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:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d92b7e

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

Преддипломная практика

Направление подготовки **35.03.01 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.ВИДПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ

Вид	Производственная
Тип	Преддипломная практика
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 «Преддипломная практика» – знания, умения, навыки и опыт деятельности, являются основой для формирования следующих компетенций:

Универсальные компетенции (УК):

- Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6);
- Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (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 и икры (ПК-3).

Индикаторы достижения компетенции:

- Формулирует цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам (УК-6.1);
- Осуществляет самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития (УК-6.2);
- Составляет план распределения личного времени, оценивает его выполнение (УК-6.3);
- 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);
- Проводит 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 преддипломной практике, 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 по практике	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 - Формулирует цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам	*Знание*: основных понятий и теорий профессиональной деятельности, факторов и условий развития профессиональной деятельности; основных требований к профессиональным качествам и способностям личности; *Умение*: проводить рефлексивный анализ своих профессиональных ресурсов, склонностей, возможностей; определять цели, условия и этапы профессионального саморазвития в профессиональной деятельности; *Навыки (или) опыт деятельности:* приобретать опыт проведения, обработки, интерпретации методик для самодиагностики психологических черт личности, необходимых для успешной профессиональной деятельности

		УК-6.2 - Осуществляет самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития	*Знание*: основных методов изучения личности и группы для определения направления саморазвития; *Умение*: использовать основные методы профессиональной диагностики для определения направления саморазвития; *Навыки (или) опыт деятельности:* приобретать опыт проведения, обработки, интерпретации методов самопознания и саморазвития личности на основе принципов образования в течение всей жизни
		УК-6.3 - Составляет план распределения личного времени, оценивает его выполнение	Знание: основных концепций современного менеджмента, истории развития науки управления, основных подходов и принципов управления, методов принятия управленческих решений; основных теорий и концепций взаимодействия людей в организации, включая вопросы мотивации, групповой динамики, командообразования, лидерства и управления конфликтами; ключевых теорий тайм-менеджмента, основных принципов, методов, техник управления временем; эффективных технологий целеполагания и контроля. Умение: анализировать совокупность факторов внутренней и внешней среды и их влияние на эффективность деятельности организации; определить положение организации относительно ее жизненного цикла; определять тип организационной структуры; экономически грамотно обосновывать принимаемые управленческие решения; проводить аудит своего времени и анализировать причины дефицита времени при решении поставленных задач; оценивать свои реальные резервы времени и рационально их использовать. Навык: владения инструментами планирования и управления на любом уровне организации; владения основными законами и принципами организации при решении ситуационных задач; использования в практической деятельности новых знаний и умений в области менеджмента;

			планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; выделения временных резервов рабочего времени под новые задачи или проекты Опыт деятельности: накапливать опыт деятельности, применяя на практике полученные теоретические знания в области менеджмента в реализации намеченных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	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 опасностей 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: основ предубойного 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 продуктов	Знание: основ отбора 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 мясных 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: проведения санитарной 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 продук-

			тов 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 мясного сырья и мясной продукции)	*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 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 птицы)	*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;	Знание: нормативно-технической документации по отбору проб и ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Приемов и методов по определению качества и безопасности продукции. Санитарной оценки рыбы и гидробионтов, а так же приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. Умение: осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов. Организовывать обезвреживание, утилизацию или уничтожение рыбы и других гидробионтов. 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. Опыт деятельности: в санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологии.
		ПК-3.2-Осуществляет санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов;	Знание: Осуществления санитарной оценки пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов Умение: Осуществлять санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов Навык: Осуществления санитарной оценки пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов Опыт деятельности: Осуществлять санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов
		ПК-3.3-Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов.	Знание - основ организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов Умение - организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов Навык/ опыт деятельности - организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов
		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 ЕЁ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ

Общая трудоемкость «Преддипломная практика»:

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

№ п/п	Разделы практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный	Инструктаж по технике безопасности. Обсуждение организационных вопросов с руководителем практики от предприятия. Изучение специальной литературы и другой научно-технической информации о достижениях отечественной и зарубежной науки в соответствующей области знаний.
2	Производственный	Изучение организационной структуры учреждения или лаборатории по месту практики. Участие в проведении научных исследований. Сбор, обработка, анализ и систематизация материалов по теме исследования
3	Отчетный	Подготовка отчета о прохождении преддипломной практики. Апробация материалов исследований – на студенческой научной конференции, научных конференциях и конгрессах разного уровня.

5. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

В качестве документов для промежуточной аттестации по итогам практики обучающийся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза представляет:

- отзыв руководителя практики от предприятия о работе студента;
- отзыв руководителя практики от университета (научный руководитель ВКР);
- отчет о прохождении преддипломной практики;
- журнал первичной документации.

Форма аттестации – составление отчета с разделами программы преддипломной практики и его защита. К защите отчета по практике допускаются обучающиеся при наличии всех до-

кументов, подписей и печатей, характеризующих положительно их деятельность. Преддипломная практика выполняется студентами в индивидуальном порядке, при условии получения заданий на проведение опытов в производственных условиях. До отъезда на практику студент изучает специальную литературу по теме исследования, согласовывает с преподавателем - научным руководителем план и методику проведения опытов, определяя при этом критерии учета результатов их оформления. План и объем работы дополнительно согласовывает на месте с руководителем практики от хозяйства (вет. учреждения). Принципиальные изменения в программе возможны только с разрешения научного руководителя.

Результаты опытов должны найти отражение в журнале регистрации первичной документации, записи в котором выполняются по общепринятой форме.

В конце практики по результатам работы студент делает сообщение в хозяйстве (вет. учреждении). Полученный отзыв, заверенный подписью руководителя практики в хозяйстве и печать, должен быть представлен научному руководителю.

В процессе прохождения практики обучающийся использует современные компьютерные системы, интернет-ресурсы, библиотечные ресурсы ФГБОУ ВО Донской ГАУ. По результатам прохождения практики студенту выставляется зачет. Промежуточная аттестация проводится научным руководителем.

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-6 / УК-6.1	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Формулирует цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам	основные понятия и теории профессиональной деятельности, факторы и условия развития профессиональной деятельности; основные требования к профессиональным качествам и способностям личности	проводить рефлексивный анализ своих профессиональных ресурсов, склонностей, возможностей; определять цели, условия и этапы профессионального саморазвития в профессиональной деятельности	проведения, обработки, интерпретации методик для самодиагностики психологических черт личности, необходимых для успешной профессиональной деятельности

УК-6 / УК-6.2		Осуществляет самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития	основные методы изучения личности и группы для определения направления саморазвития	использовать основные методы профессиональной диагностики для определения направления саморазвития	проведения, обработки, интерпретации методов самопознания и саморазвития личности на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-6 / УК-6.3		Составляет план распределения личного времени, оценивает его выполнение	основные концепции современного менеджмента, историю развития науки управления, основные подходы и принципы управления, методы принятия управленческих решений; основные теории и концепции взаимодействия людей в организации, включая вопросы мотивации, групповой динамики, командообразования, лидерства и управления конфликтами;ключевые теории тайм-менеджмента, основные принципы, методы, техники управления временем; эффективные технологии целеполагания	анализировать совокупность факторов внутренней и внешней среды и их влияние на эффективность деятельности организации; определить положение организации относительно ее жизненного цикла; определять тип организационной структуры; экономически грамотно обосновывать принимаемые управленческие решения; проводить аудит своего времени и анализировать причины дефицита времени при решении поставленных задач; оценивать свои реальные резервы времени и рационально их ис-	владения инструментами планирования и управления на любом уровне организации; владения основными законами и принципами организации при решении ситуационных задач; использования в практической деятельности новых знаний и умений в области менеджмента; планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; выделения

			и контроля.	пользовать	временных резервов рабочего времени под новые задачи или проекты; накапливать опыт деятельности, применяя на практике полученные теоретические знания в области менеджмента в реализации намеченных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
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	Основы предубойного 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 проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасно-	Основы отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасно-	осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасно-	взятия отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и без-

		сти мяса, мясного сырья и мясных	сти мяса, мясного сырья и мясных продуктов	сти мяса, мясного сырья и мясных продуктов	опасности 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 экспертизы некачественными или опасными	основы обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными
ПК-1 / ПК-1.5		Осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя,	основы оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя,	оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сы-	оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого

		пищевого мясного сырья и мясной продукции)	пищевого мясного сырья и мясной продукции).	рья и мясной продукции).	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, продукции растениеводства и кормов	нормативную документацию, определяющую санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.	осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней 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	основы оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока	оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции,	оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной

		и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы)	и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).	растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).	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 рыбы, раков, икры и других гидробионтов	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.	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.
ПК-3 / ПК-3.2		Осуществляет санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов	Осуществление санитарной оценки пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов	Осуществлять санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов	Осуществления санитарной оценки пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов
ПК-3 / ПК-3.3		Организовывает обезвреживание, утилизацию и	основы организации обезвреживания, утилизации и	организовать обезвреживание, утилизацию и уни-	организации обезвреживания, утилизации и уни-

		уничтожение пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов	уничтожения пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов	чтожение пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов	чтожения пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов
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»***		
Знать основные понятия и теории профессиональной деятельности, факторы и условия развития профессиональной деятельности; основные требования к профессиональным качествам и способностям личности **(УК-6 / УК-6.1)**	**Фрагментарные знания** основных понятий и теорий профессиональной деятельности, факторов и условий развития профессиональной деятельности; основных требований к профессиональным качествам и способностям личности / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** основных понятий и теорий профессиональной деятельности, факторов и условий развития профессиональной деятельности; основных требований к профессиональным качествам и способностям личности	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** основных понятий и теорий профессиональной деятельности, факторов и условий развития профессиональной деятельности; основных требований к профессиональным качествам и способностям личности	**Сформированные и систематические знания** основных понятий и теорий профессиональной деятельности, факторов и условий развития профессиональной деятельности; основных требований к профессиональным качествам и способностям личности
Уметьпроводить рефлексивный анализ своих профессиональных ресурсов, склонностей, возможностей;	**Фрагментарное умение** проводить рефлексивный анализ своих профессиональных ресурсов, склонностей, возможностей; опреде	**В целом успешное, но не систематическое умение** проводить рефлексивный анализ своих про	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** проводить рефлексивный анализ своих профессио	**Успешное и систематическое умение** проводить рефлексивный анализ своих профессиональных

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
определять цели, условия и этапы профессионального саморазвития в профессиональной деятельности **(УК-6 / УК-6.1)**	ять цели, условия и этапы профессионального саморазвития в профессиональной деятельности **Отсутствие умений**	рессиональных ресурсов, склонностей, возможностей; определять цели, условия и этапы профессионального саморазвития в профессиональной деятельности	нальных ресурсов склонностей, возможностей; определять цели условия и этапы профессионального саморазвития в профессиональной деятельности	есурсов, склонностей, возможностей определять цели условия и этапы профессионального саморазвития в профессиональной деятельности
Владеть навыками проведения, обработки, интерпретации методик для самодиагностики психологических черт личности, необходимых для успешной профессиональной деятельности **(УК-6 / УК-6.1)**	**Фрагментарное применение навыков** проведения, обработки, интерпретации методик для самодиагностики психологических черт личности, необходимых для успешной профессиональной деятельности **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** проведения, обработки интерпретации методик для самодиагностики психологических черт личности, необходимых для успешной профессиональной деятельности	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** проведения, обработки интерпретации методик для самодиагностики психологических черт личности, необходимых для успешной профессиональной деятельности	**Успешное и систематическое применение навыков** проведения, обработки интерпретации методик для самодиагностики психологических черт личности необходимых для успешной профессиональной деятельности
Знать основные методы изучения личности и группы для определения направления саморазвития **(УК-6 / УК-6.2)**	**Фрагментарные знания** основных методов изучения личности и группы для определения направления саморазвития **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** основных методов изучения личности и группы для определения направления саморазвития	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** основных методов изучения личности и группы для определения направления саморазвития	**Сформированные и систематические знания** основных методов изучения личности и группы для определения направления саморазвития
Уметь использовать основные методы профессиональной диагностики для определения направления саморазвития **(УК-6 / УК-6.2)**	**Фрагментарное умение** использовать основные методы профессиональной диагностики для определения направления саморазвития / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** использовать основные методы профессиональной диагностики для определения направления саморазвития	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** использовать основные методы профессиональной диагностики для определения направления саморазвития	**Успешное и систематическое умение** использовать основные методы профессиональной диагностики для определения направления саморазвития
Владеть навыками проведения, обработки, интерпретации методов самопознания и саморазвития личности на основе принципов образования в течение всей жизни **(УК-6 / УК-6.2)**	**Фрагментарное применение навыков** проведения, обработки, интерпретации методов самопознания и саморазвития личности на основе принципов образования в течение всей жизни / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** проведения, обработки интерпретации методов самопознания и саморазвития личности на основе принципов образования в течение всей жизни	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** проведения, обработки интерпретации методов самопознания и саморазвития личности на основе принципов образования в течение всей жизни	**Успешное и систематическое применение навыков** проведения, обработки интерпретации методов самопознания и саморазвития личности на основе принципов образования в течение всей жизни
I этап **Знать** основные концепции современного менеджмента, истории развития науки управления, основные подходы и принципы управления, методы принятия управленческих решений; основные теории и концепции взаимодействия людей в организации, включая	**Фрагментарные знания** основных концепций современного менеджмента, истории развития науки управления, основных подходов и принципов управления, методов принятия управленческих решений; основных теорий и концепций взаимодействия людей в организации, включая вопросы мотивации, групповой динамики командообразования, лидер	**Неполные знания** основных концепций современного менеджмента, истории развития науки управления, основных подходов и принципов управления, методов принятия управленческих решений; основных теорий и концепций взаимодействия людей в организации, включая	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** основных концепций современного менеджмента, истории развития науки управления, основных подходов и принципов управления, методов принятия управленческих решений; основных теорий и концепций взаимодействия людей в организа	**Сформированные и систематические знания** основных концепций современного менеджмента, истории развития науки управления, основных подходов и принципов управления, методов принятия управленческих решений; основных теорий и концепций

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
вопросы мотивации групповой динамики командообразования, лидерства и управления конфликтами; ключевые теории тайм-менеджмента, основные принципы, методы техники управления временем; эффективные технологии целеполагания и контроля **(УК-6 УК-6.3)**	ства и управления конфликтами; ключевых теорий тайм-менеджмента, основных принципов, методов техник управления временем; эффективных технологий целеполагания и контроля/ **Отсутствие знаний**	вопросы мотивации групповой динамики командообразования, лидерства и управления конфликтами ключевых теорий тайм-менеджмента, основных принципов методов, техник управления временем эффективных технологий целеполагания и контроля	низации, включая вопросы мотивации, групповой динамики, командообразования, лидерства управления конфликтами; ключевых теорий тайм-менеджмента, основных принципов, методов, техник управления временем; эффективных технологий целеполагания и контроля	взаимодействия людей в организации включая вопросы мотивации, групповой динамики, командообразования, лидерства и управления конфликтами; ключевых теорий тайм-менеджмента, основных принципов, методов, техник управления временем; эффективных технологий целеполагания и контроля
II этап **Уметь** анализировать совокупность факторов внутренней и внешней среды и их влияние на эффективность деятельности организации определить положение организации относительно ее жизненного цикла; определять тип организационной структуры; экономически грамотно обосновывать принимаемые управленческие решения; проводить аудит своего времени и анализировать причины дефицита времени при решении поставленных задач; оценивать свои реальные резервы времени и рационально их использовать **(УК-6 УК-6.3)**	**Фрагментарное умение** анализировать совокупность факторов внутренней и внешней среды и их влияние на эффективность деятельности организации; определить положение организации относительно ее жизненного цикла; определять тип организационной структуры экономически грамотно обосновывать принимаемые управленческие решения проводить аудит своего времени и анализировать причины дефицита времени при решении поставленных задач; оценивать свои реальные резервы времени и рационально их использовать **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** анализировать совокупность факторов внутренней и внешней среды и их влияние на эффективность деятельности организации определить положение организации относительно ее жизненного цикла; определять тип организационной структуры; экономически грамотно обосновывать принимаемые управленческие решения; проводить аудит своего времени и анализировать причины дефицита времени при решении поставленных задач; оценивать свои реальные резервы времени и рационально их использовать	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** анализировать совокупность факторов внутренней и внешней среды и их влияние на эффективность деятельности организации; определить положение организации относительно ее жизненного цикла; определять тип организационной структуры; экономически грамотно обосновывать принимаемые управленческие решения; проводить аудит своего времени и анализировать причины дефицита времени при решении поставленных задач; оценивать свои реальные резервы времени и рационально их использовать	**Успешное и систематическое умение** анализировать совокупность факторов внутренней и внешней среды и их влияние на эффективность деятельности организации; определить положение организации относительно ее жизненного цикла определять тип организационной структуры; экономически грамотно обосновывать принимаемые управленческие решения; проводить аудит своего времени и анализировать причины дефицита времени при решении поставленных задач оценивать свои реальные резервы времени и рационально их использовать
III этап **Владеть навыками** владения инструментами планирования и управления на любом уровне организации; владения основными законами и принципами организации при решении ситуационных задач; использования в практической деятельности новых знаний и умений в области менеджмента;	**Фрагментарное применение навыков** владения инструментами планирования и управления на любом уровне организации; владения основными законами и принципами организации при решении ситуационных задач; использования в практической деятельности новых знаний и умений в области менеджмента; планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личност-	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** владения инструментами планирования и управления на любом уровне организации; владения основными законами и принципами организации при решении ситуационных задач; использования в практической деятельности новых знаний и умений в	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** владения инструментами планирования и управления на любом уровне организации; владения основными законами и принципами организации при решении ситуационных задач; использования в практической деятельности новых знаний и	**Успешное и систематическое применение навыков** владения инструментами планирования и управления на любом уровне организации; владения основными законами и принципами организации при решении ситуационных задач; использования в практической деятельности новых

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; выделения временных резервов рабочего времени под новые задачи или проекты; накапливать опыт деятельности, применяя на практике полученные теоретические знания в области менеджмента в реализации намеченных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда **(УК-6 / УК-6.3)**	ных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; выделения временных резервов рабочего времени под новые задачи или проекты; накапливать опыт деятельности, применяя на практике полученные теоретические знания в области менеджмента в реализации намеченных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда **Отсутствие навыков**	области менеджмента; планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; выделения временных резервов рабочего времени под новые задачи или проекты; накапливать опыт деятельности, применяя на практике полученные теоретические знания в области менеджмента в реализации намеченных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	умений в области менеджмента; планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; выделения временных резервов рабочего времени под новые задачи или проекты; накапливать опыт деятельности, применяя на практике полученные теоретические знания в области менеджментав реализации намеченных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	знаний и умений в области менеджмента; планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; выделения временных резервов рабочего времени под новые задачи или проекты; накапливать опыт деятельности, применяя на практике полученные теоретические знания в области менеджмента в реализации намеченных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
I этап **Знать** основыпредубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя (ПК-1/ПК-1.1)	**Фрагментарные знания** основпредубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания** Основпредубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** Основпредубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	**Сформированные и систематические знания** Основпредубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя
II этап **Уметь** проводитьпредубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя (ПК-1/ПК-1.1)	**Фрагментарные знания** проводитьпредубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя	**Сформированные и систематические знания** проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя
III этап **Владеть навыками** проведения предубойного осмотра животных и послеубойной	**Фрагментарные знания** проведения предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы	**Неполные знания** проведения предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** проведения предубойного осмотра животных	**Сформированные и систематические знания** проведения предубойного осмотра

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя (ПК-1/ПК-1.1)	продуктов убоя / **Отсутствие знаний**	санитарной экспертизы продуктов убоя	и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя
I этап **Знать**основыотбора проб и проведенияорганолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов (ПК-1/ПК-1.2)	**Фрагментарные знания**основотбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** Основотбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** Основотбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	**Сформированные и систематические знания** Основотбора 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)	**Фрагментарные знания**осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	**Сформированные и систематические знания** осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов
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)	**Фрагментарные знания** 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**	**Неполные знания** 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	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** 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	**Сформированные и систематические знания** 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	**Фрагментарные знания** осуществлять санитарную	**Неполные знания** осуществлять санитар	**Сформированные, но содержащие отдельные**	**Сформированные и систематические зна**

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции (ПК-1/ПК-1.3)	оценку продуктов убоя мясного сырья и мясной продукции / **Отсутствие знаний**	ную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	**пробелы знания** осуществлять санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	**ния** 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)	**Фрагментарные знания** проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	**Сформированные и систематические знания** 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, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными (ПК-1/ПК-1.4)	**Фрагментарные знания** основ обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** основ обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** основ обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	**Сформированные и систематические знания** основ обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья 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 знания**организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	**Сформированные и систематические знания** 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)	**Фрагментарные знания** проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	**Сформированные и систематические знания** проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными
I этап. Знатьосновы оформ-	**Фрагментарные знания** основ оформления доку-	**Неполные знания**ос-нов оформления до-	**Сформированные, но содержащие отдель-**	**Сформированные и систематические**

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
ления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции). **(ПК-1 / ПК-1.5).**	ментов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции). **/Отсутствие знаний.**	кументов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции).	**ные пробелы, знания** основ оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции).	**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 результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции). **(ПК-1 / ПК-1.5).**	**Фрагментарное умение** оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции). **/Отсутствие умений.**	**В целом успешное, но несистематическое умение** оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции).	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции).	**Успешное и систематическое умение** оформлять 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 Знатьнормативную 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 нормативнойдокументациипо отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы / Отсутствие знаний	Неполные знания нормативной документациипо отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативной документациипо отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	Сформированные и систематические знания нормативной документациипо 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 умениепроводить 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 опытомпрово-	Фрагментарное владение навыками и опытом прово-	В целом успешное, но не систематическое	В целом успешное, но сопровождающееся от-	Успешное и систематическое владение

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
дить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. (ПК-2/ ПК-2.1)	дить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы/ Отсутствие навыков	владение навыками и опытомпроводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	дельными ошибками владение навыками и опытом проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	навыками и опытом проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследований 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 знаниянормативной 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 знаниянормативной 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 Владеть навыка-ми и опытом орга-	Фрагментарное владение навыками и опытом орга-	В целом успешное, но не систематическое	В целом успешное, но сопровождающееся от-	Успешное и систематическое владение

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
низовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2/ ПК- 2.3	низовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы/отсутствие навыка и опыта	владение навыками и опытом организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	дельными ошибками владение навыками и опытом организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	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).
Шэтап. **Владетьнавыками**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 проб и ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Приемы и методы по определению качества и безопасности	**Фрагментарные знания** Нормативно-техническую документацию по отбору проб и ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Приемы и методы по определению качества и безопасности продукции Санитарную оценку рыбы и гидробионтов, а так же	**Неполные знания** Нормативно-техническую документацию по отбору проб и ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Приемы и методы по определению качества и безопасности	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** Нормативно-техническую документацию по отбору проб и ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Приемы и методы по определению качества и безопас	**Сформированные и систематические знания**Нормативно-техническую документацию по отбору проб и ветеринарно-санитарную экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Приемы и методы по опреде

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
продукции. Санитарную оценку рыбы и гидробионтов, а так же приемы обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. **(ПК 3 / ПК-3.1)**	приемы обезвреживания утилизации или уничтожения при различной патологии. / **Отсутствие знаний**	продукции. Санитарную оценку рыбы и гидробионтов, а так же приемы обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии.	ности продукции. Санитарную оценку рыбы и гидробионтов, а так же приемы обезвреживания утилизации или уничтожения при различной патологии.	лению качества и безопасности продукции. Санитарную оценку рыбы и гидробионтов, а так же приемы обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии
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 пробелы умение**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. 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. **(ПК 3 / ПК-3.1)**	**Фрагментарное применение навыков** 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. / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков**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.	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**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.	**Успешное и систематическое применение навыков**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.
I этап **Знать**осуществление санитарной оценки пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов **(ПК-3/ ПК-3.2)**	**Фрагментарные знания** осуществления санитарной оценки пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** осуществления санитарной оценки пресноводной и морской рыбы раков, икры и других гидробионтов	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания**осуществления санитарной оценки пресноводной и морской рыбы, раков икры и других гидробионтов	**Сформированные и систематические знания**осуществления санитарной оценки пресноводной и морской рыбы, раков икры и других гидробионтов
II этап **Уметь** осуществлять санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидро-	**Фрагментарное умение** осуществлять санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** осуществлять санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков, ик	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение**осуществлять санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков	**Успешное и систематическое умение** осуществлять санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
бионтов **(ПК-3/ ПК-3.2)**		ры и других гидробионтов	икры и других гидробионтов	икры и других гидробионтов
III этап **Владеть навыками** осуществления санитарной оценки пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов **(ПК-3/ ПК-3.2)**	**Фрагментарное применение навыков** осуществления санитарной оценки пресноводной и морской рыбы раков, икры и других гидробионтов / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** осуществления санитарной оценки пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** осуществления санитарной оценки пресноводной и морской рыбы раков, икры и других гидробионтов	**Успешное и систематическое применение навыков** осуществления санитарной оценки пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов
I этап. Знать основы организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов (ПК-3/ ПК-3.3)	**Фрагментарные знания** основорганизации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания** основорганизации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** основорганизации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов	**Сформированные и систематические знания** основорганизации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов
II этап. Уметь организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов(ПК-3/ ПК-3.3)	**Фрагментарные умения** организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов / **Отсутствие умений**	**В целом успешные, но не систематические умения** организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов	**В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения** организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов	**Успешные и систематические умения** организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов
IIIэтап. Владеть навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов (ПК-3/ ПК-3.3)	**Фрагментарное применение навыков** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов	**Успешное и систематическое применение навыков** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов
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	**Фрагментарные умения** оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).	**В целом успешные, но не систематические умения** оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресно-	**В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения** оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	**Успешные и систематические умения** оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
рыбы и икры). **(ПК-3/ ПК-3.4).**	**/ Отсутствие умений**	водной рыбы и раков, морской рыбы и икры).	(пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).	рыбы и раков, морской рыбы и икры).
Шэтап. Владеть навыкамиоформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры). **(ПК-3/ ПК-3.4).**	**Фрагментарное применение навыков** использования оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры)./**Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков**оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).	**Успешное и систематическое 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, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Задания для подготовки к зачету

УК-6

УК-6.1

Знать *основные понятия и теории профессиональной деятельности, факторы и условия развития профессиональной деятельности; основные требования к профессиональным качествам и способностям личности:*

1. Понятие, признаки, свойства профессиональной деятельности. Предмет, средства, условия труда.
2. Психологическая структура профессиональной деятельности.
3. Основные типы профессиональной деятельности: человек - техника, человек - человек, человек - природа, человек - знак, человек - художественный образ.
4. Виды профессиональной деятельности: исполнительская и управленческая деятельность. Психологическая структура совместной деятельности.
5. Понятие, виды и структура стилей деятельности. Механизмы формирования стиля деятельности.
6. Психологические механизмы формирования деятельности.
7. Основные психофизиологические характеристики трудовой деятельности.
8. Профессиография, профессиограмма, психограмма.
9. Профессиональная ориентация, профессиональное обучение и профессиональный отбор. Психологические ограничения и возможности профессионального развития.
10. Оптимизация условий трудовой деятельности. Правильная организация рабочего места. Обеспечение условий для кратковременного отдыха в процессе работы.

Уметь *проводить рефлексивный анализ своих профессиональных ресурсов, склонностей, возможностей; определять цели, условия и этапы профессионального саморазвития в профессиональной деятельности:*

1. Типовое ситуационное задание. Провести психологический анализ профессии психолога (агронома, зоотехника и др.).

2. Типовое ситуационное задание. Выбрать несколько из предложенных вариантов ответа на поставленный вопрос: Какие из перечисленных ниже задач относятся к числу основных исследовательских задач психологии труда: 1.исследование особенностей психических процессов (ощущения, восприятия, внимания, представления, памяти, мышления и пр.) как регуляторов трудовой деятельности и их развития в деятельности; 2. разработка теоретически обоснованных и практически эффективных систем и процедур проведения профессиональной аттестации, осуществляемой в различных целях (профессиональный отбор, подбор); 3. изучение проблемы мотивации трудовой деятельности; раскрытие основных закономерностей формирования и развития системы профессиональных мотивов личности; установление влияния мотивационной системы личности на эффективность трудовой деятельности; разработка на этой базе психологически обоснованной системы стимулирования труда; 4. разработка норм, правил и процедур техники безопасности; содействие снижению профессионального травматизма и профессиональной заболеваемости

Навык / Опыт деятельности *проведения, обработки, интерпретации методик для самодиагностики психологических черт личности, необходимых для успешной профессиональной деятельности:*

1. Типовое задание практической направленности. Разработать профессиограмму профессии с преобладанием сенсорной нагрузки.

2. Типовое задание практической направленности. Составить программу, направленную на профилактику возникновения профессионального стресса у менеджера (педагога, агронома, зоотехника, др.).

3. Типовое задание практической направленности. Составить комплекс методик для исследования мотивов профессиональной деятельности.

УК-6.2

Знать *основные методы изучения личности и группы для определения направления саморазвития:*

1. Методы исследования личности.
2. Методы психологического анализа профессии.
3. Методы исследования группы.
4. Методы диагностики профессиональных способностей и других профессионально значимых качеств личности.
5. Механизмы психологического и профессионального развития личности (Эриксон, Петровский, др.).
6. Самооценка как оценочная (аффективная) составляющая Я-концепции.
7. Механизмы, инструменты саморазвития.
8. Карьера и ее формирование. Личностное целеполагание.
9. Самооценка, ее виды и характеристики. Измерение самооценки и ее коррекция.
10. Методы и методики подготовки к профессиональному самоопределению и саморазвитию.

Уметь*использовать основные методы профессиональной диагностики для определения направления саморазвития:*

1. Типовое ситуационное задание. Какие методы вы считали бы возможным и целесообразным использовать для изучения личности на выявление уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности? Постарайтесь обосновать их выбор и охарактеризовать условия их применения.

2. Типовое ситуационное задание. Опишите основные задачи, которые приходится решать представителям Вашей будущей профессии. Определите, какие способности Вам нужно развивать для того, чтобы достичь вершин профессионального мастерства. Какие упражнения и тренировки необходимы для этого?

Навык / Опыт деятельности *проведения, обработки, интерпретации методов самопознания и саморазвития личности на основе принципов образования в течение всей жизни:*

1. Типовое задание практической направленности. Разработайте проект совершенствования процесса профессиональной адаптации начинающих профессиональную деятельность.

2. Типовое задание практической направленности. Сопоставьте личную программу достижения жизненного успеха из следующих компонентов: образ успеха, принципы деятельности и жизненной ориентации, пути достижения успеха, этапы и порядок действий.

УК-6 / УК-6.3

Знать *основные концепции современного менеджмента, историю развития науки управления, основные подходы и принципы управления, методы принятия управленческих решений; основные теории и концепции взаимодействия людей в организации, включая вопросы мотивации, групповой динамики, командообразования, лидерства и управления конфликтами; ключевые теории тайм-менеджмента, основные принципы, методы, техники управления временем; эффективные технологии целеполагания и контроля*

Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний

1. Понятие менеджмента и его роли в общественном развитии. Предмет и метод науки управления.
2. Управленческие революции. Идеи Р. Оуэна и их значение для науки управления.
3. Предпосылки возникновения научных теорий в управлении. Школа научного управления. Идеи Г. Форда.
4. Административная (классическая) школа менеджмента.
5. Концепция идеальной бюрократии М. Вебера. Школа человеческих отношений.
6. Хоторнские эксперименты.
7. Эмпирический подход. Теория социальных систем.
8. Школа науки управления. Системный подход к управлению.
9. Ситуационный подход к управлению. Новейшие исторические тенденции.
10. Развитие управленческой мысли в отечественной науке.
11. Организация как система. Определение и общие характеристики организаций
12. Понятие внешней среды организации. Основные характеристики внешней среды: взаимосвязанность факторов внешней среды, сложность, подвижность, неопределенность.
13. Мотивация деятельности в менеджменте. Содержательные теории мотивации: иерархия потребностей А. Маслоу; теория ERG К. Альдерфера; теория приобретенных потребностей Д. МакКлелланда; теория двух факторов Ф. Герцберга.
14. Процессуальные теории мотивации: теория ожидания; теория справедливости (равенства); теория постановки целей; модель Портера-Лоулера. Мотивация и компенсация.
15. Понятие власти и влияния. Типы власти. Формы власти и влияния .
16. Теории лидерских качеств: исследования Ральфа Стогдилла и Уоррена Бенниса. Концепции лидерского поведения: три стиля руководства К. Левина, системы управления Р. Лайкерта, исследования Мичиганского университета, исследования университета штата Огайо, управленческая решетка Блейка и Моутон.
17. Концепция вознаграждения и наказания. Заменители лидерства.
18. Ситуационные модели лидерства: модель Танненбаума-Шмидта, модель Фидлера, модель «путь-цель» Митчелла и Хауза, модель Херсея и Бланчарда, модель Стинсона-Джонсона.
19. Сравнительный анализ ситуационных моделей лидерства. Ситуационный анализ характера эффективного лидера: концепция атрибутивного лидерства, концепция харизматического лидерства, концепция преобразующего (трансформирующего) лидерства или лидерства для изменений, интерактивное руководство, сервисное руководство, коучинг.
20. Классификации управленческих ролей. Делегирование полномочий в системе менеджмента.
21. Определение группы и команды. Формальные и неформальные группы в организации.
22. Развитие неформальных групп и их характеристики. Управление неформальными организациями.

23. Модель Хоманса. Формальные группы в организации. Внутренняя структура группы.
24. Роли членов группы. Групповая социометрия. Этапы формирования группы. Факторы, влияющие на эффективность работы группы.
25. Коммуникации в группах. Управление с помощью комитетов.
26. Типы рабочих команд. Распространение командной работы. Преимущества и недостатки работы в командах.
27. Сущность и природа конфликтов в коллективе на предприятии. Типы конфликтов: внутриличностные, межличностные, между личностью и группой, межгрупповые конфликты.
28. Основные причины возникновения конфликтов. Технологии предупреждения конфликтов. Основные формы разрешения конфликта.
29. Понятие и сущность тайм-менеджмента. Способность к применению технологий тайм-менеджмента в процессе самоорганизации.
30. Планирование дня. Три типа ежедневных задач: жесткие, гибкие, бюджетируемые.
31. Алгоритм планирования ежедневных задач разного типа. Особенности времени как ресурса.
32. Основные способы и методы расстановки приоритетов: матрица Эйзенхауэра, матрица многокритериальной оценки, критерии приоритетности
33. Самоорганизация и самообразование. Распределение рабочей нагрузки. Грамотное распределение рабочей нагрузки.
34. Правила организации эффективного отдыха. Эффективный сон. Самонастройка на решение задач: методы, способы.
35. Эффективное решение больших трудоемких задач. Техника работы с задачами – 13 «слонами».
36. Использование СМАРТкритериев для подзадач. Решение мелких неприятных задач. Модели эффективности.
37. Корпоративное управление эффективностью. Анализ личной эффективности.
38. Тактический тайм-менеджмент – как управлять своим временем в течение дня.
39. Расстановка приоритетов. Метод АВС. Определение срочных и важных дел. Матрица Эйзенхауэра. Устранение «поглотителей времени».
40. Бюджетирование времени по методу «Альпы». Постановка целей. Поиск и нахождение целей. Система целей: долгосрочные, среднесрочные и текущие цели. Принципы и правила планирования рабочего и жизненного времени. Активный и реактивный тайм-менеджмент.
41. Методические приемы в тренинге. Деловая игра. Ролевая игра. Групповая дискуссия. Критерии конструктивности. Тематическая, проблемная дискуссии.
42. Психогимнастика в тренинге. Информирование как методический прием. Сопротивление участников тренинга: причины и способы преодоления.
43. Конструирование и подготовка тренинга. Этапы построения содержательной работы. Планирование программы тренинга по тайм менеджменту. Этапы проведения тренинга. Тренинг по управлению временем как форма бизнес-тренинга.
44. Закономерности обучения взрослых. Цели обучения и критерии оценки результатов. Заключительная часть тренинга. Проведение тренинга управления временем.
45. Принятие решения – установление приоритетности дел. Соотношение временных затрат и получаемых результатов (принцип Парето).
46. Установление приоритетов при помощи анализа АБВ. Принятие оперативного решения по приоритетам в условиях лимита времени (техника С. Кови).
47. Принятие решений по отклонениям. Виды контроля в ТМ. Метод «пяти пальцев» (по Л. Зайверту). Контроль в организации. Правила и ошибки контроля. Использование карт контроля.
48. Стратегический алгоритм лидерства. Правила эффективного делегирования. Преимущества делегирования. Сопротивление делегированию. Как преодолеть сопротивление делегированию. Правила делегирования.

Уметь *анализировать совокупность факторов внутренней и внешней среды и их влияние на эффективность деятельности организации; определить положение организации относительно ее жизненного цикла; определять тип организационной структуры; экономически грамотно обосновывать принимаемые управленческие решения; проводить аудит своего времени и анализировать причины дефицита времени при решении поставленных задач; оценивать свои реальные резервы времени и рационально их использовать*

Типовое задание практической направленности № 2.

Метод контроля «Управленческая пятерня»

В деятельности менеджера большое значение имеет совершенствование стиля и метода управления персоналом. Руководителю предприятия должны быть присущи управленческая ответственность, справедливость и объективность в оценке каждого сотрудника. Наблюдения показывают, что многие руководители в своей жестикуляции используют преимущественно указательный палец, как бы констатирующий виновность подчиненных. В практическом менеджменте существует понятие «Управленческая пятерня», которое дает наглядное представление об оптимальном выборе стиля работы с персоналом.Опишите все функции, которые выполняют пальцы в «Управленческой пятерне».

Навык / Опыт *деятельности* *владения инструментами планирования и управления на любом уровне организации; владения основными законами и принципами организации при решении ситуационных задач; использования в практической деятельности новых знаний и умений в области менеджмента; планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; выделения временных резервов рабочего времени под новые задачи или проекты; накапливать опыт деятельности, применяя на практике полученные теоретические знания в области менеджмента в реализации намеченных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда*

Задания для оценивания результатов обучения в виде навыков/ опыта деятельности

Типовое задание № 1

Ситуационная задача Вы, как руководитель подразделения, получили задание организовать подготовку вашего отдела к участию в отраслевой выставке, открывающейся через 3 мес. Вам необходимо определить объем задач, распределить их между сотрудниками, контролировать исполнение и отчитываться о ходе подготовки перед руководством. Какой инструмент (какие инструменты) тайм-менеджмента вы будете использовать в первую очередь для эффективной организации работы?

Ситуационная задача

Вам поручено запустить новый проект. Но ваши подчиненные жалуются, что им не хватает времени на выполнение всех задач по первому проекту, они и так задерживаются после рабочего дня на 2, а то и 3 часа. Вы подозреваете, что сотрудники используют свое рабочее время неэффективно. Какой техникой тайм-менеджмента необходимо воспользоваться в первую очередь, чтобы подтвердить или опровергнуть ваше предположение? Ответ аргументируйте.

Ситуационная задача

Между двумя сотрудниками организации возник спор по поводу сроков внедрения новой технологии. Один из них мотивировал предлагаемые сроки внедрения интересами производства продукции, второй свою позицию обосновывал с позиции интересов персонала, которому предстоит осваивать новую технологию. Является описанная ситуация конфликтом? Каковы перспективы развития данной ситуации и механизмы управления ею?

Ситуационная задача

Вы недавно назначены менеджером по кадрам. Вы еще плохо знаете сотрудников фирмы, сотрудники еще не знают вас в лицо. Вы идете на совещание к генеральному директору. Проходите мимо курительной комнаты и замечаете двух сотрудников, которые курят и о чем-то оживленно беседуют. Возвращаясь с совещания, которое длилось один час, вы опять видите тех же сотрудников в курилке за беседой. Как следует поступить в данной ситуации? Аргументируйте свой ответ.

ПК-1/ПК-1.1

Знать основыпредубойного 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 обызвествленныелимонообразные 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 основыотбора 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

Знатьосновы 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.

Уметьоформлять 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 деятельностиоформления 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.

Уметьорганизовывать 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. Порядокоформленияэкспортаподконтрольныхгрузов
2. Порядокоформленияимпортаподконтрольныхгрузов.
3. Перечислите порядок разработки, утвержденияивнедренияветеринарно-санитарныхмервТаможенномсоюзе.

Навык и (или) опыт деятельностиоформления 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?

I этап

Знать правила проведения осмотра, отбора проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов

1. Правила отбора проб и оформление сопроводительного документа для бактериологического исследования рыбы

2. Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на свежесть.

II этап

Уметь проводить осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов.

1. Утилизируйте непригодную рыбную продукцию.
2. Установите основные причины порчи рыбной продукции.

III этап

Навык (*Опыт деятельности)* проведения осмотра, отбора проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов.

1. Организуйте обеззараживание рыбы и других гидробионтов посолом.
2. Организуйте обеззараживание рыбы и других гидробионтов высокими температурами.

ПК-3./ПК-3.2

I этап

Знать санитарную оценку гидробионтов и икры

1. ВСЭ свежей рыбы при бранхиомикозе.
2. ВСЭ свежей рыбы при оспе.

II этап

Уметь осуществлять санитарную оценку гидробионтов и икры

1. Дайте санитарную оценку свежей рыбы при язвенной болезни судака.
2. Дайте санитарную оценку свежей рыбы при новообразованиях

III этап

Навык (*Опыт деятельности)* проведения санитарной оценки гидробионтов и икры

1. Провести санитарную оценку свежей рыбы при кавиозе.
2. Провести санитарную оценку свежей рыбы при аргулезе.

ПК-3/ПК-3.3

I этап

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

1. Обеззараживание рыбы и других гидробионтов высокими температурами.
2. Утилизация непригодной рыбной продукции.

II этап

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

1. Организуйте обезвреживание свежей рыбы при лигулезе.
2. Организуйте обезвреживание рыбы при анизакидозе.

III этап

Навык (*Опыт деятельности)* организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов.

1. Проведите утилизацию рыбы при описторхозе
2. Проведите утилизацию рыбы при краснухе карпа.

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 – 6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК – 6.1 Формулирует цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам
Задания закрытого типа: 1. Вознаграждение, не относящееся к внешней мотивации: а) заработная плата; б) продвижение по службе; в) значимость труда. Правильный ответ – значимость труда 2. Какую трансформацию претерпевают познавательные мотивы студентов вуза? а) к профессиональным мотивам; б) к мотивам престижа; в) прагматическим мотивам. Правильный ответ – к профессиональным мотивам ***Задания открытого типа:*** 3.Работник «обрастает» единомышленниками, перенимателями опыта, учениками, последователями на стадии ……. Правильный ответ – стадия наставничества 4. Собеседование, в ходе которого кандидату предлагается решить одну или несколько проблем (практических ситуаций) называется …. Правильный ответ – ситуативное 5. Этап деловой карьеры (40-50 лет), связанный с переживанием кризиса «середины жизни», когда работник начинает подводить предварительные итоги достигнутого и искать пути приспособления к новой ситуации, называется ….. Правильный ответ – консолидации карьеры 6. Заданное значение результата теста или какой-нибудь другой оценки Правильный ответ –порог пригодности 7. Этап деловой карьеры (23-40 лет), характеризующийся вхождением молодого специалиста в мир работы, овладением профессией, поиском своего места в коллективе, становлением профессионалом Правильный ответ –адаптационный
УК – 6.2Осуществляет самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития
Задания закрытого типа: 1. Представление человека о важности своей личности, деятельности среди других людей и оценивание себя и собственных качеств и чувств, достоинств и недостатков – это ….. а) самооценка б) оценка личности в) оценка других людей **Правильный ответ –** самооценка

2. Обеспечивает принятие личностью задач и выбора решений …… функция
а) защитная
б) отражающая
в) регуляторная
Правильный ответ – регуляторная

Задания открытого типа:

3. Искаженное представление человека о собственных возможностях, переоценивание собственных сил и значимости указывает на ……..
Правильный ответ – завышенная самооценка

4. Свойство личности, включающее в себя индивидуально-психологические особенности личности и проявляющееся в скорости, результативности и качественном своеобразии освоения деятельности и ее выполнения при минимальных энергетических затратах, — это…….
Правильный ответ – способности

5. Процесс постоянного развития личности, который предполагает непрерывное повышение уровня мастерства в чем-либо, когда человек полностью отдается процессу, справляется с задачами самостоятельно и получает чувство наивысшего удовлетворения называется …….
Правильный ответ - самореализация

6. Аристотель писал, что счастье достижимо через реализацию своих …возможностей
Правильный ответ – потенциальных

7. Проблематику самореализации активно разрабатывал психолог……
Правильный ответ - Маслоу

УК – 6.3Составляет план распределения личного времени, оценивает его выполнение

Задания закрытого типа:

1. Одна из наиболее характерных причин дефицита времени:
а) адекватная оценка своих способностей, скорости работы, результативности
б) неадекватная оценка своих способностей, скорости работы, результативности
в) соответствие работника и занимаемой им должности
Правильный ответ: б

2.Установите соответствие терминов их содержанию:
1)Дискретные единицы времени
2)Ежедневник
3) Часы
а)прибор для определения текущего времени суток и измерения продолжительности временных интервалов в единицах, меньших, чем одни сутки
б)минуты, часы, дни, недели
в)деловой блокнот, предназначенный для ежедневного ведения записей о делах, планах, результатах
Правильный ответ: 1- б; 2- в; 3- а;

3. Один из процессов тайм-менеджмента:
а) организация
б) контроль достижения цели, выполнения планов, подведение итогов по результатам
в) целедостижение

Правильный ответ: б

Задания открытого типа:

4.Технология, позволяющая использовать невосполнимое время жизни в соответствии со своими личными и бизнес-целями и ценностями – это _____
Правильный ответ: Тайм-менеджмент

5. В истории развития отечественного тайм-менеджмента можно выделить столько этапом?
Правильный ответ: 3 (три)

6. Учет расходов личного времени путем простой письменной фиксации – это _____
Правильный ответ:хронометраж

7. Процесс тренировки сознательного контроля над временем, потраченным на конкретные виды деятельности, при котором специально увеличиваются эффективность и продуктивность – это _____
Правильный ответ:управление временем

УК – 8Выбирает методы и средства физической культуры и спорта для собственного физического развития, профилактики профессиональных заболеваний и утомления на рабочем месте

УК – 8.1Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека

Задания закрытого типа:

1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:
1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;
2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;
3. работодателем или его представителем;
4. специалистом по охране труда;
Правильный ответ: 1

2. К стихийным бедствиям относятся: ___
1.взрывнапредприятии;
2. террористический акт;
3. радиационная авария;
4.химическаяавария;
5.ураганы,буриисмерчи;
6.снежныезаносыиснежныелавины;
7.эпидемии.
Правильный ответ: 5,6,7

Задания открытого типа:

3.Планы ликвидации аварий составляются исходя из_____
Правильны ответ: оценки рисков

7. Раздражающие вредные вещества относятся к_____ опасным вредным факторам
Правильный ответ: биологическим

4. Опасные химические вещества, применяемые на объектах экономики, при аварийном выбросе которых может произойти заражение окружающей среды, называются_____

Правильный ответ: АХОВ(аварийными химически опасными веществами)
5. Количество вещества, которое вызывает токсический эффект, называется_____
Правильный ответ: токсодозой

6.Количествоэнергии,поглощеннойединицеймассыоблучаемоговещества,называется_____ дозой
Правильный ответ: поглощенной

7. _____ – аварии, сопровождающиеся утечкой или выбросом опасных химических веществ.
Правильный ответ: Химическая авария

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

Задания закрытого типа:

1. Установите последовательность действий населения при получении
Уведомления о радиационной опасности:
1.закрытьфорточки,уплотнитьрамыидверныепроемы;
2.сделатьзапасыводыи еды;
3.провестиэкстреннуюйоднуюпрофилактику;
4.укрытьсяв жилых домах.
Правильный ответ:4,1,3,2

2.Аварии, сопровождающиеся образованием зоны заражения, глубина которой не превышает радиуса санитарно-защитной зоны предприятия, являются _____
1. местными;
2 . объектовыми;
3 региональными;
4глобальными;
5муниципальными.
Правильный ответ: 2

3.Привозникновенииземлетрясениявовремядвиженияавтомобиленеобходимо:
1.продолжить движение;
2.остановиться вблизи дома, деревьев;
3.остановиться на открытом месте, открыть двери, но из машины не выходить;
4.остановитьсянаоткрытомместе, открыть двери, выйти из машины;
5.остаться в машине с закрытыми дверцами
Правильный ответ: 3

4. Установите соответствие:
Самое надежное место в доме при землетрясении
А. дверные проемы;
Б. углы капитальных стен;
В.лифтовой проем;
Г. Под столом;
Д.под кроватью
Е.лестничная клетка
Правильный ответ: 1-А,Б, 2-В,Г

5.Установите правильную последовательность действий человека, попавшего под завал:
1. обломками укрепить то, что находится над человеком;

2.стучать по трубе или стене;
3.отодвинуть от себя острые предметы;
4.закрыть нос и рот носовым платком, одеждой
Правильный ответ: 4, 3, 1, 2

Задания открытого типа:

6. Уничтожение сильнодействующих ядовитых и отравляющих веществ или удаление их с поверхности до полного уничтожения называется_____
Правильный ответ: дегазация

7. Удаление радиоактивных веществ с зараженных объектов–это_____
Правильный ответ: дезактивация

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

Задания закрытого типа:

1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:
1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;
2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;
3. работодателем или его представителем;
4. специалистом по охране труда;
Правильный ответ: 1

2. К стихийным бедствиям относятся: ___
1.взрывнапредприятии;
2. террористический акт;
3. радиационная авария;
4.химическаяавария;
5.ураганы,буриисмерчи;
6.снежныезаносыиснежныелавины;
7.эпидемии.
Правильный ответ: 5,6,7

Задания открытого типа:

3.Планы ликвидации аварий составляются исходя из_____
Правильны ответ: оценки рисков

7. Раздражающие вредные вещества относятся к_____ опасным вредным факторам
Правильный ответ: биологическим

4. Опасные химические вещества, применяемые на объектах экономики, при аварийном выбросе которых может произойти заражение окружающей среды, называются_____
Правильный ответ: АХОВ(аварийными химически опасными веществами)
5. Количество вещества, которое вызывает токсический эффект, называется_____
Правильный ответ: токсодозой

6.Количествоэнергии,поглощеннойединицеймассыоблучаемоговещества,называется_____ дозой
Правильный ответ: поглощенной

7. _____ – аварии, сопровождающиеся утечкой или выбросом опасных химических веществ.
Правильный ответ: Химическая авария

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

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

Задания закрытого типа

1.Определите последовательность технологии переработки свиней в шкуре
А) убой-опалка - нутровка-шпарка
Б) убой-нутровка-шпарка -опалка
В)убой-шпарка-опалка- нутровка
Г)убой-шпарка-нутровка-опалка
Правильный ответ: В

2. Определите правильную комбинация цифр клейма, имеющего овальную форму:
А)первой парой цифр обозначается порядковый номер муниципального образования,, второй парой цифр обозначается код субъекта РФ , третьей парой цифр обозначается порядковый номер организации Госветслужбы, осуществляющей ветеринарное клеймение
Б)первой парой цифр обозначается код субъекта РФ,второй парой цифр обозначается порядковый номер муниципального образования, третьей парой цифр обозначается порядковый номер организации Госветслужбы, осуществляющей ветеринарное клеймение
В)первойпарой цифр обозначается порядковый номер организации Госветслужбы, второй парой цифр обозначается порядковый номер муниципального образования,парой цифр обозначается код субъекта РФ
Правильный ответ : Б

Задания открытого типа

3. Убой животных на мясо разрешен с возраста_____
Ответ: 14 дней.

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

5.Указать значение $ЛД_{50}$ сильнодействующих ядовитых веществ:_____
Правильный ответ: 50 мг/кг

6. Защитная рефлекторная реакция на раздражение рецепторов гортани, трахеи, бронхов и плевры — ___.
Правильный ответ: кашель

7. Мягкий дующий шум, слышимый при аускультации легких у здоровых животных и напоминающий произношение буквы "ф" называют ___.
Правильный ответ: везикулярным (альвеолярным)

ПК-1.2Осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов

Заданий закрытого типа:

1.Подготовить срезы мяса к исследованию на трихинеллез
А) из кусочков мышц изогнутыми ножницами по ходу мышечных волокон делают 24 среза величиной с овсяное зерно, которые помещают в середину клеточки компрессориума, накрывают вторым стеклом и завинчивают винты, раздавливая срезы так, чтобы они стали

прозрачными и удобными для их качественного просмотра.
Б) из кусочков мышц изогнутыми ножницами по ходу мышечных волокон делают 12 срезов величиной с просяное зерно, которые помещают в середину клеточки компрессориума, накрывают вторым стеклом и завинчивают винты, раздавливая срезы так, чтобы они стали прозрачными и удобными для их качественного просмотра.
В) из кусочков мышц изогнутыми ножницами по ходу мышечных волокон делают 24 среза величиной с ячменное зерно, которые помещают в середину клеточки компрессориума, накрывают вторым стеклом и завинчивают винты, раздавливая срезы так, чтобы они стали прозрачными и удобными для их качественного просмотра.
Правильный ответ: А

2.Индикация кишечной палочки в пробах мяса и мясной продукции проводят на средах: _____
1) МПА, МПБ;
2) среды Кесслера, Эндо;
3) висмут-сульфит агар;
4) Вильсон-Блера.
Правильный ответ: 2.

Задания открытого типа

3. Период_____ полувыведения – это время, в течение которого содержание радионуклида в животном организме или органе уменьшится вдвое в результате процессов метаболизма:
*Правильный ответ :*биологического

4. При исследовании мяса и мясопродуктов, вышедших из благополучной зоны по трихинеллезу для компрессорной трихинеллоскопии от отобранной пробы делают_____
Ответ: 24 среза

5. При несвойственном мясу запахе и привкусе мясо проветривают в течение двух суток, а затем исследуют пробой варки. При сохранении мясом постороннего запаха и привкуса тушу_____
Ответ: направляют в утилизацию

6. Укажите значение кислотного числа свежего гусиного жира:
Ответ: до 1,0 мг КОН

7. С каким реактивом проводят определение аммиака и солей аммония при исследовании мяса птицы на свежесть?
Ответ: реактив Несслера

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

Заданий закрытого типа:

1 При установлении диагноза на африканскую чуму принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя
А) на уничтожение
Б) на обезвреживание
В) в реализацию без ограничений
Г) на утилизацию
Правильный ответ: А

2. Убой животных покусанными бешеными животными

А) оставляют под наблюдением в течение 14 дней, если нет клинических признаков, убивают

Б) Убой на мясо запрещен, убивают бескровными методами и туши уничтожают сжиганием.

В) если отсутствует клиника бешенства, животных убивают, укушенные места зачищают, а остальные продукты направляют в свободную реализацию

Правильный ответ :В

3.Основным индикатором санитарного неблагополучия на пищевых предприятиях являются: _____

1) колиформные бактерии
2) стрептококки
3) грибы и дрожжи
4) актиномицеты

Правильный ответ: 1.

Задания открытого типа

4.Направление на убой для использования на пищевые цели неидентифицированных животных, больных или подозреваемых в заболевании в соответствии с ветеринарными правилами…_____

Правильный ответ :запрещается

5.Мясо от животного больного пастереллезом при отсутствии в мясе массовых кровоизлияний и дегенеративных изменений считается_____

Правильный ответ: условно годны

6.Мясо и мясопродукты, полученные от убоя свиней, больных африканской чумой направляют: _____

Правильный ответ: на изготовление варёных, варёно-копчёных сортов колбас или консервов.

7. При наличии в мясе признаков гниения или загара его подвергают: _____

Правильный ответ: технической утилизации.

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

Заданий закрытого типа:

1. Изоляция отходов, не подлежащих дальнейшей утилизации, в специальных хранилищах в целях предотвращения попадания вредных веществ в окружающую среду:

А)захоронение отходов
Б)использование отходов для производства товаров
В)уменьшение массы отходов, изменение их состава, физических и химических свойств
Г)складирование отходов в специализированных объектах

Правильный ответ: А

2.Биологическими отходами являются

А) трупы животных и птиц,
Б) абортированные и мертворожденные плоды,
В) ветеринарные конфискаты,
Г)другие отходы, непригодные в пищу людям и на корм животным

Правильный ответ: А,Б,В,Г

3. Обычное вскрытие, с целью выяснения причины смерти птицы –
1. патологическое;
2. неполное;
3. полное;
4. судебно – ветеринарное.
Ответ: 1.

Задания открытого типа

4. Мясо и субпродукты, которые не могут быть допущены в пищу без предварительного обеззараживания называют:
Ответ: условно годным
5. Порядок убоя животных в РФ регламентируют _____ убоя животных.
Ответ: Ветеринарные правила.

6. Ветеринарно-санитарной экспертизе не подлежит мясо и продукты убоя, прошедшие _____
Правильный ответ: переработку (обработку)

7.Направляемые на убой животные сопровождаются ____сопроводительными документами
Правильный ответ: ветеринарными

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

Заданий закрытого типа:

1. Какая операция при оформлении ВСД на поднадзорную продукцию, перевозимую по территории Российской Федерации, в компоненте ФГИС «ВетИС» «Меркурий» не производится?
1. Добавление записи в «Журнал входной продукции»;
2. Подача заявки в территориальное управление Россельхознадзора;
3. Гашение входящего документа;
4. Оформление транспортной транзакции.
Ответ:2

2. На животных, отправляемых для убоя в организацию, осуществляющую убой животных, ветеринарные свидетельства и сертификаты выдаются:
1. за одни сутки до отправки;
2. не ранее чем за 5 суток до отправки;
3. не ранее двух часов до отправки;
4. в день отправки;
5. не ранее чем за 7 дней до отправки.
Ответ: 2

Задания открытого типа

3. Каким нормативно правовым актом регламентируется перечень продукции, на которую оформляются ветеринарные сопроводительные документы? _____
Ответ: приказ Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648 «Об утверждении перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»

4. Что относится к ветеринарно-сопроводительным документам (ВСД)? _____
Ответ: Ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки

5. Оформление ВСД осуществляется при_____
Ответ: Производстве партии подконтрольного товара, перемещении (перевозке) подконтрольного товара, переходе права собственности на подконтрольный товар

6. Ветеринарный сопроводительный документ оформляется и (или) выдается в течении? _____
Ответ: 1 день

7. Производственные ветеринарные документы действительны? _____
Ответ: с момента оформления и до истечения срока годности, реализации, подконтрольного товара

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

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

Заданий закрытого типа:

1.Как представлен жир в молоке?
1. в виде соединений с белками
2. в виде соединений с углеводами
3. в виде жировых шариков в водной среде
4. в виде жировых шариков окруженных белковой оболочкой
Правильный ответ :4

2.Как продлить бактерицидную фазу молока?
1.путем снижения температуры
2. путем пастеризации
3. путем кипячения
4. путем добавления ингибиторов
Правильный ответ:1

Задания открытого типа

3. Основной документ, отражающий требования безопасности при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок называется_____
Ответ: Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».

4. При заготовке и реализации на рынках сырого коровьего молока его жирность должна быть не менее_____
Ответ: 2,8%.

5. Составные части молока, за исключением воды обозначаются термином __
Ответ: сухой молочный остаток.

6. В молоке различают кислотность титруемую и ____
Ответ: активную.

7. титруемая кислотность молока выражается в __
Ответ: градусах Тернера.

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

Заданий закрытого типа:

1.Основные методы исследования яиц домашней птицы
1. овоскопия и проба варкой
2. овоскопия и бак.исследование
3. люминесцентный и органолептический
4. органолептический и овоскопия
Правильный ответ:4

2.С какой кислотностью допускают к реализации молоко на продовольственном рынке?
1. до 18 ^{0}Т
2. до 19 ^{0}Т
3. до 20 ^{0}Т
4. до 21 ^{0}Т
Правильный ответ :3

Задания открытого типа

3. Хранение молока до переработки осуществляют при температуре (4±2) °С с учетом времени транспортирования, но не более _____
Правильный ответ: 36 часов.

4. Молоко, полученное на фермах от коров и содержащее значительное количество кетоновых тел необходимо_____
Правильный ответ: пастеризовать.

5.При наличии порока «тягучесть» в закваске для сметаны необходимо:
_____
Правильный ответ: закваску заменить другой партией и контролировать температуру сквашивания.

6.Ослизнение кефирных грибков и появление тягучести в грибковой закваске обусловлено развитием: _____
Правильный ответ: уксуснокислых бактерий.

7.Укажите состояние желтка для столовых яиц:
Ответ: прочный малозаметный, занимает центральное положение.
7.Каковы особенности внешнего вида диетических яиц?
Ответ: на скорлупу нанесена категория яиц, дата снесения

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

Заданий закрытого типа:

1.Как поступают с молоком коров больных сибирской язвой?
1. подлежит уничтожению после добавления в него извести, содержащей не менее 25% активного хлора, из расчета 1 кг на 20 л молока и 6-часовой выдержки
2. подлежит уничтожению после 20 минутного кипячения
3. подлежит уничтожению после 10 минутного кипячения
4. подлежит уничтожению после 25 минутного кипячения
Правильный ответ:1

2.Как поступают с куриными пищевыми яйцами при пороке насечка или мятый бок?
1. направляют на утиль
2. направляют на промышленную переработку

3. реализуют после проварке
4. допускают к свободной реализации
Правильный ответ:2

Задания открытого типа

3.Утилизация животноводческой продукции (яйца куриные пищевые) - переработка на кормовые или _____
Правильный ответ: технические цели

4.На каждую партию яиц, вывозимых за пределы района (города), выдают _____
Правильный ответ: ветеринарные сопроводительные документы

5.Яйца и яйцепродукция , предназначенные для переработки и реализации, в целях определения их пригодности к использованию для пищевых целей подлежат _____
Правильный ответ: ветеринарно-санитарной экспертизе

6.Яйца со следующими пороками: "тумак","красюк", "кровяное кольцо","большое пятно, "миражные" относят к категории непищевых. Их уничтожают или _____-
Правильный ответ: направляют на переработку

7. От всей подвергнутой осмотру партии однородного продукта (в одинаковой порции от всех тарных мест) для лабораторного исследования отбирают одну _____пробу.
Правильный ответ: среднюю

8. К реализации _____ овощи гнилые, заплесневелые
Правильный ответ: не допускают

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

Заданий закрытого типа:

1. Срок действия ветеринарной справки:
1. 5 дней с момента выдачи
2. 3 дня с момента выдачи
3. 10 дней с момента выдачи
4. в течение всего времени следования груза
Ответ: 4

2. Какие ветеринарные документы оформляются как сопроводительные на яйцо инкубационное:
1.ветеринарный сопроводительный документ формы 2;
2.ветеринарный сопроводительный документ формы 2 и 4;
3.ветеринарный сопроводительный документ формы 1 и 4.
Ответ: 3

3. Какой срок действия справки о ветеринарно-санитарном благополучии на молочных фермах поставщиков?
1.срок действия ветеринарного сопроводительного документа устанавливается в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных по месту производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, но не более 1 месяца с даты выдачи такого документа;
2.срок действия ветеринарного сопроводительного документа устанавливается в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отноше-

нии продуктивных сельскохозяйственных животных по месту производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, но не более 24 часов с даты выдачи такого документа;

3.срок действия ветеринарного сопроводительного документа устанавливается в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных по месту производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, но не более 3 суток с даты выдачи такого документа.

Ответ: 1

Задания открытого типа

4. Сколько действительна Справка о ветеринарно-санитарном благополучии на молочных фермах поставщиков, выданная уполномоченным лицом органа или организации, входящего в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации при перемещении молока сырого, сливок сырых, сырого обезжиренного молока (обрата сырого) на молокоперерабатывающие предприятия: _____

Ответ - в течение 30 дней

5. Как осуществляется доставка возвращенного товара при оформлении возвратного ВСД со сменой собственника: _____

Ответ - тем же транспортным средством, которым осуществлена доставка подконтрольного товара в место назначения

6. Какой раздел в ФГИС «Меркурий» используется для внесения корректировок в журналы входной или вырабатываемой продукции при выявлении расхождений по объёму и/или количеству подконтрольного товара после гашения ветеринарных сопроводительных документов: _____

Ответ - «Инвентаризация»

7. Аннулируется ли ветеринарный сопроводительный документ на транспортную партию груза при смене транспортного средства: _____

Ответ - да

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

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

Заданий закрытого типа:

1. В зависимости от места обитания рыб делят на следующие группы:

1.морские, пресноводные, питающие, полупроходные

2.морские, речные, озерные, жирующие

3.морские, пресноводные, проходные, полупроходные

4.морские, речные, проходные, озерные

Правильный ответ: 3

2. Основной фактором, влияющим на сохранность живой рыбы при хранении, является:

1.достаточное кормление рыбы

2.достаточное количество растворенного в воде кислорода

3.достаточная упитанность рыбы

4.плотность посадки рыбы

Правильный ответ: 2,4

Задания открытого типа

3.При проведении органолептической оценки рыбы на свежесть обращают внимание на_____

Правильный ответ:запах, консистенцию, внешний вид и цвет жабер.

4. В пробирку наливают 1 мл водной вытяжки из мяса и добавляют реактив Несслера для определения _____

Правильный ответ: свободного и связанного аммиака.

5.Основная оценка качества живой рыбы проводится по*:* _____

Правильный ответ: органолептическим показателям.

6.Для объективной оценки, если доброкачественность рыбного сырья вызывает сомнение, проводят: _____

Правильный ответ: микроскопическое исследование.

7.Какое заключение о свежести рыбы необходимо дать, если в мазках-отпечатках из поверхностных слоёв мышц насчитывается более 80 микроорганизмов (больше палочковидных), препарат хорошо окрашен, много следов распавшейся мышечной ткани: _____

Правильный ответ: рыба недоброкачественная.

8.Какое заключение о свежести рыбы необходимо дать, если в мазках-отпечатках из поверхностных слоёв мышц в одном поле зрения обнаружены единичные клетки микроорганизмов, препарат плохо окрашен, не заметны остатки разложившейся мышечной ткани: ____

Правильный ответ: рыба свежая.

9. Допустимым уровнем содержания хромав печени рыб и продуктах из нее является количество _____.

Правильный ответ: : не более 0,5 мг/кг

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

Задания закрытого типа:

1.Разрушение энтеротоксина стафилококка происходит:

1) при 60°С в течение 18 ч;
2) при 100°С в течение 1 ч;
3) при 100°С в течение 1,5 ч;
4) при 120°С в течение 10 ч.

Правильный ответ: 2.

2.Укажите последовательность определения количества МАФАнМ (КОЕ/мл) при исследовании гидробионтов:

1) отбор проб, посев на МПА, инкубирование посевов в термостате, подсчёт выросших колоний, учёт результата;
2) отбор проб, посев на среду Эндо, инкубирование посевов в термостате, подсчёт выросших колоний, учёт результата;
3) отбор проб, подготовка последовательных разведений, посев на Сабуро, инкубирование посевов в термостате, подсчёт выросших колоний, учёт результата;
4) отбор проб, подготовка последовательных разведений, посев на МПА, инкубирование посевов в термостате, подсчёт выросших колоний, учёт результата.

Правильный ответ: 4.

Задания открытого типа

3.При наличии в рыбе слабовыраженных сенсорных показателей или сомнении в оценке свежести производят _____ — бактериоскопию, определение аммиака, сероводорода (с подогреванием пробы), pH, редуктазную пробу, реакцию на пероксидазу, люминесцентный анализ, пробную варку.
Правильный ответ: лабораторное исследование

4. При незначительном поражении метацеркариями Opisthorchis felineus (менее 5 паразитов на 1 кг) рыбу используют на пищевые цели после обеззараживания, путем замораживания при температуре _____ не менее 30 суток.
Правильный ответ: минус 11 – 15^{o}C

5.При подостром течении аэромоноза отмечают_____
Правильный ответ: образование кожных язв

6.При сомнительных органолептических показателях и удовлетворительных результатах лабораторных исследований рыбу направляют: _____
Правильный ответ: на промышленную переработку.

7.Икра, поражённая плесенью, подлежит: _____
Правильный ответ: утилизации.

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

Задания закрытого типа:

1. Проходными считаются рыбы, которые живут в ...
1.морях, а для нереста уходят в реки
2.опресненных участках морей
3.озерах и реках постоянно
4.морях постоянно
Правильный ответ: 1

2. Какого цвета жабры и состояние брюшка у рыбы свежей?
1. от светло - розового до серо - коричневого, брюшко несколько сдутое
2. от интенсивно - розового до светло - красного, брюшко подтянуто
3. от грязно - зеленого цвета, брюшко подтянуто
4. от светло - красного до серо - коричневого, брюшко вздутое
Правильный ответ:2

Задания открытого типа

3. При сапролегниозев случае поражения кожи в виде небольших единичных участков их зачищают, а рыбу подвергают _____
Правильный ответ: термической обработке.

4. При множественном поражении мускулатуры метацеркариями Opisthorchis felineus рыбу направляют_____
Правильный ответ: на техническую утилизацию.

5. При незначительном поражении метацеркариями Opisthorchis felineus (менее 5 паразитов на 1 кг) рыбу используют на пищевые цели после обеззараживания проваркой в течение _____
Правильный ответ: не менее 30 минут.

6. В условиях радиоактивного загрязнения более загрязненной

является рыба _____
Правильный ответ: жареная, вяленая.

7. _____, признанную непригодной в пищу, в зависимости от ее санитарного состояния скармливают животным после проварки, утилизируют или уничтожают.
Правильный ответ: Недоброкачественную рыбу

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

Задания закрытого типа:

1. Что относится к ветеринарно-сопроводительным документам (ВСД)?
1.Ветеринарные свидетельства, договора об оказании ветеринарных услуг, ветеринарные сертификаты.
2.Ветеринарные справки, ветеринарные паспорта, ветеринарные свидетельства.
3.Ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки.
Ответ: 3

2. Оформление ВСД осуществляется при:
1.Производстве партии подконтрольного товара;
2.Перемещении (перевозке) подконтрольного товара, переходе права собственности на подконтрольный товар;
3.Все перечисленные.
Ответ: 3

Задания открытого типа

3. К чему относится Ветеринарно-санитарный кодекс водных животных - _____
Ответ: международному ветеринарному законодательству

4. Какая служба является оператором ФГИС ВетИС: _____
Ответ –Россельхознадзор

5. Как следует поступить с грузом, на который отсутствуют ветеринарные сопроводительные документы или они признаны не действительными: _____
Ответ: груз принимают для изолированного хранения до предъявления ветеринарных сопроводительных документов

6. Какие органы выдают ветеринарные сертификаты формы № 5 а, в, с…? _____
Ответ - Территориальные органы Россельхознадзора

7. Какие ветеринарные сопроводительные документы оформляются при транспортировке грузов в Беларусь и Казахстан: _____
Ответ - ветеринарные сертификаты Таможенного союза по форме №1, №2, № 3 и № 4

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

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по практике «Преддипломная практика» - проводится в форме промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация осуществляется по окончанию практики в виде зачета, по результатам проверки качества дневников практики и иных материалов, а так же по результатам письменного отчета обучающихся с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи. Промежуточная аттестация проводиться в устной форме.

По результатам выполнения практики выставляется зачёт.

«**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 о 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 о практике.

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

7. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
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
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
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
Гореликова, Г.А. Биологическая безопасность продуктов 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	https://e.lanbook.com/book/4597
Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие / составитель В.Г. Урбан ; под редакцией Е.С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255. — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/305255
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285. — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/174285
Латыпов, Д. Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / Д. Г. Латыпов, О. Т. Муллакаев, И. Н. Залялов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 456 с. — ISBN 978-5-507-46247-	https://e.lanbook.com/book/303329

6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/303329. — Режим доступа: для авториз. пользователей	

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

Windows 10 RUSOEMOLPNL; OfficeStandard 2016; OpenOffice; Adobe acrobat reader;Zoom;Skype; YandexBrowser; Dr.Web; 7-zip; Yandex Browser; 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/

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых при проведении практики	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
Сетевое издание «Центр раскрытия корпоративной информации».	http://www.e-disclosure.ru

9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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 пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30) (переносное).

Помещения для самостоятельной работы– укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом 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)