим.
II этап **Уметь** выбирать методы и способы защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов); выбирать и применять методы (способы) и приемы оказания первой помощи пострадавшим. **(УК 8 / УК -8.2)**	**Фрагментарное умение:** выбирать методы и способы защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов); выбирать и применять методы (способы) и приемы оказания первой помощи пострадавшим. **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение:** выбирать методы и способы защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов); выбирать и применять методы (способы) и приемы оказания первой помощи пострадавшим.	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение:** выбирать методы и способы защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов); выбирать и применять методы (способы) и приемы оказания первой помощи пострадавшим.	**Успешное и систематическое умение:** выбирать методы и способы защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов); выбирать и применять методы (способы) и приемы оказания первой помощи пострадавшим.
III этап **Навык и (или) опыт деятельности:** подбора и применения метода или	**Фрагментарное применение навыков:** подбора и применения метода или	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков:** подбора и приме-	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков:**	**Успешное и систематическое применение навыков:** подбора и приме-

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
способа защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов); выбора и применения методов (способов) и приемов оказания первой помощи пострадавшим. **(УК 8 / УК -8.2)**	способа защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов); выбора и применения методов (способов) и приемов оказания первой помощи пострадавшим. **Отсутствие навыков**	нения метода или способа защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов); выбора и применения методов (способов) и приемов оказания первой помощи пострадавшим.	подбора и применения метода или способа защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов); выбора и применения методов (способов) и приемов оказания первой помощи пострадавшим.	нения метода или способа защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов); выбора и применения методов (способов) и приемов оказания первой помощи пострадавшим.
I этап **Знать** правила безопасного поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения **(УК 8 / УК -8.3)**	**Фрагментарные знания в области:** правил безопасного поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания в области:** правил безопасного поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** правил безопасного поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	**Сформированные и систематические знания в области:** правил безопасного поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
II этап **Уметь** применять правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения **(УК 8 / УК -8.3)**	**Фрагментарное умение:** применять правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение:** применять правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения;	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение:** применять правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения;	**Успешное и систематическое умение:** применять правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения;
III этап **Навык и (или) опыт деятельности:** формирования правильного поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения **(УК 8 / УК -8.3)**	**Фрагментарное применение навыков:** формирования правильного поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков:** формирования правильного поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков:** формирования правильного поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	**Успешное и систематическое применение навыков:** формирования правильного поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
I этап **Знать** основыпред-	**Фрагментарные знания** основпред-	**Неполные знания** основпредубойно-	**Сформированные, но содержащие от-**	**Сформированные и систематические**

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
убойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя (ПК-1/ПК-1.1)	убойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя / **Отсутствие знаний**	го осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	**дельные пробелы знания** основпредубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	**знания** основпредубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя
II этап **Уметь** проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя (ПК-1/ПК-1.1)	**Фрагментарное умение** проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя / **Отсутствие знаний**	**В целом успешное но не систематическое умение** проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя	**В целом успешное но содержащее отдельные пробельумение** проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя	**Успешное и систематическое умение** проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя
III этап **Владеть навыками** проведения предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя (ПК-1/ПК-1.1	**Фрагментарное применение навыков** проведения предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя / **Отсутствие знаний**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** проведения предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** проведения предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	**Успешное и систематическое применение навыков** проведения предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя
I этап **Знать** основы отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов (ПК-1/ПК-1.2)	**Фрагментарные знания** основ отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** Основ отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** Основ отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	**Сформированные и систематические знания** основ отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов
II этап **Уметь** осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов (ПК-1/ПК-1.2)	**Фрагментарное умение** осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов **Отсутствие знаний**	**В целом успешное но не систематическое умение** осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	**В целом успешное но содержащее отдельные пробельумение** осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса мясного сырья и мясных продуктов	**Успешное и систематическое умение** осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса мясного сырья и мясных продуктов

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
III этап **Владеть навыками** взятия отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов; проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов (ПК-1/ПК-1.2)	**Фрагментарное применение навыков** взятия отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов; проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов / **Отсутствие знаний**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** взятия отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов; проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** взятия отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов; проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	**Успешное и систематическое применение навыков** взятия отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов; проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов
I этап **Знать** основы санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции (ПК-1/ПК-1.3)	**Фрагментарные знания** основ санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** основ санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** основ санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	**Сформированные и систематические знания** основ санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции
II этап **Уметь** осуществлять санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции (ПК-1/ПК-1.3)	**Фрагментарные умения** осуществлять санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции / **Отсутствие знаний**	**В целом успешное но не систематическое умение** осуществлять санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	**В целом успешное но содержащее отдельные пробелы умение** осуществлять санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	**Успешное и систематическое умение** осуществлять санитарную оценку продуктов убоя мясного сырья и мясной продукции
III этап **Владеть навыками** проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции (ПК-1/ПК-1.3)	**Фрагментарное применение навыков** проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции / **Отсутствие знаний**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	**Успешное и систематическое применение навыков** проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции
I этап **Знать** основы обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции,	**Фрагментарные знания** основ обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции,	**Неполные знания** основ обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, при-	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** основ обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сы-	**Сформированные и систематические знания** основ обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сы-

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными (ПК-1/ПК-1.4)	признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными / **Отсутствие знаний**	знанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	рья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	рья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными
II этап **Уметь** организовывать обезвреживание утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными (ПК-1/ПК-1.4)	**Фрагментарные умения** организовывать обезвреживание утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными / **Отсутствие знаний**	**В целом успешное но не систематическое умение** организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	**В целом успешное но содержащее отдельные пробелы умение** организовывать обезвреживание утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	**Успешное и систематическое умение** организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными
III этап **Владеть навыками** проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными (ПК-1/ПК-1.4)	**Фрагментарное применение навыков** проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными / **Отсутствие знаний**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	**Успешное и систематическое применение навыков** проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными
I этап. Знать основы оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции). **(ПК-1 / ПК-1.5).**	**Фрагментарные знания** основ оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции)./**Отсутствие знаний.**	**Неполные знания** основ оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции).	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания** основ оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции).	**Сформированные и систематические знания** основ оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции).
II этап. Уметь оформлять документы по ре-	**Фрагментарное умение** оформлять документы по ре-	**В целом успешное, но несистематическое умение**	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы**	**Успешное и систематическое умение** оформлять

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
зультатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции). **(ПК-1 / ПК-1.5).**	зультатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции)./**Отсутствие умений.**	оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции).	**умение** оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции).	документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции)
III этап. Владеть навыкамиоформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции). **(ПК-1 / ПК-1.5).**	**Фрагментарное применение навыков** оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции)./ **Отсутствие навыков.**	**В целом успешное, но несистематическое применение навыков** оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции).	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции).	**Успешное и систематическое применение навыков** оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции).
I этап Знать нормативную документацию по отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2/ ПК-2.1)	Фрагментарные знания нормативной документации по отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы / Отсутствие знаний	Неполные знания нормативной документации по отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативной документации по отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	Сформированные и систематические знания нормативной документации по отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
II этап Уметь проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2/ ПК-2.1)	Фрагментарное умение проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	Успешное и систематическое умение проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
III этап Владеть навыками и опытом проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследований меда, молока и мо-	Фрагментарное владение навыками и опытом проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследований меда, молока и мо-	В целом успешное, но не систематическое владение навыками и опытом проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные иссле-	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками и опытом проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные	Успешное и систематическое владение навыками и опытом проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные ис-

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
лочных продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2/ ПК-2.1)	лочных продуктов, яиц домашней птицы/ Отсутствие навыков	дований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	следований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
I этап Знать нормативную документацию, определяющую санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2/ ПК- 2.2)	Фрагментные знания нормативной документации определяющей санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы документации/ Отсутствие знаний.	Неполные знания нормативной документации определяющей санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы документации	Сформированные, но содержащие отдельные фрагменты знания нормативной документации определяющей санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы документации	Сформированные и систематические знания нормативной документации определяющей санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы документации
II этап Уметь осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2/ ПК- 2.2)	Фрагментарное умение осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	Успешное и систематическое умение осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
III этап Владеть навыками и опытом осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2/ ПК- 2.2)	Фрагментарное владение навыками и опытом осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы / Отсутствие опыта	В целом успешное, но не систематическое владение навыками и опытом осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками и опытом осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	Успешное и систематическое владение навыками и опытом осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
I этап Знать нормативную документацию по обезвреживанию, утилизации и уничтожении меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. (ПК-2/ ПК- 2.3)	Фрагментные знания нормативной документации по обезвреживанию, утилизации и уничтожении меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы/отсутствие знаний	Неполные знания нормативной документации по обезвреживанию, утилизации и уничтожении меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	Сформированные, но содержащие отдельные фрагменты знания нормативной документации по обезвреживанию, утилизации и уничтожении меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	Сформированные и систематические знания нормативной документации по обезвреживанию, утилизации и уничтожении меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
II этап Уметьорганизовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. (ПК-2/ ПК- 2.3)	Фрагментарное умение организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы/отсутствие умения	В целом успешное, но не систематическое умение организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	В целом успешное, но со-держащее отдельные про-белы умение организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	Успешное и систематическое умение организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
III этап	Фрагментарное	В целом успешное,	В целом успешное,	Успешное и си-

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
Владеть навыками и опытом организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2/ ПК- 2.3)	владение навыками и опытом организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы/отсутствие навыка и опыта	но не систематическое владение навыками и опытом организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	но сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками и опытом организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	стематическое владение навыками и опытом организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
I этап. **Знать** основы оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы). **(ПК-2/ ПК-2.4).**	**Фрагментарные знания** основ оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы)./**Отсутствие знаний.**	**Неполные знания** основ оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** основ оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).	**Сформированные и систематические знания** основ оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).
II этап. **Уметь** оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы). **(ПК-2/ ПК-2.4).**	**Фрагментарные умения** оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы). /**Отсутствие умений**	**В целом успешные, но не систематические умения** оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).	**В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения** оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).	**Успешные и систематические умения** оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).
IIIэтап. **Владеть навыками** оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы). **(ПК-2/ ПК-2.4).**	**Фрагментарное применение навыков** оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы)./ **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).	**Успешное и систематическое применение навыков** оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).
I этап **Знать** Нормативно-техническую документацию по отбору	**Фрагментарные знания** Нормативно-техническую документацию по отбору	**Неполные знания** Нормативно-техническую документацию по отбору	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** Нормативно	**Сформированные и систематические знания** Нормативно-техническую

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
проб и ветеринарно-санитарную экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Приемы и методы по определению качества и безопасности продукции. **(ПК 3 / ПК-3.1,)**	проб и ветеринарно-санитарную экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Приемы и методы по определению качества и безопасности продукции. / **Отсутствие знаний**	проб и ветеринарно-санитарную экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Приемы и методы по определению качества и безопасности продукции.	техническую документацию по отбору проб и ветеринарно-санитарную экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Приемы и методы по определению качества и безопасности продукции.	документацию по отбору проб и ветеринарно-санитарную экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Приемы и методы по определению качества и безопасности продукции.
II этап **Уметь**Осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов. Организовывать обезвреживание, утилизацию или уничтожение рыбы и других гидробионтов**(ПК 3 / ПК-3.1)**	**Фрагментарное умение**Осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов. Организовывать обезвреживание, утилизацию или уничтожение рыбы и других гидробионтов/ **Отсутствие умений**	**В целом успешное но не систематическое умение**Осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов. Организовывать обезвреживание, утилизацию или уничтожение рыбы и других гидробионтов	**В целом успешное но содержащее отдельные пробельумение**Осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов. Организовывать обезвреживание, утилизацию или уничтожение рыбы и других гидробионтов	**Успешное и систематическое умение**Осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов. Организовывать обезвреживание, утилизацию или уничтожение рыбы и других гидробионтов
III этап **Владеть навыками**В отборе проб и ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. **(ПК 3 / ПК-3.1,)**	**Фрагментарное применение навыков**В отборе проб и ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков**В отборе проб и ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках.	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**В отборе проб и ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках.	**Успешное и систематическое применение навыков**В отборе проб и ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках.
I этап **Знать** Санитарную оценку рыбы и гидробионтов.**(ПК 3 ПК-3.2)**	**Фрагментарные знания** Санитарную оценку рыбы и гидробионтов./ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** Санитарную оценку рыбы и гидробионтов.	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** Санитарную оценку рыбы и гидробионтов.	**Сформированные и систематические знания** Санитарную оценку рыбы и гидробионтов.
II этап **Уметь**Осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов **(ПК 3 / ПК 3.2)**	**Фрагментарное умение**Осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов. **Отсутствие умений**	**В целом успешное но не систематическое умение**Осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов.	**В целом успешное но содержащее отдельные пробельумение**Осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов.	**Успешное и систематическое умение**Осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов.
III этап **Владеть навыками** Санитарной оценке рыбы и гидробион-	**Фрагментарное применение навыков**. Санитарной оценке рыбы и гид-	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков**	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками примене-**	**Успешное и систематическое применение навыков** Санитарной

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
тов, при различной патологии. **(ПК 3 / ПК-3.2)**	робионтов, при различной патологии. **/ Отсутствие навыков**	Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, при различной патологии.	**ние навыков** Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, при различной патологии.	оценке рыбы и гидробионтов, при различной патологии.
I этап **Знать П**риемы обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии.**(ПК 3 ПК-3.3)**	**Фрагментарные знания** приемы обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии./ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** приемы обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии.	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** приемы обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии.	**Сформированные и систематические знания** приемы обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии.
II этап **Уметь** Организовывать обезвреживание утилизацию или уничтожение рыбы и других гидробионтов**(ПК 3 / ПК-3.3)**	**Фрагментарное умение**Организовывать обезвреживание утилизацию или уничтожение рыбы и других гидробионтов/ **Отсутствие умений**	**В целом успешное но не систематическое умение** Организовывать обезвреживание, утилизацию или уничтожение рыбы и других гидробионтов	**В целом успешное но содержащее отдельные пробельумение**Организовывать обезвреживание утилизацию или уничтожение рыбы и других гидробионтов	**Успешное и систематическое умение**Организовывать обезвреживание, утилизацию или уничтожение рыбы и других гидробионтов
III этап **Владеть навыками**В обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологии. **(ПК 3 / ПК-3.3)**	**Фрагментарное применение навыков**В обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологии. **/ Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков**В обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологии.	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**В обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологии.	**Успешное и систематическое применение навыков** В обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологии.
I этап. Знать основы оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры). **(ПК-3/ПК-3.4).**	**Фрагментарные знания** основ оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры). **/ Отсутствие знаний.**	**Неполные знания** основ оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** основ оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).	**Сформированные и систематические знания** основ оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).
II этап. Уметь оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры). **(ПК-3/ПК-3.4).**	**Фрагментарные умения** оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры). **/ Отсутствие умений**	**В целом успешные, но не систематические умения** оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).	**В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения** оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).	**Успешные и систематические умения** оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).
IIIэтап. Владеть навыка-	**Фрагментарное применение навы-**	**В целом успеш-ное, но не система-**	**В целом успешное, но сопровождающее-**	**Успешное и систематическое**

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
ми оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).**(ПК-3/ ПК-3.4).**	**ков** использования оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры)./ **Отсутствие навыков**	**тическое применение навыков** оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).	**ся отдельными ошибками применение навыков** оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).	**применение навыков** оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Задания для подготовки к зачету
УК-8 / УК-8.1

Знать: правовые и организационные основы обеспечения безопасности и охраны труда; основные опасности, в том числе природного и техногенного происхождения, а также потенциальные опасности производственной деятельности (вредных и опасных факторов), особенности и закономерности их воздействия.

1. Основные законодательные акты Российской Федерации по охране труда и их общие положения.
2. Основные законодательные акты Российской Федерации в области обеспечения безопасности и их общие положения.
3. Система стандартов безопасности труда, отраслевые стандарты, нормы, правила и инструкции по охране труда.
4. Положения ТК РФ в обеспечении охраны труда.
5. Основные положения Федерального закона от 28.12.2010 N 390-ФЗ "О безопасности"
6. Основные положения Федерального закона "О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера" от 21.12.1994 N 68-ФЗ
7. Основные государственные структуры, обеспечивающие безопасность населения и соблюдение норм охраны труда.

Уметь: идентифицировать опасности (угрозы) природного и техногенного происхождения, а также опасности (вредных и опасных факторов) производственной деятельности.

Примеры типовых заданий:

1. Идентифицировать опасности (вредные и опасные факторы) производственной деятельности на рабочем месте, например, ветеринарного врача.

2. Анализ тенденций развития основных природных, техногенных и экологических опасностей и угроз и их прогноз на перспективу показывают, что на территории России в ближайшие годы будет сохраняться высокая степень риска возникновения крупномасштабных чрезвычайных ситуаций природного характера. Геодинамические и гелиофизические преобразования являются источником различных геологических и атмосферных процессов и явлений, широко развитых на Земле и в прилегающих к ее поверхности слоях атмосферы, создающих природную опасность для человека и окружающей среды. *Идентифицировать опасности природного происхождения геологическими и атмосферными процессами.*

3. С развитием техносферы в жизнь человека вторглись техногенные бедствия, источниками которых являются аварии и техногенные катастрофы. Идентифицировать опасности техногенного происхождения при аварии (взрыве) с выбросом или угрозой выброса

химических веществ / или при аварии с выбросом радиоактивных веществ/ или при аварии с выбросом или угрозой выброса биологически опасных веществ и т.д.

Навык и (или) опыт деятельности: идентификации и измерения опасностей, в том числе природного и техногенного происхождения, а также опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов).

1. Идентифицировать опасности (опасные и вредные факторы) производственной деятельности и измерить их показатели на рабочем месте (например, в учебной аудитории), оценить полученные результаты и соответствие гигиеническим нормативам, учитывая время года и категорию работ, оценить воздействие параметров на организм (для измерения использовать предложенные преподавателем инструменты).
2. В результате железнодорожной аварии на станции, расположенной в 5км от населенного пункта, произошел вылив из цистерны хлора. Метеоусловия: изометрия, скорость ветраа 4м/с. Идентифицировать возможные опасности. Определить время подхода облака вещества к населенному пункту и время поражающего действия хлора.
3. Человек прогуливается по улицам туристической прибрежной зоны. Предупреждений о надвигающихся опасностей не получал. Волна пришла неожиданно и с огромной силой. Он оказались в быстром потоке среди обломков мусора и попавших в воду других людей. Его несет на большой скорости. Идентифицировать возможные опасности.

УК 8 / УК-8.2

Знать: методы и способы защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов); алгоритмы, методы (способы) и приемы оказания первой помощи пострадавшим.

1. Системы безопасности человека.
2. Средства обеспечения безопасности.
3. Средства коллективной защиты.
4. Естественные системы защиты организма.
5. Обеспечение работников спецодеждой и средствами индивидуальной защиты.
6. Безопасность жизнедеятельности. Система безопасности.
7. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда и обеспечения безопасности.
8. Организация проведения работ с повышенной опасностью.
9. Безопасность оборудования и технологических процессов.
10. Причины несчастных случаев и методы изучения травматизма. Показатели травматизма.
11. Потенциальные опасности производственной среды.
12. Профессиональные заболевания и их классификация.
13. Профилактика травматизма и профессиональных заболеваний.
14. Проведение санитарных мероприятий.
15. Идентификация потенциальных опасностей производственной деятельности.
16. Воздух производственной среды. Способы и методы нормализации параметров.
17. Параметры микроклимата в рабочей зоне и методы нормализации. Гигиеническое нормирование воздействия показателей микроклимата на человека.
18. Оптимальные и допустимые уровни микроклимата.
19. Способы и средства нормализации микроклимата. Системы вентиляции и кондиционирование воздуха.
20. Организация работ в неблагоприятных микроклиматических условиях.
21. Вредные излучения и защита от них.
22. Вредные вещества в рабочей зоне и защита от них.
23. Ионизирующие излучения и защита от них.

24. Лазерное излучение и обеспечение лазерной безопасности.

25. Электромагнитные излучения и защита от них.

26. Шум, вибрация и защита от них.

27. Принципы, методы и способы защиты населения в ЧС, в том числе (от угроз (опасностей) природного и техногенного характера

28. Предупреждение ЧС природного и техногенного характера

29. Средства индивидуальной и коллективной защиты в ЧС природного и техногенного характера.

30. Правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера (в зависимости от ЧС).

31. Сигналя оповещения службы ГО и ЧС. Действия населения по сигналам оповещения службы гражданской обороны и ЧС.

32. ЧС биологического характера: инфекционные болезни людей, животных, растений. Методы и способы защиты. Правила поведения.

33. Понятие о первой помощи пострадавшим.

34. Законодательные основы оказания первой помощи пострадавшим.

35. Порядок действий при оказании первой помощи пострадавшему (алгоритм оказания первой помощи)

36. Минимально необходимые средства для выполнения мероприятий по оказанию первой помощи (аптечка первой помощи).

37. Объем мероприятий первой помощи пострадавшему, проводимых на месте происшествия

38. Обеспечение проходимости верхних дыхательных путей (туалет полости рта, тройной прием Сафара).

39. Признаки клинической и биологической смерти. Ранние признаки биологической смерти и способы их определения (признак Белоглазова "кошачий зрачок", пятна Ляршe и др.).

40. Восстановление дыхания. Техника проведения искусственной вентиляции легких (ИВЛ) различными способами

41. Восстановление кровообращения. Техника проведения непрямого массажа сердца

42. Основы сердечно-легочной реанимации. Нарушения дыхания. Техника проведения сердечно-легочной реанимации

43. Оказание первой помощи пострадавшим при пожаре, приотравление угарным газом, дымом, ожогах.

44. Первая помощь при бессознательных состояниях

45. Оказание первой помощи при ранениях и переломах.

46. Характеристика травмы конечностей. Первая помощь при травмах конечностей. Транспортная иммобилизация при травмах конечностей.

47. Транспортная иммобилизация. Средства транспортной иммобилизации. Транспортная иммобилизация при травмах различной локализации (голова, позвоночник, грудная клетка, таз, конечности). Основные транспортные положения.

48. Термические травмы. Первая помощь при термических травмах.

49. Химические ожоги. Первая помощь при химических ожогах.

50. Мероприятия первой медицинской помощи при ингаляционных отравлениях (угарным газом, хлором и аммиаком).

51. Пищевые отравления (токсикоинфекции). Первая помощь при пищевых отравлениях.

52. Первая помощь при электротравме. Требования к безопасности при оказании первой помощи пострадавшему. Мероприятия первой помощи при электротравме и особенности их проведения.

Уметь: выбирать методы и способы защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов); выбирать и применять методы (способы) и приемы оказания первой помощи пострадавшим.

Примеры типовых заданий:

1. Результаты идентификации и гигиенической оценки условий труда на рабочем месте (опасностей производственной деятельности) слесаря механосборочных работ свидетельствуют о превышении уровня шума на рабочих местах на 7дБА, предложить способы и методы защиты от шума и обосновать свое предложение.

2. В районе идентифицирован очаг оспы (эболы, энцефалита и т.д.). Очаг найден. Какие методы и комплексные мероприятия защиты, локализации и ликвидации последствий в условиях биологической чрезвычайной ситуации необходимо провести?

3. Определить вид кровотечения и дать его характеристику. Перечислите последовательность оказания первой помощи. Имеется аптечка. При отпиливании куска доски пила неожиданно выскочила из руки столяра и поранила ногу ниже колена. Из раны в голени вытекает пульсирующей струёй кровь алого цвета.

4. Определить вид травмы (ранение, ушиб, перелом, растяжение связок, ожог, и др.) и локализацию (голова, шея, грудь, живот, конечности). Подобрать необходимые средства иммобилизации, перевязочный материал и т.д. У пострадавшего после неудачного падения появилась боль в правой руке. Движения в руке невозможны. В области средней трети предплечья имеется деформация кости и ненормальная подвижность.

5. Проанализировать механизмы воздействия электрического тока, идентифицировать степень и характер повреждения (см.рис.), определить мероприятия по оказанию доврачебной помощи.

6. Идентифицировать вид кровотечения (по рисунку), подобрать способ временной остановки кровотечений и определить порядок доврачебной помощи.

7. Из воды извлечен человек без признаков жизни. Пульс и дыхание отсутствуют, тоны сердца не выслушиваются. Признаки: синюшный цвет лица, набухание сосудов шеи, обильные пенистые выделения изо рта и носа. Решите задачу, ответив на поставленные вопросы. Какое состояние можно предположить у больного? Какие симптомы указывают на это состояние? Какой признак, не указанный в задании, отмечается при наличии клинической смерти? Какова должна быть первая помощь? Надо ли транспортировать пострадавшего в ЛПУ при появлении признаков жизни?

Навык и (или) опыт деятельности: подбора и применения метода или способа защиты человека от опасностей (угроз) природного и техногенного характера, а также от опасностей производственной деятельности (вредных и опасных факторов); выбора и применения методов (способов) и приемов оказания первой помощи пострадавшим.

Примеры типовых заданий:

1. Биологические чрезвычайные ситуации могут становиться результатом распространения природных инфекций, стихийных бедствий аварий на опасных производствах, приводящих к утечкам болезнетворных микроорганизмов и токсинов и т.д. Подобрать и перечислить возможные меры биологической защиты.

2. Какими средствами коллективной и индивидуальной защиты должны быть обеспечены работники предприятий, где возможна авария с выбросом химических веществ? Отразить порядок применения средств индивидуальной защиты органов дыхания (например, самоспасателя).

3. На ваших глазах пострадавший ударился затылочной частью головы об угол предмета мебели. На коже головы образовалась кровоточащая ссадина. Окажите первую помощь и наложите необходимую повязку. (Повязка Чепец или шапочка Гиппократа)

4. Вы обнаружили человека без признаков жизни: отсутствует сознание, дыхание, пульс. При осмотре глаз вы определили симптом «кошачьего глаза». На коже наблюдаются сине-фиолетовые пятна. Решите задачу, ответив на поставленные вопросы: Какое состояние у данного человека? Какие симптомы указывают на это состояние? Как можно определить симптом «кошачьего глаза»? Какие признаки, не указанные в задаче, могут наблюдаться при этом состоянии? Что необходимо предпринять?

5. У пострадавшего после неудачного падения появилась боль в правой руке. Движения в руке невозможны. В области средней трети предплечья имеется деформация кости и ненормальная подвижность. О какой травме можно думать? Окажите первую доврачебную помощь. Имеются шины, косынка.

6. Вы обнаружили на улице человека без признаков жизни: сознание отсутствует, движений грудной клетки не видно, пульс не прощупывается. Решите задачу, ответив на поставленные вопросы. Как установить, жив этот человек или умер? Что необходимо предпринять, если человек еще жив? Какими способами можно провести искусственное дыхание? Где должны лежать руки при проведении непрямого массажа сердца? О чем свидетельствует неуспешные реанимационные мероприятия? Выполните непрямой массаж сердца и искусственное дыхание любым способом «рот в рот», «рот в нос», «рот-трубка

УК8 / УК-8.3

Знать: правила безопасного поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения, а также при возникновении опасностей.

Перечень вопросов:

1. Правила обеспечение средствами индивидуальной защиты и правила применения средств индивидуальной защиты.
2. Организация проведения работ с повышенной опасностью.
3. Профилактика травматизма и профессиональных заболеваний.
4. Проведение санитарных мероприятий.
5. Организация работ в неблагоприятных микроклиматических условиях.
6. Законодательные основы защиты населения от радиации.
7. Освобождение человека от действия электрического тока.
8. Классификация зданий и помещений по признакам пожарной опасности.
9. Правила поведения во время пожаров и тушения пожаров
10. Порядок действий при обнаружении пожара.
11. Правила безопасного поведения при возникновении опасностей природного и техногенного характера
12. Предупреждение ЧС природного и техногенного характера
13. Правила использования индивидуальной и коллективной защиты в ЧС природного и техногенного характера.
14. Правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера (в зависимости от ЧС).
15. Сигналы оповещения службы ГО и ЧС. Действия населения по сигналам оповещения службы гражданской обороны и ЧС.
16. ЧС техногенного характера и правила безопасного поведения
17. ЧС природного характера и правила поведения в ЧС (в зависимости от ЧС)
18. ЧС биологического характера: инфекционные болезни людей, животных, растений. Правила поведения (в зависимости от ЧС)

Уметь: применять правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения, а также при возникновении опасностей

Примеры типовых заданий:

1. Произошел взрыв на атомной электростанции (АЭС), возникла угроза радиоактивного заражения. Перечислить правила безопасного поведения в данной ситуации.

2. Вы попали в железнодорожную катастрофу. Ваши действия (правила поведения) с целью уменьшения факторов риска для жизни и здоровья.

3. Вы получили сигнал об угрозе затопления или наводнения. Перечислить основные правила поведения в данном случае.

4. Находясь дома, вы услышали сигнал «Внимание всем». Каков порядок ваших действия и правила безопасного поведения?

5. Находясь на рабочем месте, вы услышали сигнал «Воздушная тревога». Каков порядок ваших действия и правила безопасного поведения?

Навык и (или) опыт деятельности: формирования правильного поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения, а также при возникновении опасностей.

Примеры типовых заданий:

1. Во время прогулки по лесу в пожароопасный период вы почувствовали запах дыма и поняли, что попа-ли в зону лесного пожара. Ваши действия по сохранению личной безопасности в подобной ситуации?

2. Вы дома или на службе и вдруг чувствуете слабый толчок. Толчки нарастают. Лопнуло, посыпалось со звоном оконное стекло. Полетели с полок книги, самопроизвольно отъехал от стены тяжелый шкаф. Раздирая обои и штукатурку, поползли по стенам трещины, зашатался, запрыгал под ногами пол. Вы понимаете, что это – землетрясение. Ваши действия?

3. Ваш дом находится в районе города, где по прогнозам возможно затопление во время половодья. Население данного района заблаговременно получило сообщение об угрозе наводнения и необходимости эвакуации. Опишите ваши действия в данной ситуации.

ПК-1/ПК-1.1

Знать основы предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя

1. Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним.
2. Случаи, требующие запрета убоя животных на мясо.
3. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных.
4. Боенские предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
5. Порядок сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия.
6. Ветеринарно-санитарный контроль при предубойном содержании животных.

Задача 1.

В хозяйстве выбраковано 8 коров средней упитанности для сдачи на мясокомбинат. На мясокомбинате упитанность поставили нижнесреднюю.

1. Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации?
2. Как должен поступить специалист хозяйства, чтобы не допустить занижение упитанности?
3. Какие можно сделать выводы из анализа подобного рода явлений?

Задача 2.

На ветеринарный участок для экспертизы привезли тушу свиньи с внутренними органами. При послеубойном осмотре ветврач Дорошев В. И. не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и во внутренних органах. При исследовании мышечной ткани из ножек диафрагмы на компрессиуме ветврач обнаружил обызвествленные лимонообразные образования в 2-х срезах.

1. Как Вы оцениваете ситуацию?
2. Каковы могут быть последствия?
3. Как должен поступить ветврач с тушей свиньи?

Уметь проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя

1. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства.
2. Организация и проведение предубойного осмотра крупного рогатого скота.
3. Организация и проведение предубойного осмотра свиней.
4. Организация и проведение предубойного осмотра мелких продуктивных животных и домашней птицы.

Задача 3.
При сдаче быков на мясокомбинат забой произвели только на третьи сутки. В связи с этим мясокомбинат отказался принять скот по живой массе и упитанности, предоставленной в гуртовой ведомости.

1. Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации?
2. Как Вы оцениваете действия специалиста хозяйства, если в гуртовой ведомости не стоит время принятия скота мясокомбинатом?
3. Правомочен ли мясокомбинат в своих действиях?

Навык проведения предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя

1. Организация послеубойного осмотра туш и органов животных на мясокомбинатах. Требования к рабочим местам ветсанэкспертизы.
2. Организация послеубойного осмотра туш и органов животных на убойных пунктах и ГЛВСЭ рынков.
3.Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов.

Задача 4.
Во время приемки 10 голов быков на мясокомбинате при взвешивании было снято 3% на содержание желудочно-кишечного тракта. Окончательный расчет с поставщиком проводили по фактической массе и упитанности туш после убоя животных.

1. Проанализировать данную ситуацию.

Задача 5.
Во время забоя цыплят-бройлеров много тушек идет по конвейеру с неполным снятием пера, и травмами кожного покрова.

1. Какие действия необходимо предпринять?
2. Как поступить с травмированными тушками?

ПК-1/ПК-1.2

Знать основы отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов
Определение мяса больных животных по органолептическим и патологическим признакам.

1. Определение видовой принадлежности мяса органолептическим и сравнительно-анатомическим методами.
2. Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами.

3. Определение мяса больных животных по органолептическим и патологическим признакам.

Задача 1.
При проведении анализа смывов со стен оборудования, птицеводческого помещения № 10, в котором содержатся взрослые куры, лаборант Сушкова Н. Н. в 2-х пробах обнаружила возбудителя сальмонеллеза.
1. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Какой должна быть последовательность действий работников ветеринарной службы хозяйства?
2. Как поступить с поголовьем кур?

Уметьосуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов

1. Порядок отбора проб мяса для проведения бактериологического исследования.
2. Порядок отбора проб мяса для проведения органолептических и лабораторных исследований

Задача 2.
В колбасный цех поступило мясо от вынужденно забитых от чумы свиней. При лабораторном исследовании мяса сальмонелл не выделено. Органолептическая оценка мяса хорошая.
1.Как поступить ветеринарному специалисту?

Навык взятия отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов

1.Порядок отбора проб мяса для исследования на трихинеллёз
2. Особенности процессов созревания мяса здоровых и больных животных.
3. Основные факторы, вызывающие порчу мяса и их краткая характеристика.
4. Определение мяса больных животных лабораторными методами.

Задача 3.
При проверке склада готовой продукции мясо-консервного комбината было выявлено 8% мясных консервов «бомбаж». Параметры микроклимата в помещении соответствовали норме, но испорченные консервы были неправильно уложены в тару.
1. Проанализируйте создавшуюся ситуацию.
2. Каковы причины, повлекшие порчу готовой продукции?

ПК-1/ПК-1.3

Знать основы санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции

1.Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, не передающихся через мясо.
3. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при незаразных болезнях крупного рогатого скота, свиней, овец.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях птиц и кроликов.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении обмена веществ.

Задача 1.
На мясокомбинате на первой точке экспертизы молодой специалист, выпускник сельскохозяйственного техникума нашел изменения в подчелюстных лимфатических узлах под номером 185 лимфатический узел увеличен в размере, кирпично-красного цвета. Туша плохо обескровлена.

1. Какие действия необходимо предпринять?
2. Что делать с тушей?

Уметь осуществлять санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции

1.Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях убойных животных
2.Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птиц
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях нутрий.

Задача 2.
На день проверки в холодильной камере торгового павильона находилось 5 туш мяса говядины, предназначенных для реализации. У 2-х туш корочка была сильно подсохшая, темно-красного цвета, местами увлажненная.
1. Проанализируйте данную ситуацию.
2. Какой должна быть последовательность действий работников ветслужбы?

Навык проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при токсоплазмозе, пироплазмидозе и эймеризиозе
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при кишечных гельминтозах, гиподерматозе крупного рогатого скота и эстрозе овец
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах, саркоцистозах.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллёзе.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при кишечных гельминтозах, гиподерматозе крупного рогатого скота и эстрозе овец.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, не передающихся через мясо.
7. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при незаразных болезнях крупного рогатого скота, свиней, овец.

Задача 3.
На мясокомбинат привезли 10 голов свиней. При послеубойном исследовании в тонком отделе кишечника отмечено геморрагическое воспаление, селезенка увеличена, пульпа красного цвета, у одной свиньи в полости заплюсневого сустава обнаружен серозно-фибринозный экссудат. Возраст свиней 9-10 месяцев.
1. Как Вы оцениваете создавшуюся ситуацию?
2. Каковы могут быть последствия?
3. Как Вы поступите? Почему?

ПК-1/ПК-1.4

Знать основы обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными

1. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
2. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях отдельных органов

Задача 1.
На мясокомбинат для забоя поступило 15 голов крупного рогатого скота. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния, номер на туше отсутствовал.
1. Проанализируйте ситуацию.
2. Какой должна быть последовательность действий?

Уметь организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными

1. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
2. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.

Задача 2.
В хозяйстве были забиты 3 головы крупного рогатого скота. Мясо-говядину, тощее, реализовали работникам хозяйства в счет заработанной платы.
1. Чем объяснить создавшуюся ситуацию?
2. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?

Навык проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными

1. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов.
2. Сбор, утилизация и уничтожение биологических отходов.

Задача 3.
Влажность выработанной на птицефабрике партии мясокостной муки составила 16%, с содержанием протеина 68%. Было принято решение использовать эту муку на корм птице в своем хозяйстве.
1. Проанализируйте сложившуюся ситуацию.
2. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?
3. Каковы могут быть последствия?

ПК-1 / ПК-1.5

Знать основы оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции).

Перечень вопросов:

1. Юридические лица: понятие, виды.
2. Основы законодательной регламентации ветеринарного дела в Российской Федерации.
3. Закон Российской Федерации «О ветеринарии», его значение и основное содержание.
4. Законы и правовые акты субъектов Российской Федерации по ветеринарии.
5. Право на занятие ветеринарной деятельностью и права потребителей ветеринарных услуг.
6. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства Российской Федерации.
7. Ветеринарное дело, как система ветеринарных органов, учреждений и организаций.
8. Министерство сельского хозяйства Российской Федерации: полномочия и функции в области ветеринарии.
9. Департамент ветеринарии Министерства сельского хозяйства Российской Федерации: полномочия, организация деятельности.

Уметь оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции).

Задания практической направленности:

Задание 1

Дайте характеристику объектам ветеринарно-санитарного назначения на предприятиях агропромышленного комплекса.

Задание 2

Перечислите и охарактеризуйте основные виды ветеринарных документов, издаваемых в соответствии с законом Российской Федерации «О ветеринарии». *Каково их значение?*

Навык и (или) опыт деятельности оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции)

Типовое задание

Задача 1

По арбитражному делу, связанному с массовым падежом свиней на ферме предпринимателя, предварительно были выполнены первичная и дополнительная экспертизы. Арбитражным судом субъекта РФ была назначена новая судебно-ветеринарная экспертиза по новым вопросам с привлечением 3-х специалистов различного профиля. Требуется дать ответы на следующие вопросы арбитражного суда:

1. Дайте полное название вновь назначенной судебно-ветеринарной экспертизы? 2. Кто имеет право ее проводить? 3. С каким объектом экспертизы вероятнее всего будут работать судебно-ветеринарные эксперты (вещественные доказательства или материалы дела)?

Задача 2

Гражданин П.П.Петров вывозит на рынок в соседний район 2 фляги мёда. *Куда и за какими ветеринарными документами на товар он должен обратиться?*

ПК-2/ПК-2.1

Знать нормативную документацию по отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.

1. Требования действующих ГОСТ к экспертизе меда.
2. Нормативная документация при экспертизе яиц домашней птицы.
3.Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям получения молока.

Уметь проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.

1. Методы определения падевого меда.

2. Основные методы определения доброкачественности яиц домашней птицы.
3.Пороки молока и методы их обнаружения.
Владеть навыками и опытом осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.
1.Методы определения санитарная оценка падевого меда.
2. Пороки яиц, при которых они считаются пищевыми неполноценными
3. Виды фальсификации молока и методы ее выявления.

ПК-2/ ПК- 2.2

Знать нормативную документацию,
определяющую санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
1.Нормативная документация при проведении экспертизы продуктов пчеловодства.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.
3. Нормативная документация на молочную продукцию.
Уметь осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.
1.Методы определения фальсификации меда .
2. Виды фальсификации молока и методы ее выявления.
3. Экспертиза молока, полученного от больных животных больных.
Владеть навыками и опытом осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.
1. Определение показателей меда при возникновении разногласии в его качестве.
2. Дополнительные методы исследования яиц домашней птицы.
3.Методы определения бактериальной обсемененности молока и молочных продуктов.

ПК-2/ ПК- 2.3

Знать нормативную документацию по обезвреживанию, утилизации и уничтожении меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.
1. Причины токсичности меда и методы определения.
2. Способы обезвреживания и дезинфекции яиц.
Уметь организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.
1. Использование новейших методик при экспертизе меда
2. Пороки яиц, при которых они направляются на утилизацию.
3. Способы денатурации и уничтожения молока
Владеть навыками и опытом организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.
1. Утилизация и уничтожение не качественного меда.
2. Методы и способы утилизации и уничтожения яиц домашней птицы
3. Экспертиза молока, полученного от больных животных больных.

ПК -2/ ПК-2.4

Знать основ оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).

1. Понятие о Международном Эпизоотическом Бюро.
2. Риски при импорте животных и продукции.
3. Кодекс Алиментариус.
4. Законодательство Европейского экономического союза в области ветеринарии

5. Понятия о Всемирной торговой организации.
6. Задачи и деятельность ФАО (продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН).
7. Основные понятия о Технических регламентах Таможенного союза.
8. Руководство по Диагностическим Тестам и Вакцинам для Наземных Животных.
9. Руководство по Диагностическим Тестам для Водных Животных.закон ЕС о продуктах питания и кормах.
10. Распоряжения Европейского парламента и Совета.
11. Технические регламенты Таможенного союза по безопасности оборота пищевой продукции

Уметь оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).

Примеры типовых заданий:

1. Порядок оформления экспорта подконтрольных грузов
2. Порядок оформления импорта подконтрольных грузов.
3. Перечислите порядок разработки, утверждения и внедрения ветеринарно-санитарных мер в Таможенномсоюзе.

Навык и (или) опыт деятельности оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).

Примеры типовых заданий:

1. Гражданин И.И.Иванов выезжает в Аргентину на постоянное место жительства и изъявил желание взять с собой кота, собаку и попугая. Куда и за какими ветеринарными документами он должен обратиться?
2. Гражданин Ф.М.Достоевский, проживающий в п.Чертково (Российская Федерация), собирается перегнать нетель своей тёще Р.В.Журловой, проживающей в п.Меловое (Украина). Куда и за какими ветеринарными документами на животное он должен обратиться?

ПК 3 / ПК-3.1

Знать нормативно-техническую документацию по отбору проб и ветеринарно-санитарную экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Приемы и методы по определению качества и безопасности продукции. Санитарную оценку рыбы и гидробионтов, а так же приемы обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии.

1. Физико-химические методы определения степени свежести раков.
2. ВСЭ свежей рыбы при постодиплостомозе.

Уметь Осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов. Организовывать обезвреживание, утилизацию или уничтожение рыбы и других гидробионтов.

1. Обеззараживание рыбы и других гидробионтов высокими температурами.
2. Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на свежесть.

Навык В отборе проб и ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии.

В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологии

1. ВСЭ свежей рыбы при анизакидозе.
2. Правила отбора проб и оформление сопроводительного документа для бактериологического исследования рыбы

ПК-3 / ПК-3.2

Знать*: осуществление санитарной оценки гидробионтов и икры*

1. Какие микроорганизмы находятся на поверхности свежей рыбы.
2. По каким показателям оценивают качество поступившей рыбы. Дефекты рыбы.
3. Какие микроорганизмы вызывают порчу свежей рыбы.
4. С какой целью готовят препараты-отпечатки из рыбы и изучают их под микроскопом.

Уметь: *осуществлять санитарную оценку гидробионтов и икры*

5. Каким методом определяют количество бактерий в 1 г исследуемой рыбы.
6. Какие питательные среды применяют для индикации БГКП.

Навык: *Осуществления санитарной оценки пресноводной гидробионтов и икры*В каком случае патогенная микрофлора может попасть в готовую продукцию.

7. Что делают с рыбой, признанной непригодной в пищу.
8. Чем отличаются рыбные консервы от пресервов. Как производится контроль их качества.

ПК-3/ПК-3.3

Знать основы организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов.

1. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств.
2. Что относится к биологическим отходам?
3. Методы обеззараживания трупов и боенских отходов.
4. Утилизация биологических отходов на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах.
5. Устройство и функционирование утилизационного завода.
6. Ветеринарно-санитарные мероприятия на рыбоводных предприятиях.
7. Что такое сточные воды? Как проводится их очистка и обеззараживание?
8. Контроль качества обеззараживания навоза, помета и сточных вод.
9. Обеззараживание почвы.
10. Обеззараживание спецодежды, обуви, предметов ухода за животными.
11. Контроль качества дезинфекции спецодежды.

Уметь организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов.

1. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств.
2. Что относится к биологическим отходам?
3. Методы обеззараживания трупов и боенских отходов.
4. Утилизация биологических отходов на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах.
5. Устройство и функционирование утилизационного завода.
6. Ветеринарно-санитарные мероприятия на рыбоводных предприятиях.
7. Что такое сточные воды? Как проводится их очистка и обеззараживание?
8. Контроль качества обеззараживания навоза, помета и сточных вод.
9. Обеззараживание почвы.
10. Обеззараживание спецодежды, обуви, предметов ухода за животными.
11. Контроль качества дезинфекции спецодежды.

Навык организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов.

1. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств.
2. Что относится к биологическим отходам?
3. Методы обеззараживания трупов и боенских отходов.

4. Утилизация биологических отходов на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах.
5. Устройство и функционирование утилизационного завода.
6. Ветеринарно-санитарные мероприятия на рыбоводных предприятиях.
7. Что такое сточные воды? Как проводится их очистка и обеззараживание?
8. Контроль качества обеззараживания навоза, помета и сточных вод.
9. Обеззараживание почвы.
10. Обеззараживание спецодежды, обуви, предметов ухода за животными.
11. Контроль качества дезинфекции спецодежды.

ПК-3 / ПК-3.4.

Знать основ оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).

Примеры вопросов:

1. Закон РФ «О ветеринарии», его основные положения.
2. Госветнадзор в РФ. Права и обязанности госветинспектора.
3. Дайте определение понятию «ветеринарный надзор». Какие действия ветеринарных должностных лиц включает в себя это понятие?
4. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства РФ по вопросам ветеринарной медицины.
5. Ветеринарное законодательство РФ. Разновидности подзаконных актов к Закону РФ «О ветеринарии».

Уметь оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).

Примеры типовых заданий:

1. Порядок оформления и введения в действие годового плана противоэпизоотических мероприятий в хозяйстве.
2. Каков порядок получения, хранения и расходования средств ветеринарного назначения, в том числе препаратов групп А и Б?
3. Перечислите и охарактеризуйте источники финансирования ветеринарных мероприятий.
4. Как составляют смету расходов ветеринарных учреждений

Навык и (или) опыт деятельности оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).

Примеры типовых заданий:

1. Сколько времени должны затратить ветспециалист и 2 его помощника на вакцинацию 2000 голов крупного рогатого скота, если норма затрат труда составляет 19,5 чел.-мин./10 гол?
2. Определить величину экономического ущерба, нанесённого утратой племенной ценности 10 нетелями со средней живой массой 400 кг при средней цене реализации племенной нетели 10 000 руб и средней цене реализации живой массы КРС 10 000 руб/ц.
3. В свинарнике, неблагополучном по аскаридозу, находилось 500 подсвинков. Среднесуточная продуктивность здоровых свиней составила 0,45 кг, больных – 0,22 кг. Цена 1 кг живой массы свиней – 50 руб. Продолжительность переболевания – 60 дней. Рассчитать экономический ущерб от снижения прироста массы поросят.

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

УК – 8 Выбирает методы и средства физической культуры и спорта для собственного физического развития, профилактики профессиональных заболеваний и утомления на рабочем месте
УК – 8.1 Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека

Задания закрытого типа:

1. Техногенное происшествие, связанное с повреждением и выходом из строя механизмов и других технических устройств, зданий, сооружений и т. д., приводящее к материальному ущербу, угрозе здоровью и жизни людей, а также окружающей природной среде, называется:

1. катастрофой;
2. взрывом;
3. эпизоотией;
4. аварией;
5. пожаром.

Правильный ответ: 1

2. К чрезвычайным ситуациям техногенного характера относятся:

1. военные действия;
2. инфекционные болезни;
3. прорыв плотины;
4. землетрясение;
5. обрушение зданий.

Правильный ответ: 3,5

3. Установите соответствие:

1. Нормальные показатели естественного радиационного фона(мкЗв/ч)
2. Допустимые значения естественного радиационного фона (мкЗв/ч)

А. 0,01–0,1;
Б. *0,1–0,2*;
В. 0,2–0,6;
Г. 0,6–1,2;
Д. 0,5–1,0

Правильный ответ: 1-Б, 2-В

Задания открытого типа:

4. _____потеряуправленияисточникомионизирующегоизлучения,котораямоглапривестикоблучениюлюдейвышеустановленныхнормиликрадиоактивномузагрязнению окружающей среды.

Правильный ответ: Радиационная авария

5. _____ – доза излучения, создаваемая космическим излучением и излучением природных радионуклидов, естественно распределенных в земле, воде, воздухе.

Правильный ответ: Естественный радиационный фон

6. Геофизические и геологические явления, приведшие к человеческим жертвам относятся к ЧС _____ характера

Правильный ответ: техногенного

7. Экстремальное событие техногенного происхождения на производстве, повлекшее за собой выход из строя, повреждение и разрушение технических устройств и человеческие жертвы – это_____

Правильный ответ: производственная авария

УК – 8.2 Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера

Задания открытого типа:

1. Порядок действия населения и применения средств и способов защиты в зонах заражения (загрязнения) с целью максимального снижения возможных доз поражения называют_____

Правильный ответ: режим защиты

2. _____занимается осуществлением комплекса мероприятий по инженерной защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Правильный ответ: РСЧС

3. Вокруг радиационно, химически и биологически опасных объектов создаются зоны _____
Правильный ответ: санитарно-защитные и наблюдения

4. РСЧС состоит из _____подсистем.
Правильный ответ: территориальных и функциональных

5. Порядок подготовки населения в области защиты от ЧС определяется_____
Правильный ответ: Правительством РФ

6. Убежище 1-го класса рассчитано на избыточное давление ____ кг/см^2
Правильный ответ: 5

7. Для предупреждения и ликвидации ЧС в России создана_____
Правильный ответ: Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС

УК – 8.3 Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения

Задания закрытого типа:
1. Техногенное происшествие, связанное с повреждением и выходом из строя механизмов и других технических устройств, зданий, сооружений и т. д., приводящее к материальному ущербу, угрозе здоровью и жизни людей, а также окружающей природной среде, называется:
1. катастрофой;
2.взрывом;
3.эпизоотией;
4.аварией;
5.пожаром.
Правильный ответ: 1

2. К чрезвычайным ситуациям техногенного характера относятся:
1.военныедействия;
2.инфекционныеболезни;
3.прорывплотины;
4.землетрясение;
5.обрушениезданий.
Правильный ответ: 3,5

3. Установите соответствие:
1. Нормальные показатели естественного радиационного фона(мкЗв/ч)
2. Допустимые значения естественного радиационного фона (мкЗв/ч)
А.0,01–0,1;
Б.*0,1–0,2*;
В.0,2–0,6;
Г.0,6–1,2;
Д.0,5–1,0
Правильный ответ: 1-Б, 2-В

Задания открытого типа:
4._____потеряуправленияисточникомионизирующегоизлучения,котораямоглапривестикоблучениюлюдейвышеустановленныхнормиликрадиоактивномузагрязнению окружающей среды.
Правильный ответ: Радиационная авария

5. _____ – доза излучения, создаваемая космическим излучением и излучением природных радионуклидов, естественно распределенных в земле, воде, воздухе.
Правильный ответ: Естественный радиационный фон

6. Геофизические и геологические явления, приведшие к человеческим жертвам относятся к ЧС _____ характера
Правильный ответ: техногенного

7. Экстремальное событие техногенного происхождения на производстве, повлекшее за собой выход из строя, повреждение и разрушение технических устройств и человеческие жертвы – это_____
Правильный ответ: производственная авария

ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции

ПК-1.1 Проводит предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя

Задания закрытого типа:

2.Воспаление слизистой оболочки почечной лоханки называется:
а) нефроз
б) пиелит
в) уроцистит
г) нефрит
Правильный ответ: б

2. Расставьте степени угнетения в порядке их возрастания:
1. Сонливость
2. Сопор
3. Апатия
4. Кома
Правильный ответ: 3,1,2,4

Задания открытого типа:

3. Область сердца, прилегающая к грудной стенке и дающая тупой звук — это зона ___.
Правильный ответ: абсолютной тупости сердца

4.Пестициды, предназначенные для уничтожения клещей, называются:_____
Правильный ответ: акарициды

5. При подготовке животных к убою для разгрузки желудочно-кишечного тракта проводят _____
Ответ: предубойную выдержку.

6. Мясо со слабовыраженными пороками PSE и DFD направляют на _____
Ответ: переработку.

7. На предприятиях по убою животных качество и безопасность мяса определяют по результатам _____
Ответ: послеубойного осмотра.

ПК-1.2 Осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные ис-

следования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов

Задания закрытого типа:

1. Функции государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках
1. Контроль за реализацией пищевых продуктов, проверка ветеринарных сопроводительных документов, осмотр, ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов, определение их безопасности; клеймение; выдача заключений ведение ветеринарных документов.
2. Ветсанэкспертиза продуктов, браковка и утилизация непригодных в пищу продуктов, наказание виновных в нарушении ветеринарного законодательства.
3. Лабораторные исследования качества продуктов животного и растительного происхождения, оценка их качества; уничтожение не пригодных продуктов.
4. Оформление разрешения на партию пищевых продуктов; уничтожение не пригодных продуктов.
Ответ: 1

Задания открытого типа:

3. При исследовании мяса и мясопродуктов, вышедших из зоны, неблагополучной по заболеванию человека и животных трихинеллезом на наличие личинок трихинелл для компрессорной трихинеллоскопии от отобранной пробы делают:
1. 24 среза;
2. 48 срезов;
3. 72 среза;
4. 96 срезов.
Ответ: 4

4. Если на 40 см² разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши обнаруживают не более 3 цистицерков:
1.голову и внутренние органы обеззараживают;
2.тушу направляют на обеззараживание;
3.тушу направляют на утилизацию.
Ответ:2

5. Какое лабораторное исследование проводят для выяснения обсемененности мяса микрофлорой и возбудителей инфекционных заболеваний? _____
Ответ: бактериоскопия мазков-отпечатков

6. Мясо считают свежим, если в нем содержится летучих жирных кислот до _____ мг гидроокиси калия.
Ответ: до 4 мг

7. Укажите температуру плавления птичьего жира.
1. 32-36º С
2. 45-52º С
3. 37-45º С
4. 44-56º С
Ответ: 1

ПК-1.3 Осуществляет санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции

Задания закрытого типа:

1. О чем свидетельствует присутствие МАФАМ в продукте: _____

1) об общем санитарно-эпидемиологическом состоянии продукта;
2) о свежести или начальной стадии порчи внешне доброкачественного продукта;
3) о нарушении технологических режимов или вторичном загрязнении;
4) о нарушении баланса между микро- и макроорганизмами.
*Правильныйответ:*1, 2, 3.

2.Определите последовательность индикации БГКП: _____
1) отбор проб, посев в среду Кесслера, пересев на среду Эндо, микроскопия мазков, окрашенных методом Грама;
2) микроскопия мазков, посев на среду Эндо, пересев в среду Кесслера;
3) биопроба, взятие материала для микроскопии, посев на МПА;
4) отбор проб, посев в МПА, пересев на среду Эндо, микроскопия мазков, окрашенных методом Михина.
Правильный ответ: 1.

Задания открытого типа:

3.Санитарная оценка мяса, при микроскопическом методе исследования которого обнаружено множество палочек и распавшаяся мышечная ткань: _____
Правильный ответ: несвежее, непригодное в пищу.

4. Мясо при установлении сомнительной свежести используют:____
Правильный ответ: для приготовлении варёных колбас.

5. Запрещается отправлять на убой животных, привитых инактивированной вакциной против ящура в течение ___дня в неблагополучных по ящуру областях
Правильный ответ:21

6.Лимфатические узлы головы крупного рогатого скота обязательно подлежащие послеубойному осмотру нижнечелюстные, околоушные, _____-_____
Правильный ответ: заглоточные средние

7. Какие результаты бактероскопии мазков-отпечатков со свежего мяса птицы?
Ответ: не более 10 кокков и палочек в поле зрения микроскопа

ПК-1.4 Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными

Задания закрытого типа:

1.Повторное захоронение умеренно опасных биологических отходов в скотомогильнике или отдельно стоящей биотермической яме возможно через :
А)2 года
Б)10 лет
В)не определено
Г) невозможно
Правильный ответ: А

2.Утилизация особо опасных биологических отходов должна осуществляться под наблюдением
А) государственного специалист в области ветеринарии
Б)без наблюдения государственного специалиста в области ветеринарии
В)посторонних лиц
Правильный ответ: А

Задания открытого типа:

3.Животных, имеющих температуру тела, отличную от физиологической нормы для животных соответствующего вида и возраста направлять на убой _____
Правильный ответ: запрещается

4.Возврат владельцам больных и (или) подозреваемых в заболевании животных с территории зоны предубойного содержания и убоя продуктивных животных _____
Правильный ответ: запрещается

5.При выявлении в партии животных, подозреваемых в заболевании заразными болезнями, такая партия животных помещается в _____ помещение до установления диагноза
Правильный ответ: карантинное

6. Укажите срок хранения охлажденных полуфабрикатов из мяса кур.
Ответ: не более 48 часов.

7. Вскрытие необходимо производить:
Ответ: вскоре после смерти;

ПК-1.5 Осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции)

Задания закрытого типа:

1. На продукты после осмотра и ВСЭ ставят:
1. замок.
2. клеймо.
3. доступ.
4. ограничение.
Ответ: 2

2. Кто имеет право оформлять и выдавать ветеринарные сопроводительные документы
1. Ветеринарные клиники, находящиеся на территории района (города)
2. Органы и учреждения, входящие в систему Государственной ветеринарной службы РФ.
3. Органы и учреждения района, оказывающие ветеринарную помощь населению.
4. Ветеринарные учреждения, находящиеся на территории субъекта РФ.
Ответ: 2

3. Кто имеет право оформлять и выдавать ветеринарную справку №4.
1. Ветеринарные специалисты мясоперерабатывающих предприятий
2. Ветеринарные специалисты предприятий АПК
3. Ветеринарные специалисты акционерных обществ и кооперативов
4. Ветеринарные специалисты, органов и учреждений, входящих в систему государственной ветеринарной службы.
Ответ: 4

Задания открытого типа:

4. Оформление ветеринарных сопроводительных документов при производстве партии продукции не требуется при _____
Ответ: в предприятии общественного питания в случае последующей реализации партии подконтрольного товара для питания людей на данном предприятии общественного питания, либо в случае последующей реализации партии подконтрольного товара конечному

потребителю для его питания в любом ином месте

5. В какой срок должно быть осуществлено гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара после его доставки и приемки? _____
Ответ: в течении 1 суток после получения подконтрольного товара

6. Какая информационная система предназначена для электронной сертификации и обеспечения прослеживаемости поднадзорных государственному ветеринарному надзору грузов при их производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности _____
Ответ: ФГИС «Меркурий»

7. Какое ветеринарное свидетельство должно сопровождать кишечное сырье при перемещении из субъекта в субъект _____
Ответ: ВСД формы №2 вет

ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

ПК-2.1 Проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов

Задания закрытого типа:

1.Какое заболевание картофеля поражает сосудистое кольцо клубня..
а)кольцевая гниль
б)черная гниль
г) фузариоз
д)черная ножка
Правильный ответ: а

2.Возбудителем тягучей болезни хлеба является: _____
1) Bacillus subtilis;
2) Aspergillus niger;
3) Lactobacillus plantarum;
4) Erwinia herbicola.
*Правильный ответ:*1.

Задания открытого типа:

3.Анализ на наличие БГКП при санитарно-микробиологическом контроле заквасок проводят: _____
Правильный ответ: ежедневно.

4.Минимальное количество молока (мл) необходимо при составлении средней пробы для полного анализа: _____
Правильный ответ: 250-300 мл

5. Ценность кормов зависит, прежде всего, от содержания в них _____
Правильный ответ : питательных веществ
6.Допустимым уровнем содержания кадмия в твороге и творожных изделиях, продуктах пастообразных молочных белковых является количество_____.
Правильный ответ:: не более 0,1 мг/кг

7.Допустимым уровнем содержания мышьяка в консервах молочных

(молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущенные с сахаром; молоко сгущенное стерилизованное) является количество _____.
Правильный ответ: не более 0,15 мг/кг

8.Мощность эквивалентной дозы измеряется в следующих единицах_____
Правильный ответ: Зв/с, бэр/с

9.Излучение в 35 бэр характеризует_____ дозу.
Правильный ответ: эквивалентную

ПК-2.2 Осуществляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов

Задания закрытого типа:

1.Какие показатели определяют пищевую ценность молока?
1. кислотность
2. отсутствие фальсификации
3. содержание жира, белка и углеводов
4. отсутствие посторонних привкусов
Правильный ответ:3

2.. К органолептическим показателям растениеводческой продукции относят:
А) внешний вид
Б) цвет
В) консистенцию
Г) запах
Правильный ответ: А,Б,В.Г

Задания открытого типа:

3. Сыр получают из молока методом свертывания белков с использованием кисломолочных бактерий и _____
Ответ: ферментов.

4. Молоко, полученное от коров больных сибирской язвой, подвергается_____
Правильный ответ: уничтожению.

5.Для определения запаха растительного масла часть образца или пробы подогревают до ___ °С и размазывают тонким слоем на стеклянной пластинке или предметном стекле.
Правильный ответ:45-50

6. Высоту воздушной камеры определяют:
Ответ: измерительным методом».

7. _____ - яичный меланж, яичный желток и яичный белок в жидком состоянии без разбавления или сгущения.
Ответ: жидкие яичные продукты
8. _____ - перемешанная установленным методом яичная масса.
Ответ: Яичный меланж

ПК-2.3 Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов

Задания закрытого типа:

1.Обязательной утилизации подлежать следующие зерновые культуры:
А)утратившие свойства под воздействием климатических условий или в результате неправильного длительного хранения

Б)зараженные грибковой или бактериальной инфекцией
В)продукция с истекшим сроком годности
Правильный ответ :А,Б,В

2.Уменьшение массы отходов, изменение их состава, физических и химических свойств в целях снижения негативного воздействия отходов на здоровье человека и окружающую среду -
А)обезвреживание отходов
Б)обеззараживание отходов
В)переработка отходов
Правильный ответ: А

Задания открытого типа:

3. Перевозка пищевой растительных масел вместе с иной продукцией, если это может привести к загрязнению пищевой масложировой продукции -_____
Правильный ответ : не допускается

4. Продукт, получаемый при экстракции растительного масла растворителем называется _____
Правильный ответ :шрот

5. Переработка умеренно опасных биологических отходов _____ в целях производства кормов и кормовых добавок для животных, удобрений, биогаза и другой продукции технического назначения
Правильный ответ: допускается

6. Переработка особо опасных биологических отходов _____
Правильный ответ: не допускается
7. _____ - яйца с присохшим к скорлупе желтком, но без плесени.
Ответ: присушка

ПК-2.4 Осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы)

Задания закрытого типа:

1. Ветеринарное свидетельство формы № 3 выдают на:
1.сырье животного происхождения и корма
2.продукты животного происхождения
3.все виды живых животных и птиц и материалы для их воспроизводства
4.товарную рыбу и яйцо
Ответ: 1

2. Владелец (перевозчик) подконтрольного товара, на который оформлен электронной ВСД, имеет: номер электронного ВСД, соответствующий этому ВСД двумерный матричный штриховой код, сформированный ФГИС и распечатку формы для печати оформленного в электронной форме ВСД. Что он обязан сделать в случае ветеринарного контроля (надзора):
1.обязан предъявить все перечисленные формы идентификации
2.обязан предъявить любую форму идентификации по своему выбору
3.ничего не обязан предъявлять
Правильный ответ: 2

Задания открытого типа:

3. Какая операция в ФГИС «Меркурий» используется для длительных производственных

циклов, а также для поточных производств, в ходе реализации которых имеется необходимость начинать перемещение или продажу продукции до окончания формирования производственной партии _____
Ответ: «Незавершенное производство»

4. На какие грузы оформляется Ветеринарный сертификат формы № 5d: _____
Ответ - на экспортируемое из Российской Федерации молоко и молочные продукты

5. На каких предприятиях есть все следующие журналы учета: журнал экспертизы молока и молочных продуктов, яйца, журнал экспертизы мёда, журнал экспертизы пищевых продуктов растительного происхождения: _____
Ответ - в лабораториях ВСЭ на рынках

6. По какой форме подаются сведения о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного происхождения: _____
Ответ - по форме № 5-вет

7. Как называется раздел 4 содержательной части сведений по форме № 5- вет: _____
Ответ - результаты ветеринарно-санитарной экспертизы других пищевых продуктов на рынках

ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

ПК-3.1 Проводит осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов

Задания закрытого типа:

1. Наиболее обсемененными микроорганизмами у рыбы являются: __
1) жабры;
2) кишечник;
3) плавники;
4) мышцы.
*Правильный ответ:*1, 2.

2. Род микроорганизмов не являющийся типичным представителем микрофлоры охлаждённой рыбы: _____
1) Achromobacter;
2) Flavobacterium;
3) Pseudomonas;
4) Escherichia.
*Правильный ответ:*4.

Задания открытого типа:

3. При бактериоскопии на предметных стеклах делают два мазка-отпечатка_____
Правильный ответ: один из поверхностных, другой из глубоких слоев мышц.

4. Препарат плохо окрашен, на стекле незаметно остатков разложившейся ткани. в нескольких полях зрения микробов нет или единичные кокки и палочки- рыба _____
Правильный ответ: свежая

5. Чистоту культуры выделенных стафилококков при исследовании раков проверяют по способности: _____

Правильный ответ: коагулировать плазму крови кролика.

6.При постановке реакции на пероксидазу вытяжка из свежей рыбы окрашивается: _____
Правильный ответ: в синий цвет, переходящий через 1-2 минуты в коричневый.

7.При проведении редуктазной пробы, обесцвечивание экстракта из мяса гидробионтов сомнительной свежести, наступает через: _____
Правильный ответ: 40мин. – 2,5 часа.

8. Допустимым уровнем содержания кадмия в икре и молоках рыб и продуктах из них; аналогах икры является количество_____.
Правильный ответ: не более 1,0 мг/кг

ПК-3.2 Осуществляет санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов

Задания закрытого типа:

1.Факторы, влияющие на микробную контаминацию свежевыловленных гидробионтов: _____
1) орудия лова;
2) первичная и последующая обработка;
3) время года;
4) санитарное состояние водоёма.
Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

2. У доброкачественных, клинически здоровых живых раков:
1) брюшко подтянуто, клешни вытянуты;
2) брюшко и клешни согнуты;
3) брюшко и клешни распрямлены;
4) брюшко согнуто, клешни распрямлены.
Правильный ответ: 2.

Задания открытого типа:

3. _____инфекционная болезнь, характеризующаяся геморрагическим воспалением кожного покрова и внутренних органов, водянкой и изъявлениями кожи.
Правильный ответ: Аэромоноз

4. Сапролегниоз (дерматомикоз) -_____ болезнь пресноводных рыб
Правильный ответ: микозная

5. Некоторые гельминты, паразитирующие в организме рыб на промежуточной стадии своего метаморфоза, могут вызывать заболевания у _____.
Правильный ответ: людей

6. Описторхоз - инвазионная болезнь, вызываемая метацеркариями трематоды Opisthorchis felineus (кошачьей двуусткой), локализующимися в подкожной клетчатке и мышцах _____ рыб.
Правильный ответ: карповых

7. Пресноводные рыбы, загрязнённых сточными водами водоёмах, могут быть носителями патогенных микроорганизмов, опасных для человека чаще всего это: _____
Правильный ответ: сальмонеллы и стафилококки.

8.В случае обнаружения в зернистой икре бактерий группы кишечных палочек икру можно подвергнуть: __
Правильный ответ: пастеризации.

ПК-3.3 Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов

Задания закрытого типа:

1. Рыба может стать причиной возникновения у человека следующих гельминтозов:
1. тениидоза, описторхоза
2. дифиллоботриоза, описторхоза
3. дифиллоботриоза, трихинеллеза
4. эхинококкоза, трихинеллеза
Правильный ответ: 2,3

2. Смешанным считается следующий способ посола рыбы:
1.заливают водой и натирают солью
2.натирают солью и заливают тузлуком
3.заливают раствором поваренной соли
4.натирают солью, а затем отмачивают
Правильный ответ: 2

3. При радиоактивном загрязнения в пищу лучше использовать рыбу:
1. пресноводную
2. морскую
3. жареную
4. отварную.
Правильный ответ:4

Задания открытого типа:

4.При обнаружении на коже небольших кровоизлияний, единичных язв, при отсутствии ерошения чешуи и гидремии мышц рыбу используют_____
Правильный ответ: без ограничений.
5.При обнаружении на коже обширных кровоизлияний, больших язв, ерошения чешуи, водянки и слизистых выделений из анального отверстия рыбу_____
Правильный ответ: утилизируют.
6. Возбудитель краснухи карпов для человека и плотоядных животных _____
Правильный ответ: не опасен.
7. Больную аэромонозом рыбу, если она не потеряла товарного вида и отвечает пищевым качествам, допускают в пищу людям _____
Правильный ответ: без ограничений

ПК-3.4 Осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры)

Задания закрытого типа:

1. Оформление ВСД на любые подконтрольные товары, включённые в Перечень, утвержденный Приказом Минсельхоза РФ (от 18.12.2018 №648), могут осуществлять:
1.Уполномоченные лица органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы, в соответствии с их компетенцией,
2.Аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы,
3.Уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками

оборота подконтрольных товаров.
Ответ: 1

2. Каким приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации определены ветеринарные правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядкаоформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме?
1. Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 16 ноября 2006 г. № 422;
2. Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27 декабря 2016 г. № 589;
3. Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 18 апреля 2018 г. № 164
Ответ: 2

3. В течение, какого времени оформляются и (или) выдаются ветеринарные сопроводительные документы?
1. Немедленно по первому требованию сопроводительного документа.
2. В течение одного рабочего дня при отсутствии необходимости проведения лабораторных исследований, осмотра, ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. В течение одного часа при отсутствии необходимости проведения лабораторных исследований, осмотра, ветеринарно-санитарной экспертизы.
Ответ: 1

Задания открытого типа:

4. На какие грузы оформляется Ветеринарный сертификат формы № 5i: _____
Ответ - на экспортируемые из Российской Федерации рыбу, ракообразных, моллюсков, водных животных, других объектов промысла и продуктов их переработки

5. На какие грузы оформляется Ветеринарный сертификат формы № 5L: _____
Ответ - на экспортируемые из Российской Федерации в Европейский союз рыбу, ракообразных, моллюсков, водных животных, других объектов промысла и продуктов их переработки

6.На каких предприятиях есть все следующие журналы учета: журнал экспертизы рыбы, раков, журнал экспертизы пищевых продуктов растительного происхождения: _____
Ответ - в лабораториях ВСЭ на рынках

7. По какой форме подаются сведения о болезнях рыб и других гидробионтов: _____
Ответ - по форме № 3-вет

8. По какой форме подаются сведения о работе ветеринарных лабораторий: _____
Ответ - по форме № 4-вет

6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура оценивания отчета состоит из доклада студента о проделанной работе в период практики, ответов на вопросы по существу доклада, анализа отчетной документации. По результатам выполнения практики выставляется оценка «зачтено» или «незачтено».

- ✓ «**зачтено**» выставляется, если студент полностью выполнил план прохождения практики, осуществил подборку необходимых документов, умело анализирует полученный

во время практики материал, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Свободно отвечает на все вопросы по существу. При написании отчета продемонстрировал хорошее знание не только обязательной, но и монографической литературы. Если обучающийся выполнил план прохождения практики, осуществил подборку необходимых документов, анализирует полученный во время практики материал, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Отвечает на вопросы по существу. При написании отчета продемонстрировал хорошее знание литературы. Если он выполнил план прохождения практики, не в полном объеме осуществил подборку необходимых документов, недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал, имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ. Отвечает на вопросы не по существу, оформил отчет по практике с недостатками.

- ✓ «**не зачтено**» выставляется студенту, который не выполнил план прохождения практики, не осуществил подборку необходимых документов, не правильно проанализировал полученный во время практики материал, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Не отвечает на вопросы по существу, не правильно оформил отчет по практике.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или не прошедшие промежуточную аттестацию по практике, считаются имеющими академическую задолженность.

7. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

№	Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
1	Санитарная микробиология : учебное пособие для вузов / Р. Г. Госманов, А. Х. Волков, А. К. Галиуллин, А. И. Ибрагимова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 252 с. — ISBN 978-5-507-50681-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/456842. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/456842
2	Ветеринарная санитария : учебное пособие для вузов / А. А. Сидорчук, В. Крупальник, Н. Попов [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 368 с. — ISBN 978-5-507-50767-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/462734. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/462734
3	Королев, Б. А. Практикум по токсикологии : учебник для вузов / Б. А. Королев, Л. Н. Скосырских, Е. Л. Либерман. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 384 с. — ISBN 978-5-507-44677-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/238529. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/238529
4	Лутфуллин, М. Х. Ветеринарная гельминтология : учебное пособие для вузов / М. Х. Лутфуллин, Д. Г. Латыпов, М. Д. Корнишина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-507-44644-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/238511. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/238511
5	Внутренние болезни животных : учебник для вузов / Г. Г. Щербаков, А. В. Яшин, А. П. Курдеко [и др.] ; под редакцией Г. Г. Щербаков [и др.]. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 716 с. — ISBN 978-5-507-53419-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/486875. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/399197
6	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
№	Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
1	Гореликова, Г. А. Биологическая безопасность продуктов	https://e.lanbook.com/book/

	питания : учебное пособие / Г. А. Гореликова. — Кемерово : КемГУ, 2011. — 126 с. — ISBN 978-5-89289-676-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4597. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	4597
2	Иванов, Ю. И. Производственная санитария и гигиена труда / Ю. И. Иванов, Е. А. Попова. — Кемерово :КемГУ, 2014. — 163 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60192. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/60192
3	Латыпов, Д. Г. Паразитология и инвазионные болезни жвачных животных : учебное пособие / Д. Г. Латыпов, Р. Р. Тимербаева, Е. Г. Кириллов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-3561-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206753. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/206753
4	Петрянкин, Ф. П. Болезни молодняка животных : учебное пособие / Ф. П. Петрянкин, О. Ю. Петрова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1606-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211505. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211505
5	Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие / А. В. Смирнов. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-180-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69877. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69877
6	Страхова, С. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Тесты : учебное пособие / С. А. Страхова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2021. — 164 с. — ISBN 978-5-394-04269-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229820. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229820
№	Ресурсы сети «Интернет»	Режим доступа
1	Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
2	Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
3	Сетевое издание «Центр раскрытия корпоративной информации»	http://www.e-disclosure.ru

8. КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Windows 10 RUSOEMOLPNL;OfficeStandard 2016;OpenOffice;Adobeacrobatreader;Zoom;Skype;YandexBrowser;Dr.Web;7-zip;YandexBrowser;ЛабораторияММИС «Планы»;Windows 8.1.

Перечень профессиональных баз данных

1. Справочно-правовая система ГАРАНТ
2.Справочно-правовая система Консультант плюс
3. Федеральная служба государственной статистики

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Высшей Аттестационной Комиссии (ВАК РФ)	http://vak.ed.gov.ru/
Научнаяэлектроннаябиблиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебные аудитории для проведения учебных занятий - оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения:

Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - аудио система (1), проекционный экран (1), проектор (1), ноутбук (1) (переносное); специализированное учебное оборудование - муляжи сыров (13), муляжи колбас (5), музейные препараты (38), планшеты «видовые особенности различных видов животных» (7), муляж коровы (1), муляж полутушки (1), муляжи внутринних органов (16), раковина (1), микроскопы (6) (переносное), микроскоп цифровой "Digital" (1) (переносное), микроскоп "Биомед" (1) (переносное), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1) (переносное), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1) (переносное), люминоскоп ЛПК-1 (1) (переносное), люминоскоп "Филин" (переносное), прибор ОЧМ "Рекорд" (1) (переносное), прибор "Клевер-М" (1) (переносное), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1) (переносное), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1) (переносное), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1) (переносное), компрессорий МИС-7 (2) (переносное), нитратомер "Нитротест" (1) (переносное), нитрат-тестер "СОЭКС" (1) (переносное), овоскоп ПКЯ-10 (1) (переносное), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1) (переносное), рефрактометр для меда (1) (переносное), pH-метр (1) (переносное), баня водяная "Loip LB-140" (1) (переносное), плитка электрическая настольная (1) (переносное), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2) (переносное), мешалка магнитная (1) (переносное), весы электронные ВСЛ-200 (1) (переносное), весы ВСМ-100 (2) (переносное), комплект гирь (2) (переносное), пинцет хирургический (2) (переносное), ножницы (2) (переносное), дозатор переменного объема (2) (переносное); учебно-наглядные пособияобеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30) (переносное).

Помещения для самостоятельной работы – оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 365 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория инфекционных и инвазионных болезней и экологической безопасности сырья и пищевых продуктов, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья (16), доска меловая (1), шкаф с наглядными пособиями (1)). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - переносной телевизор (1), ноутбук (1); специализированное учебное оборудование: раковина (1), Переносное оборудование: набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), микроскопы (6), микроскоп цифровой "Digital" (1), микроскоп "Биомед" (1), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1), микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1) (переносное), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4) (переносное); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин – (стенды 4). Windows 8.1 Pro Лицензия № 64496831 от 12.12.2014 OPEN 94501246ZZE1612 Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 64496793 от 12.12.2014 OPEN 94501246ZZE1612 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Школьная, д. 21, помещение 3 (4 этаж)
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, д. 27, помещение 18 (2 этаж)