

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК

(общепрофессиональная, технологическая, ветеринарно-санитарная)

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(код и наименование направления подготовки /специальности)

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

направленность программы (профиль/специализация/магистерская программа)

Перечень практик:

1. Б2.В.01(У) Общепрофессиональная практика
2. Б2.О.02(П) Технологическая практика
3. Б2.В.01(П) Ветеринарно-санитарная практика

Аннотация программы Б2.О.01(У) «Общепрофессиональная практика»

Форма обучения – очная, заочная		
36.03.01		Ветеринарно-санитарная экспертиза
код	направление подготовки	
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет 6 зет, 4 недели		
Вид практики:	Учебная	
Тип практики:	Общепрофессиональная практика	
Способ проведения практики	Стационарная	
Форма проведения практики	учебная практика проводится в дискретной форме путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для ее проведения.	
Цель проведения практики	формирование заданных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обеспечивающих подготовку магистрантов к практической реализации профессиональной деятельности в области Ветеринарно-санитарной экспертизы	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору	– осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции;
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору	- осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции на основании ГОСТ;
УК-4 Способен осуществлять	Выполнение мероприятий по	- приобретение практического опыта работы в команде,

деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ветеринарному надзору	профессионального поведения и профессиональной этики; - подготовка аналитических материалов по работе лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору	– планировать и разрабатывать мероприятия по обеспечению биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства	– предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; – органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса и молока больных и здоровых животных; – исследования молока и молочных продуктов, туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы, пищевых животных жиров и растительных масел, рыбы, яиц и меда в условиях продовольственных рынков;
ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства	– отбора проб и консервирования материала для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства	– осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции в соответствии с НПА;

комплекса		
ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства	– разрабатывать мероприятия для проведения дезинсекции, дезинфекции и дератизации с помощью современных средств и техники; – планировать и разрабатывать мероприятия по обеспечению биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства	– осуществлять оформление документации по импорту-экспорту грузов; – послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы с определением обоснованного заключения об их качестве и безопасности;
ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства	– осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных.
Место практики в структуре ОП ВО	Б2.В.01(П) «Общепрофессиональная практика» является типом учебной практики и относится к обязательной части Блока 2 «Практики»	
Код и наименование индикатора компетенций	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики	
УК-1.1 Способен использовать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического	Знания: методов критического анализа и современных научных достижений, правил безопасности жизнедеятельности, техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда.	
	Умения: применять методы критического анализа и современных научных достижений, правила безопасности жизнедеятельности, техники безопасности, производственной	

анализа	<p>санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда.</p> <p>Навыки: методов критического анализа и современных научных достижений, правил безопасности жизнедеятельности, техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда.</p>
<p>УК-1.2</p> <p>Способен получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта</p>	<p>Знания: методов сбора, анализа и обобщения информации по научным проблемам относящимся к ветеринарно-санитарной экспертизе.</p> <p>Умения: осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта</p> <p>Навыки: осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта</p>
<p>УК-1.3</p> <p>Способен исследовать проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлять проблемы и использовать адекватные методы для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций.</p>	<p>Знания: методов исследования проблем в ветеринарно-санитарной экспертизе с применением анализа и синтеза.</p> <p>Умения: выявлять проблемы и использовать адекватные методы для их решения.</p> <p>Навыки: демонстрация оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций.</p>
<p>УК-2.1</p> <p>Способен использовать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе</p>	<p>Знания: методов представления и описания результатов проектной деятельности.</p> <p>Умения: применять методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта</p> <p>Навыки: использовать принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.</p>
<p>УК-2.2</p> <p>Способен обосновывать теоретическую и практическую</p>	<p>Знания: способы обоснования теоретической и практической значимости полученных результатов.</p> <p>Умения: проверять и анализировать проектную документацию, прогнозировать развитие процессов в</p>

<p>значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы</p>	<p>проектной профессиональной области</p> <p>Навыки: выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта, рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы</p>
<p>УК-2.3</p> <p>Способен управлять проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределять задания и мотивацию к достижению целей; управлять разработкой технического задания проекта, управлением реализацией</p>	<p>Знания: способов управления проектами в области ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>Умения: распределять задания и мотивацию к достижению целей.</p> <p>Навыки: управлять разработкой технического задания проекта, управлением реализацией</p>
<p>УК-6.1</p> <p>Способен определять содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности</p>	<p>Знания: профессиональной этики, факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий</p> <p>Умения: Способность применять компьютерные технологии и информационную инфраструктуру в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий</p> <p>Навыки: применение компьютерных технологий и информационных инфраструктур в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторы</p>

	улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий
УК-6.2 Способен самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией	Знания: русского и иностранного языков
	Умения: Способность создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации
	Навыки: создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации
УК-6.3 Способен использовать приемы саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний	Знания: принципов формирования системы коммуникации
	Умения: Способность применять принципы формирования системы коммуникации; анализировать систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; технологией построения эффективной коммуникации в организации; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий
	Навыки: применения принципов формирования системы коммуникации; анализа системы коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представление планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; технологий построения эффективной коммуникации в организации; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях; использование современных средств информационно-коммуникационных технологий, основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия
ПК-1.1 Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной	Знания: - Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса,

<p>продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятиях по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормах и правилах по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологии и жизненных циклах животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности - Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра - Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований - Подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - Организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
<p>ПК-1.2 Способен проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы,</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных - Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой

<p>послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра - Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных - Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
<p>ПК-1.3</p> <p>Использует методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья - Проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований - Осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методики определения свежести мяса и мясопродуктов - Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя - Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации - Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осуществлять идентификацию видовой принадлежности

<p>животноводческой продукции; техники отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p>мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра - Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
<p>ПК-2.1 Использует в своей профессиональной деятельности ветеринарную нормативную законодательную базу, ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований - Проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности - Организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами - Подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии - Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции <p>Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции

	<p>- Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Навыки:</p> <p>- Проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения</p> <p>- Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>
<p>ПК-2.2</p> <p>Способен применять полученные знания на практике, ориентироваться в документообороте и делопроизводстве, использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</p>	<p>Знания:</p> <p>- Формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении</p> <p>- Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p> <p>- Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб</p> <p>Умения: сбора анамнестических данных, проведения лабораторных исследований</p> <p>Навыки:</p> <p>- Оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>- Осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>
<p>ПК-2.3</p> <p>Применяет в профессиональной деятельности врачебное мышление, основные принципы охраны труда и безопасности работы биологическим материалом; эффективные методы профилактики болезней, дезинфекции транспортных средств на границе и</p>	<p>Знания:</p> <p>- Требования охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>- Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб</p> <p>Умения:</p> <p>- Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <p>- Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков,</p>

оздоровительных мероприятий	морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Навыки: - Организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами - Организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
Краткая характеристика практики	1. Подготовительный; 2. Производственно-технологический; 3. Отчетно-аналитический
Форма отчетности по практике	Дневник, отчет о прохождении практики
Форма контроля	Зачет с оценкой
Авторы	Луцук С.Н., профессор кафедры паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии, д.в.н. Дьяченко Ю.В., доцент кафедры паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии, к.в.н.

Аннотация программы Б2.О.02(П) «Технологическая практика»

Форма обучения – очная, заочная	
36.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
код	направление подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	
Направленность программы	
Общая трудоемкость практики составляет 16 зет, 12 недель	
Вид практики:	Производственная
Тип практики:	Технологическая практика
Способ проведения практики	Выездная
Форма проведения практики	Производственная практика проводится в дискретной форме путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для ее проведения.
Цель проведения практики	Систематизация теоретических знаний и расширение круга практических умений студентов в области ветеринарно-

	санитарной экспертизы, адаптация к рынку труда, обеспечение тесной связи между научно-теоретической и практической подготовкой студентов. Прохождение практики позволяет приобрести устойчивый опыт профессиональной деятельности в соответствии со специализацией	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства	– предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; – органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса и молока больных и здоровых животных; – исследования молока и молочных продуктов, туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы, пищевых животных жиров и растительных масел, рыбы, яиц и меда в условиях продовольственных рынков;
ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства	– отбора проб и консервирования материала для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства	– осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции в соответствии с НПА;
ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства	– разрабатывать мероприятия для проведения дезинсекции, дезинфекции и дератизации с помощью современных средств и техники; – планировать и разрабатывать мероприятия по обеспечению биологической безопасности

использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач		сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства	– осуществлять оформление документации по импорту-экспорту грузов; – послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы с определением обоснованного заключения об их качестве и безопасности;
ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии		– осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных.
Место практики в структуре ОП ВО	Б2.В.03(П) «Технологическая практика» является типом производственной практики и относится к части формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика».	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
ОПК-1.1 Использует в профессиональной деятельности технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания	Знания: - Требования охраны труда в сельском хозяйстве - Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных - Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции Умения: - Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра - Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных Навыки: - Проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	
ОПК-1.2 Способен собирать и анализировать анамнестические данные,	Знания: схемы обследования животных, лабораторных методов диагностики Умения: сбора анамнестических данных, проведения лабораторных исследований	

<p>проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных</p>	<p>Навыки: анализ анамнестических данных, результатов лабораторных и функциональных исследований для определения биологического статуса животных.</p>
<p>ОПК-1.3 Способен владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований.</p>	<p>Знания: схемы обследования животных, лабораторных методов диагностики Умения: сбора анамнестических данных, проведения лабораторных исследований Навыки: анализ анамнестических данных, результатов лабораторных и функциональных исследований для определения биологического статуса животных.</p>
<p>ОПК-2.1 Понимает экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных</p>	<p>Знания: основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных. Умения: применять полученную информацию на практике, применять законы биоэкологии, межвидовых отношений, механизмов влияния различных факторов. Навыки: Анализ и систематизация полученных данных о факторах окружающей среды, межвидовых отношений животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев;</p>
<p>ОПК-2.2 Способен использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и</p>	<p>Знания: экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; Умения: использование достижений современной микробиологии и экологии микроорганизмов; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов Навыки: применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных</p>

<p>производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p>	
<p>ОПК-2.3 Пользуется в профессиональной деятельности представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию</p>	<p>Знания: о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм;</p> <p>Умения: пользоваться в профессиональной деятельности Пользуется в профессиональной деятельности представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию</p> <p>Навыки: анализа , уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества</p>
<p>ОПК-3.1 Понимает основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии - Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области

	<p>безопасности пищевой продукции</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности - Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований
<p>ОПК-3.2</p> <p>Способен находить современную, актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии - Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться различными достоверными источниками информации для актуализации собственных знаний <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поиска современной, актуальной и достоверной

	информации о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране
<p>ОПК-3.3</p> <p>Пользуется нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии - Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции
	<p>Умения:</p> <p>использовать знания об этике на практике</p>
	<p>Навыки:</p> <p>осуществление профессиональной деятельности с упором на знания о праве и этических нормах.</p>
<p>ОПК-4.1</p> <p>Использует технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знания:</p> <p>Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p>
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры
	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности

	<ul style="list-style-type: none"> - Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции
<p style="text-align: center;">ОПК-4.2</p> <p style="text-align: center;">Способен применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя - Методики определения свежести мяса и мясопродуктов - Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции - Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции - Проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности - Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности
<p style="text-align: center;">ОПК-4.3</p> <p style="text-align: center;">Способен использовать навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

	<ul style="list-style-type: none"> - Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры
<p>ОПК-5.1</p> <p>Имеет представление о современном программном обеспечении, базовых системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности - Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции <p>Знания: о современном программном обеспечении, базовых системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p> <p>Умения: пользоваться современным программным обеспечением для выполнения профессиональных задач</p> <p>Навыки: использования ПО и софта, базовых системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p>
<p>ОПК-5.2</p> <p>Способен применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных</p>	<p>Знания: о новых информационных технологиях</p> <p>Умения: применять новые информационные технологии для решения поставленных задач</p> <p>Навыки: работать со специализированными информационными базами данных</p>
<p>ОПК-5.3</p> <p>Способен использовать навыки работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете</p>	<p>Знания: о новых информационных технологиях</p> <p>Умения: использовать навыки работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете</p> <p>Навыки: использовать навыки работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете</p>
<p>ОПК-6.1</p> <p>Использует существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций,</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных - Виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-

<p>применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб</p>	<p>санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p> <p>- Методика проведения диспансеризации животных в соответствии с методическими указаниями, действующими в данной области</p>
	<p>Умения:</p> <p>- Оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления</p> <p>- Производить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных</p>
	<p>Навыки:</p> <p>- Организация мероприятий по защите организации от заноса инфекционных и инвазионных болезней в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий</p> <p>- Организация профилактических иммунизаций (вакцинаций), лечебно-профилактических обработок животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий</p>
<p>ОПК-6.2</p> <p>Способен проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах</p>	<p>Знания:</p> <p>- Методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании</p>
	<p>Умения:</p> <p>- Осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий</p>
	<p>Навыки:</p> <p>- Проведение проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий</p>
<p>ОПК-6.3</p> <p>Способен использовать навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</p>	<p>Знания:</p> <p>- процедур идентификации, выбора и реализации мер для снижения уровня заболеваний животных.</p>
	<p>Умения: использование процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня заболеваний животных.</p>
	<p>Навыки: Проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска заболеваемости животных.</p>
<p>Краткая характеристика практики</p>	<p>Подготовительный, производственно-технологический, отчетно-аналитический</p>

Форма отчетности по практике	Дневник, отчет о прохождении практики
Форма контроля	Зачет с оценкой
Авторы	Луцук С.Н., профессор кафедры паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии, д.в.н. Дьяченко Ю.В., доцент кафедры паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии, к.в.н.

Аннотация программы Б2.В.01(П) «Ветеринарно-санитарная практика»

Форма обучения – очная, заочная		
36.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	
код	направление подготовки	
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет	16	зет, 11 недель
Вид практики:	Производственная	
Тип практики:	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Способ проведения практики	Выездная	
Форма проведения практики	Производственная практика проводится в дискретной форме путем выделения в календарном учебном графике учебного времени для ее проведения	
Цель проведения практики	Систематизация теоретических знаний и расширение круга практических умений студентов в области ветеринарно-санитарной экспертизы, адаптация к рынку труда, обеспечение тесной связи между научно-теоретической и практической подготовкой студентов. Прохождение практики позволяет приобрести устойчивый опыт профессиональной деятельности в соответствии со специализацией.	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения	Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору	– осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в

поставленных задач		целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции;
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору	- осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции на основании ГОСТ;
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору	- планировать и разрабатывать мероприятия по обеспечению биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения, и процессов их производства	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства	- послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы с определением обоснованного заключения об их качестве и безопасности; - отбора проб и консервирования материала для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; - исследования молока и молочных продуктов, туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы, пищевых животных жиров и растительных масел, рыбы, яиц и меда в условиях продовольственных рынков; - осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных.
ПК-2 Способен выполнять мероприятия по организации и контролю соблюдения ветеринарных и санитарных правил при транспортировке продукции животного происхождения	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их	- предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; - органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса и молока больных и здоровых животных;-

	производства	осуществлять оформление документации по импорту-экспорту грузов; – разрабатывать мероприятия для проведения дезинсекции, дезинфекции и дератизации с помощью современных средств и техники;
Место практики в структуре ОП ВО	Б2.В.01(П) «Ветеринарно-санитарная практика» является типом производственной практики и относится к части формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика».	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
УК-1.1 Способен использовать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	<p>Знания: методов критического анализа и современных научных достижений, правил безопасности жизнедеятельности, техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда.</p> <p>Умения: применять методы критического анализа и современных научных достижений, правила безопасности жизнедеятельности, техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда.</p> <p>Навыки: методов критического анализа и современных научных достижений, правил безопасности жизнедеятельности, техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда.</p>	
УК-1.2 Способен получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	<p>Знания: методов сбора, анализа и обобщения информации по научным проблемам относящимся к ветеринарно-санитарной экспертизе.</p> <p>Умения: осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта</p> <p>Навыки: осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта</p>	
УК-1.3 Способен исследовать проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлять проблемы и использовать адекватные методы	<p>Знания: методов исследования проблем в ветеринарно-санитарной экспертизе с применением анализа и синтеза.</p> <p>Умения: выявлять проблемы и использовать адекватные методы для их решения.</p> <p>Навыки: демонстрация оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций.</p>	

для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций.	
УК-2.1 Способен использовать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе	Знания: методов представления и описания результатов проектной деятельности. Умения: применять методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта Навыки: использовать принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.
УК-2.2 Способен обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы	Знания: способы обоснования теоретической и практической значимости полученных результатов. Умения: проверять и анализировать проектную документацию, прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области Навыки: выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта, рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы
УК-2.3 Способен управлять проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределять задания и мотивацию к достижению целей; управлять разработкой технического задания проекта, управлением реализацией	Знания: способов управления проектами в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Умения: распределять задания и мотивацию к достижению целей. Навыки: управлять разработкой технического задания проекта, управлением реализацией
УК-6.1 Способен определять содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	Знания: методов определения содержания процессов самоорганизации и самообразования Умения: определять содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации Навыки: определять содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования ветеринарно-санитарной экспертизы
УК-6.2	Знания: методов построения процесса овладения

Способен самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией	отобранной и структурированной информацией
	Умения: применять методы построения процесса овладения отобранной и структурированной информацией
	Навыки: применения методов построения процесса овладения отобранной и структурированной информацией
УК-6.3 Способен использовать приемы саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний	Знания: приемов саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний
	Умения: использовать приемы саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний
	Навыки: использования приемов саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний
ПК-1.1 Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятиях по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормах и правилах по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологии и жизненных циклах животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность,	Знания: - Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных
	Умения: - Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности - Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра - Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с

<p>факторы, формирующие качество.</p>	<p>законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований - Подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - Организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
<p>ПК-1.2</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных - Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра - Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных - Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного

	<p>происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции</p>
	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья - Проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований - Осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
<p>ПК-1.3 Использует методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техники отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методики определения свежести мяса и мясопродуктов - Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя - Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации - Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве - Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра - Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований - Проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной

	<p>продукции для определения показателей их качества и безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами - Подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
<p>ПК-2.1</p> <p>Использует в своей профессиональной деятельности ветеринарную нормативную законодательную базу, ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии - Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции <p>Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции - Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения - Оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры
<p>ПК-2.2</p> <p>Способен применять полученные знания на практике, ориентироваться в документообороте и</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее

<p>делопроизводстве, использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</p>	<p>на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации - Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию - Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию - Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
<p>ПК-2.3</p> <p>Применяет в профессиональной деятельности врачебное мышление, основные принципы охраны труда и безопасности работы биологическим материалом; эффективные</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования охраны труда в сельском хозяйстве - Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб - Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья,

методы профилактики болезней, дезинфекции транспортных средств на границе и оздоровительных мероприятий	мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности - Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции - Определять допустимость (недопустимость) реализации мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции - Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными
Краткая характеристика практики	Подготовительный, производственно-технологический, отчетно-аналитический
Форма отчетности по практике	Дневник, отчет о прохождении практики
Форма контроля	Зачет с оценкой
Авторы	Луцук С.Н., профессор кафедры паразитологии и ВСЭ,

	анатомии и патанатомии, д.в.н. Дьяченко Ю.В., доцент кафедры паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии, к.в.н.
--	--