

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра биотехнологии и ветеринарной медицины

**Согласовано**  
на научно - методическом совете  
факультета технологий животноводства и  
ветеринарной медицины  
« 26» мая 2021 г.

**Утверждено**  
решением кафедры биотехнологии и  
ветеринарной медицины  
«26» мая 2021 г.  
протокол № 11

## **ПРОГРАММА**

### **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**(Производственная практика: ветеринарно-санитарная практика)**

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) программы (специализация) Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация бакалавр

Форма обучения **очная, заочная**

Смоленск 2021

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Программа практики разработана *доцентом* кафедры *Биотехнологии и ветеринарной медицины*, кандидатом биологических наук, *доцентом* *Бычковой Т.К*

Рецензент: *доцент, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Смоленской ФГБОУ ВО «Смоленская государственная сельскохозяйственная академия» Листратенкова В.И.*

## Введение

Производственная практика (Производственная практика: ветеринарно-санитарная практика) является одним из важнейших этапов учебного процесса. Практическая работа на предприятиях помогает студенту систематизировать и закрепить приобретённые теоретические знания, значительно расширить и дополнить их углубленным изучением экономической, управленческой и нормативной литературы, а также получить практические навыки для работы по будущей специальности.

Производственная практика (Производственная практика: ветеринарно-санитарная практика) является неотъемлемой составной частью учебного процесса подготовки студентов к самостоятельной практической работе.

Целью проведения производственной практики (Производственная практика: ветеринарно-санитарная практика) является формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретение практических навыков и развитие профессиональных качеств будущего бакалавра.

**Задачами практики** являются:

- приобретение умений и навыков на основе знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- использование существующих нормативных документов по вопросам сельского хозяйства;
- определение качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- обоснование и реализация современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач;
- использование основных естественных, биологических и профессиональных понятий и методов при решении общепрофессиональных задач;
- использование знаний влияния на организм животных природных, генетических факторов;
- определение биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма;
- выявление опасности риска возникновения распространения заболеваний различной этиологии;
- организация и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий;
- оформление документации с использованием специализированных баз данных в ветеринарно-санитарной экспертизе;
- проведение предубойного ветеринарного осмотра предубойных животных ;
- проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;
- проведение отбора проб для лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;
- методы лабораторных исследований;
- проведение ветеринарно-санитарного анализа безопасности и использования, мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу;
- порядок и технологию клеймения мяса и мясопродуктов;
- организация и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения некачественной и(или) опасной продукции;
- проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;

- проведение лабораторных исследований меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы;
- проведение ветеринарно-санитарного анализа безопасности и допуска к использованию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы с оформлением документов, подтверждающих безопасность, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы, а также организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения некачественной и(или) опасной продукции;
- проведение ветеринарно-санитарного осмотра, отбора проб и лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;
- осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможного использования с оформлением документов, подтверждающих безопасность(безвредность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения некачественной и(или) опасной продукции;
- применение нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарным мероприятиям;
- составление производственной документации и установленной отчетности по утвержденным нормам;
- организовывать и контролировать ветеринарно-санитарных мероприятий;
- организация и проведение контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения;
- контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операциях и транспортировке животных;

### 1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики: производственная практика.

Тип практики: ветеринарно-санитарная практика.

Способ проведения практики: выездная, стационарная.

Форма проведения практики: дискретно по видам.

Производственная практика (Производственная практика: ветеринарно-санитарная практика) осуществляется на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (далее – профильная организация). Место прохождения практики и представленные к защите отчеты должны соответствовать приказу ректора академии о прохождении производственной практики.

### 2. Планируемые результаты обучения при прохождении ветеринарно-санитарной практики, соотнесенные с установленными в ОПОП ВО индикаторами достижения компетенций

#### 2.1. Перечень компетенций, формируемых при прохождении практики

Код и наименование компетенции		Код и наименование индикатора достижения компетенции(ИДК)	
Общепрофессиональная компетенция			
ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного		ИД-2 <sub>ОПК-1</sub> Определяет качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения	

и растительного происхождения	
<b>Общепрофессиональная компетенция</b>	
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства
<b>Общепрофессиональная компетенция</b>	
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	ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> Обосновывает и реализует современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач
<b>Общепрофессиональная компетенция</b>	
ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-5</sub> Осуществляет оформление документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
<b>Общепрофессиональная компетенция</b>	
ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ИД-1 <sub>ОПК-6</sub> Выявляет опасность риска возникновения распространения заболеваний различной этиологии
<b>Профессиональная компетенция</b>	
ПК-1 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> проводить предубойный ветеринарный осмотр предубойных животных и ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований
	ИД-2 <sub>ПК-1</sub> проводить отбор проб и лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности

	<p>ИД-3<sub>ПК-1</sub>  Проводить ветеринарно-санитарный анализ безопасности и использования, клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, а также организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения некачественной и(или) опасной продукции</p>
<b>Профессиональная компетенция</b>	
<p>ПК-2  Способностью проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-2</sub>  проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований</p>
	<p>ИД-2<sub>ПК-2</sub>  проведение лабораторных исследований меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы</p>
	<p>ИД-3<sub>ПК-2</sub>  осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности и допуска к использованию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы с оформлением документов, подтверждающих безопасность, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы, а также организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения некачественной и(или) опасной продукции</p>
<b>Профессиональная компетенция</b>	
<p>ПК-3  Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-3</sub>  проводить, ветеринарно-санитарный осмотр, отбор проб и лабораторные исследования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>
	<p>ИД-2<sub>ПК-3</sub>  осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможного использования, оформлять документы,</p>

	подтверждающие безопасность(безвредность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения некачественной и(или) опасной продукции
<b>Профессиональная компетенция</b>	
ПК-4 Способностью использования нормативной и технической документации по ветеринарно- санитарным мероприятиям	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Использовать нормативную и техническую документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям
<b>Профессиональная компетенция</b>	
ПК-5 Способностью к организации и контролю ветеринарно-санитарных мероприятий	ИД-1 <sub>ПК-5</sub> организовывать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия
<b>Профессиональная компетенция</b>	
ПК-6 Способностью составлять производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам	ИД-1 <sub>ПК-6</sub> Составлять производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам
<b>Профессиональная компетенция</b>	
ПК-7 Способностью организации и проведения ветеринарно-санитарного контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения и контролю соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно- импортных операций и транспортировке животных	ИД-1 <sub>ПК-7</sub> Организует и проводит контроль при транспортировке продукции животного и растительного происхождения и контролирует соблюдение ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операциях и транспортировке животных

## 2.2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
<b>Общепрофессиональная компетенция ОПК-1</b>	
ИД-2 <sub>ОПК-1</sub> Определяет качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<b>Знать (З):</b> полный объем требований: методы определения качества сырья и продуктов животного происхождения; методы определения качества сырья и продуктов растительного происхождения

	<b>Уметь (У):</b> умения при решении задач: применять методы определения качество сырья и продуктов животного происхождения; применять методы определения качество сырья и продуктов животного происхождения; применять методы определения качество сырья и продуктов растительного происхождения;
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач: способностью определять определения качество сырья и продуктов животного происхождения; способностью определять определения качество сырья и продуктов растительного происхождения
<b>Общепрофессиональная компетенция ОПК-3</b>	
ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства	<b>Знать (З):</b> полный объем требований: содержание существующих нормативных документ по вопросам сельского хозяйства
	<b>Уметь (У):</b> Использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач: способностью использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства
<b>Общепрофессиональная компетенция ОПК-4</b>	
ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> Обосновывает и реализует современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач	<b>Знать (З):</b> полный объем требований: современные технологии при решении общепрофессиональных задач; приборно-инструментальную базу при решении общепрофессиональных задач
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач: обосновывать принятие современных технологий при решении общепрофессиональных задач; применять приборно-инструментальную базу при решении общепрофессиональных задач
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач: способностью обосновывать современные технологии при решении общепрофессиональных задач; способностью реализовать современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач
<b>Общепрофессиональная компетенция ОПК-5</b>	
ИД-1 <sub>ОПК-5</sub>	<b>Знать (З):</b> полный объем требований: способы



Осуществляет оформление документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	оформления документации в профессиональной деятельности; основные специализированные базы данных в профессиональной деятельности
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач: оформлять документацию в профессиональной деятельности; использовать специализированные базы данных в профессиональной деятельности при оформлении документации
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач: способностью оформлять документацию в профессиональной деятельности; Способностью использовать специализированные базы данных в профессиональной деятельности при оформлении документации
<b>Общепрофессиональная компетенция ОПК-6</b>	
ИД-1 <sub>ОПК-6</sub> Выявляет опасность риска возникновения распространения заболеваний различной этиологии	<b>Знать (З):</b> полный объем требований: виды опасности возникновения заболеваний различной этиологии; возможность риска распространения заболеваний различной этиологии
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач: выявлять опасность риска возникновения заболеваний различной этиологии; выявлять возможность риска распространения заболеваний различной этиологии
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач: способностью выявлять опасность риска возникновения заболеваний различной этиологии; выявлять возможность риска распространения заболеваний различной этиологии
<b>Профессиональная компетенция ПК-1</b>	
ИД-1 <sub>ПК-1</sub> проводить предубойный ветеринарный осмотр предубойных животных и ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	<b>Знать (З):</b> полный объем требований: приемы проведения предубойного ветеринарно-санитарного осмотра предубойных животных ; - приемы проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

	<p><b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач: проводить предубойный ветеринарный осмотр предубойных животных и ветеринарно-санитарный;</p> <p>проводить осмотр мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>
	<p><b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач: способностью проводить предубойный ветеринарный осмотр предубойных животных и ветеринарно-санитарный;</p> <p>способностью проводить осмотр мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>
<p>ИД-2<sub>ПК-1</sub></p> <p>проводить отбор проб и лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p><b>Знать (З):</b> полный объем требований: методы отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</p> <p>Методы проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>
	<p><b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач: проводить отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;</p> <p>проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>
	<p><b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:</p> <p>Способностью проводить отбор проб и лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;</p> <p>Способностью проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>
<p>ИД-3<sub>ПК-1</sub></p> <p>Проводить ветеринарно-санитарный анализ безопасности и использования, клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную</p>	<p><b>Знать (З):</b> полный объем требований: методы проведения ветеринарно-санитарного анализа безопасности и использования мяса и мясопродуктов;</p> <p>приемы клеймение мяса и мясопродуктов,</p>

<p>экспертизу, а также организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения некачественной и(или) опасной продукции</p>	<p>прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу; методы обеззараживания, утилизации и уничтожения, некачественной и(или) опасной продукции; приемы организации и контроля обеззараживания, утилизации и уничтожения мяса и мясопродуктов, признанных некачественной и(или) опасной продукций</p> <p><b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач: проводить ветеринарно-санитарный анализ безопасности и использования мяса и мясопродуктов; проводить клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу; применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения, некачественной и(или) опасной продукции; проводить организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения некачественной и(или) опасной продукции</p> <p><b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач: методами проведения ветеринарно-санитарного анализа безопасности и использования мяса и мясопродуктов; способностью проводить клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу; способностью применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения, некачественной и(или) опасной продукции; способностью проводить организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения некачественной и (или) опасной продукции</p>
<p><b>Профессиональная компетенция ПК-2</b></p>	
<p>ИД-1<sub>ПК-2</sub> проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	<p><b>Знать (З):</b> полный объем требований: правила оформления сопроводительной документации; правила требований безопасности к продукции; условия определения необходимости проведения лабораторных исследований; методы проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности</p> <p><b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач: анализировать сопроводительную документацию; применять правила требований безопасности к продукции.</p>

	<p>проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности</p> <p>определять необходимость проведения лабораторных исследований продукции</p>
	<p><b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:</p> <p>способностью анализировать сопроводительную документацию;</p> <p>способностью применять правила требований безопасности к продукции;</p> <p>способностью проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности;</p> <p>способностью определять необходимость проведения лабораторных исследований продукции</p>
<p>ИД-2<sub>ПК-2</sub></p> <p>проведение лабораторных исследований меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы</p>	<p><b>Знать (З):</b> полный объем требований:</p> <p>Методы проведения лабораторных исследований меда;</p> <p>Методы проведения лабораторных исследований молока, молочных продуктов;</p> <p>методы проведения лабораторных исследований растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления;</p> <p>Методы проведения лабораторных исследований яиц домашней птицы</p>
	<p><b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:</p> <p>проводить лабораторные исследования меда;</p> <p>проводить лабораторные исследования молока, молочных продуктов;</p> <p>проводить лабораторные исследования растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления;</p> <p>проводить лабораторные исследования яиц домашней птицы</p>
	<p><b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:</p> <p>способностью проводить лабораторные исследования меда;</p> <p>способностью проводить лабораторные исследования молока, молочных продуктов;</p> <p>способностью проводить лабораторные исследования растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления;</p> <p>способностью проводить лабораторные исследования яиц домашней птицы</p>
<p>ИД-3<sub>ПК-2</sub></p> <p>осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности и допуска к</p>	<p><b>Знать (З):</b> полный объем требований:</p> <p>ветеринарно-санитарный анализ безопасности и допуска к использованию по результатам</p>

<p>использованию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы с оформлением документов, подтверждающих безопасность, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы, а также организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения некачественной и(или) опасной продукции</p>	<p>ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы; оформлением документов, подтверждающих безопасность, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы; методы обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы, признанных некачественной и(или) опасной продукцией признанной некачественной и(или) опасной продукцией; организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы, признанных некачественной и(или) опасной продукцией</p> <p><b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:  Осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности и допуска к использованию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы;  осуществлять оформление документов, подтверждающих безопасность, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы;  применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы, признанных некачественной и(или) опасной продукцией признанной некачественной и(или) опасной продукцией  осуществлять организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы признанных некачественной и(или) опасной продукцией</p> <p><b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:  способностью осуществлять допуск к использованию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока, молочных</p>
---	--

	<p>продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы;</p> <p>способностью осуществлять оформление документов, подтверждающих безопасность, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы;</p> <p>способностью применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы, признанных некачественной и(или) опасной продукцией признанной некачественной и(или) опасной продукцией;</p> <p>способностью осуществлять организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы признанных некачественной и(или) опасной продукцией</p>
<b>Профессиональная компетенция ПК-3</b>	
ИД-1 <sub>ПК-3</sub> проводить, ветеринарно-санитарный осмотр, отбор проб и лабораторные исследования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	<p><b>Знать (З):</b> полный объем требований: правила проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;</p> <p>Правила отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;</p> <p>Методы проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p>
	<p><b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:</p> <p>проводить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;</p> <p>проводить отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;</p> <p>проводить лабораторные исследования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p>
	<p><b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:</p> <p>способностью проводить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;</p> <p>способностью проводить отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;</p> <p>способностью проводить лабораторные</p>

	исследования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
ИД-2 <sub>ПК-3</sub> осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможного использования, оформлять документы, подтверждающие безопасность(безвредность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения некачественной и(или) опасной продукции	<b>Знать (З):</b> полный объем требований: методы осуществления ветеринарно-санитарный анализа и оценки возможного использования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; правила оформлять документы, подтверждающие безопасность(безвредность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; методы обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией; требования к организации и контролю обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач: проводить ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможного использования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; проводить оформление документов, подтверждающих безопасность(безвредность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией; осуществлять организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач: Способностью проводить ветеринарно-санитарную оценку возможного использования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; способностью проводить оформление документов, подтверждающих безопасность(безвредность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; способностью применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения

	<p>пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией;</p> <p>способностью осуществлять организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией</p>
<b>Профессиональная компетенция ПК-4</b>	
<p>ИД-1<sub>ПК-4</sub></p> <p>Использовать нормативную и техническую документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям</p>	<p><b>Знать (З):</b> полный объем требований: содержание нормативной документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям; содержание технической документации по ветеринарно-санитарным мероприятиям</p>
	<p><b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:</p> <p>применять нормативную документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям; применять техническую документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям</p>
	<p><b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:</p> <p>способностью использовать нормативную документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям; способностью использовать техническую документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям</p>
<b>Профессиональная компетенция ПК-5</b>	
<p>ИД-1<sub>ПК-5</sub></p> <p>организовывать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия</p>	<p><b>Знать (З):</b> полный объем требований: Принципы организации ветеринарно-санитарных мероприятий; методы контроля ветеринарно-санитарных мероприятий</p>
	<p><b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач: проводить организацию ветеринарно-санитарных мероприятий; проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий</p>
	<p><b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач: способностью проводить организацию ветеринарно-санитарных мероприятий; способностью проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий</p>
<b>Профессиональная компетенция ПК-6</b>	
<p>ИД-1<sub>ПК-6</sub></p> <p>Составлять производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам</p>	<p><b>Знать (З):</b> полный объем требований: виды производственной документации по утвержденным нормам ; виды установленной отчетности по утвержденным нормам</p>
	<p><b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:</p>



	составлять производственную документации по утвержденным нормам ; составлять установленную отчетность по утвержденным нормам
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач: способностью составлять производственную документации по утвержденным нормам ; Способностью составлять установленную отчетность по утвержденным нормам
<b>Профессиональная компетенция ПК-7</b>	
ИД-1 <sub>ПК-7</sub> Организует и проводит контроль при транспортировке продукции животного и растительного происхождения и контролирует соблюдение ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операциях и транспортировке животных	<b>Знать (З):</b> полный объем требований: принципы организации и методы проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; методы контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач: проводить организацию и контроль при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проводить контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач: способностью проводить организацию и контроль при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; способностью проводить контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных

### 3. Место практики в структуре ОПОП ВО.

Производственная практика (Производственная практика: ветеринарно-санитарная практика) входит в Блок 2 «Практики», в полном объеме относится к обязательной части ОПОП ВО.

### 4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах.

Общая трудоемкость производственной практики (Производственная практика: ветеринарно-санитарная практика ) составляет зачетных единиц 24 зачетных единиц( 864 часа) из них: *по очной форме обучения*(4-ый семестр - 6 зачетных единиц (216 часов) , из них 2 часа контактной работы, в т.ч. 2 часа на контроль); (6-ой семестр - 6 зачетных единиц

(216 часов) , из них 2 часа контактной работы, в т.ч. 2 часа на контроль); (8-ой семестр - 12 зачетных единиц (424 часов) , из них 6 часов контактной работы, в т.ч. 2 часа на контроль). Студенты проходят практику: на очной форме обучения – в течение 4 недель на 2 курсе; в течении 4 недель на 3 курсе, в течении 8 недель на 4 курсе; *по заочной форме обучения* - студенты проходят практику– в течении 4 недель на 3 курсе, 4 недель – на 4 курсе, 8 недель – на 5 курсе – соответствии с календарным учебным графиком.

### **5. Руководство практикой**

Для руководства производственной практикой (ветеринарно-санитарной практикой) назначаются руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры биотехнологий и ветеринарной медицины (далее - руководитель практики от Академии), и ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников Профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от Академии:

- обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы;

- составляет рабочий график (план) проведения практики (приложение Б);
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики (приложение В);

- оформляет лист планируемых результатов обучения при прохождении практики (приложение Г);

- организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

- несет ответственность совместно с ответственным работником Профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников Организации, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

- оценивает результаты прохождения практики обучающимися в форме отзыва о работе студента в период прохождения практики (приложение Д).

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты обучения при прохождении практики;

- предоставляет рабочие места обучающимся;

- обеспечивает безопасные условия реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

- контролирует ведение обучающимися дневника прохождения практики (приложение Е);

- оценивает результаты прохождения практики обучающимися в форме отзыва о работе каждого обучающегося с оценкой уровня сформированности компетенций в период прохождения практики (приложение Ж);

- проводит инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществляет надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности, а также ознакомливает обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка Профильной организации.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от

Академии и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики (приложение И).

## 6. Содержание практики

Разделы 1 (этапы) практики	Код ИДК
Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка	
Сбор информации о деятельности организации (предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, подлежащие ветеринарно-санитарному надзору). Знакомство с объектом прохождения практики: история создания; структура организации и органы управления; положение организации в отрасли Знакомство с видами деятельности, осуществляемыми данной организацией: основной и вспомогательной (дополнительной), выполняемой постоянно, периодически Ознакомится с методами охраны труда и защиты производственного персонала. Изучение структуры, организации и работы ветеринарно-санитарной службы на предприятии, лаборатории и т.д.	ИД-2 <sub>ОПК-1</sub> ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> ИД-1 <sub>ОПК-6</sub> ИД-1 <sub>ПК-4</sub> ИД-1 <sub>ПК-5</sub>
Ознакомится с современными технологиями лабораторной диагностики. Лабораторным оборудованием. Методами лабораторной диагностики с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач. Принять участие в них. Обосновать применения современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач в конкретной организации(предприятии).	
Закрепить и освоить на практике, полученные теоретические знания зоогигиены, микробиологии, физиологии животных и использовать основные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач. Ознакомится с соблюдением зоогигиенических требований к строительству и эксплуатации животноводческого объекта, зонированию территории, технологиям содержания, микроклимату помещений для животных, кормлению животных, уходу и эксплуатации животных, выполнению основных принципов в условиях конкретного хозяйства. Соблюдению основных принципов зоогигиены. Ознакомится с соблюдением зоогигиенических требований к транспортировке животных, в том числе на предприятия боя и переработки. Влиянием природных и антропогенных факторов среды на физиологическое состояние животных, здоровье и качество, получаемых от них сырья и продукции.	
Выявление опасности риска возникновения распространения заболеваний различной этиологии. Ознакомится и освоить в конкретных условиях выявление риска возникновения распространения заболеваний различной этиологии. Освоить некоторые стандартные методики микробиологических исследований, радиобиологических	

исследований с целью профилактической диагностики, выявления и предупреждению распространения заболеваний различной этиологии. Взятие проб, отправка биологического материала в лаборатории.	
Ознакомится с нормативной и технической документацией, имеющейся в организации(предприятии) по выполнению ветеринарно-санитарных мероприятий к технологиям переработки продукции животноводства. Ознакомится с выполнением нормативной и технической документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям на предприятиях(организациях) к технологиям переработки продукции животноводства, а также при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	
Ознакомится с проведением и принять участие в определении качества сырья и продуктов животного происхождения	
Ознакомится с ветеринарно-санитарными мероприятиями, проводимыми в конкретном хозяйстве (организации) Ознакомится с организацией и контролем выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях конкретного предприятия (организации) к технологиям переработки продукции животноводства, а также при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Документами отчетности по проведенным ветеринарно-санитарных мероприятиям. Приобретение практических навыков осуществления организации и контроля ветеринарно-санитарных мероприятий к технологиям переработки продукции животноводства, а также при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	
<b>Формирование отчета о прохождении практики</b>	

<b>Разделы 2</b> (этапы) практики	Код ИДК
Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка	
Ознакомление с предприятием (организацией) Место нахождения предприятия. Ознакомится с предприятием (организацией). Изучить нормативную документацию по вопросам осуществления различных видов деятельности на предприятии. Уставные документы. Ознакомится со структурой ветеринарно-санитарной службы. Ознакомится с организацией и проведением ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях организации. Нормативные, правовые акты и т.д. Ознакомится с данными отчетов деятельности предприятия за последние 3-5 лет (по - возможности)	ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> ИД-2 <sub>ОПК-1</sub>  ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> ИД-1 <sub>ОПК-5</sub> ИД-1 <sub>ОПК-6</sub> ИД-1 <sub>ПК-1</sub> ИД-2 <sub>ПК-1</sub> ИД-3 <sub>ПК-1</sub>
Освоить выявление клинических признаков паразитарных, инфекционных, внутренних незаразных болезней у животных;	
Освоить выявление патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, изменений в органах и тканях животных, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного	

происхождения.	
<p>Ознакомится с Документооборотом в области ветеринарно санитарной экспертизы в условиях организации</p> <p>Ознакомится с современными базами данных в области ветеринарного и фитосанитарного контроля, ветеринарно-санитарной экспертизы, автоматизированных профессиональные база данных используемых в организации. Принять участие в оформлении документации с использованием профессиональных баз данных.</p>	
<p>приобрести практические навыки по индикации и идентификации возбудителей вирусных болезней и анализу выявления опасности риска их возникновения и распространения, методами диагностики вирусных болезней.</p> <p>приобрести навыки выявления опасности риска и распространения паразитарных, инфекционных болезней. Методы диагностики.</p> <p>освоить ветеринарно-санитарные мероприятия по предотвращению возникновения и ликвидации болезней животных различной этиологии(- дезинфекцию;- дезинсекцию;- дератизацию;</p> <p>организацию ветеринарно-санитарных мероприятий, в т.ч.:</p> <p>-ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции; утилизацию биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды; ветеринарно-санитарную технику, новую аппаратуру и оборудование; технику безопасности, охрану окружающей среды при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий.</p>	
<p>Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья</p> <p>Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных</p> <p>Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра</p> <p>Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных.</p> <p>Проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных</p> <p>Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения</p> <p>Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p>	
Ознакомится и принять участие в отборе мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	

<p>Ознакомиться и пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Освоить 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> <p>Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности и оформление соответствующей документации.</p>	
<p>Ознакомиться с формами и правилами оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении в условиях организации. Принять участие в оформлении документации.</p> <p>Ознакомиться с порядком проведения ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.</p> <p>Получить навыки ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.</p> <p>Ознакомиться с формами и правилами оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении в условиях организации. Принять участие в оформлении документации.</p> <p>Ознакомиться и принять участие в оформлении документов о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.</p> <p>Ознакомиться с порядком 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. Принять участие</p> <p>Ознакомиться с осуществлением контроля соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Принять участие.</p>	
<p><b>Формирование отчета о прохождении практики</b></p>	

Раздел 3 (этапы) практики	Код ИДК
<p>Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка</p> <p><u>Сбор информации о деятельности организации</u> (предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, подлежащие ветеринарно-санитарному надзору).</p> <p>Знакомство с объектом прохождения практики: история создания; структура организации и органы управления; положение организации в отрасли</p> <p>Знакомство с видами деятельности, осуществляемыми данной организацией: основной и вспомогательной (дополнительной), выполняемой постоянно, периодически</p> <p>Изучение структуры, организации и работы ветеринарно-санитарной службы на предприятии, лаборатории.</p>	
<p>Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	<p>ИД-2 ОПК-1 ИД-1 ПК-1 ИД-2 ПК-1</p> <p>ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2 ИД-2 ПК-2 ИД-3 ПК-2 ИД-1 ПК-3 ИД-2 ПК-3 ИД-1 ПК-4 ИД-1 ПК-5 ИД-1 ПК-6 ИД-1 ПК-7</p>
<p>Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.</p> <p>Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.</p>	
<p>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.</p> <p>Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами. Проведение клеймения.</p> <p>Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными (ознакомление, участие, проведение)</p>	
<p>Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	
<p>Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований</p> <p>Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции</p>	
<p>Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда,</p>	

<p>молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p>	
<p>Проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <p>Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований</p> <p>Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности</p>	
<p>Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными(ознакомление, участие, проведение)</p>	
<p>Нормативная и техническая документация по ветеринарно-санитарным мероприятиям в условиях организации(участие в оформлении, оформление)</p>	
<p>Организация и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях организации (ознакомление, участие, проведение).</p>	
<p>Производственная документация и установленная отчетность по утвержденным нормам в условиях организации. Участие в оформлении и оформление.</p>	
<p>Организация и проведение контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения(ознакомление, участие, проведение).</p> <p>Контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операциях и транспортировке животных(ознакомление, участие, проведение)</p>	
<p><b>Формирование отчета о прохождении практики</b></p>	

Перед началом производственной практики (Производственная практика: ветеринарно-санитарная практика) обучающийся должен:

- явиться в назначенное время на общее организационное собрание (инструктаж);
- получить от преподавателя - руководителя практики от Академии необходимые инструкции и консультации;



- изучить предусмотренные программой практики материалы.

Обучающиеся в период прохождения производственной практики (ветеринарно-санитарная практика) обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программами практики (в т.ч. индивидуальные задания);
- выполнять рабочий график (план) проведения практики;
- поддерживать в установленные дни контакты с руководителем практики от кафедры, а в случае возникновения непредвиденных обстоятельств или неясностей сообщать о них незамедлительно;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

## **7. Формы отчетности по практике.**

Формами отчетности по производственной практике (Производственная практика: ветеринарно-санитарная практика ) являются дневник прохождения практики и отчет о прохождении практики. Отчет должен содержать сведения о выполненной работе в период практики и материал, отражающий содержание разделов программы практики, рабочего графика (плана) проведения практики и индивидуального задания. Образец титульного листа отчета по практике и примерная структура отчета представлены в приложениях К и Л соответственно.

## **8. Особенности организации производственной практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) форма проведения производственной практики устанавливается факультетом технологий животноводства и ветеринарной медицины с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Выбор мест прохождения производственной практики для инвалидов и лиц с ОВЗ производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения производственной практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Студенту с ОВЗ необходимо написать заявление с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места производственной практики с учетом его индивидуальных особенностей.

Формат проведения промежуточной аттестации по производственной практике для инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно, с применением электронных или иных технических средств).

По заявлению инвалида и лица с ОВЗ в процессе промежуточной аттестации по производственной практике должно быть обеспечено присутствие ассистента из числа сотрудников Академии или привлеченных специалистов, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей.

При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответов при прохождении промежуточной аттестации по производственной практике.

## **9. Оценочные материалы по ветеринарно-санитарной практике**

Оценочные материалы по производственной практике (Производственная практика: ветеринарно-санитарная практика) представлены в виде фонда оценочных средств в приложении А к программе практики.

#### **10. Методические указания для обучающихся по прохождению практики**

В процессе организации производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) применяются не только традиционные образовательные, научно-исследовательские технологии, но и активные и интерактивные формы: анализ и разбор конкретных ситуаций. В последствии на этой основе вырабатываются конкретные рекомендации.

Основными методами, используемыми при получении результатов исследования в ходе прохождения практики являются:

- использование информационных ресурсов и баз данных (электронные каталоги библиотек и полнотекстовые электронные базы литературных источников используются при поиске материала для подготовки отчета о прохождении практики);
- использование проблемно-ориентированного междисциплинарного подхода к изучению наук (использование моделей и прикладных проблем в параллельно изучаемых дисциплинах);
- использование методов, основанных на изучении практики (разделы в отчете практики выполняются на основе практических исходных данных);
- компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д.;
- вербально - коммуникационные технологии (интервью, беседы с руководителями, специалистами, работниками массовых профессий предприятия (учреждения, жителями населенных пунктов);
- организационно-информационные технологии (присутствие на собраниях, совещаниях, «планерках», нарядах и т.п.);
- при прохождении производственной практики студент использует при необходимости отчетность предприятия, должностные инструкции, программные продукты и т.п.

Основную часть практики составляет внеаудиторная самостоятельная работа под руководством руководителя практики от организации (выполнение заданий практики, составление отчетной документации).

На заключительном этапе обучающийся готовит отчет по практике и защищает его.

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов на производственной практики (Производственная практика: ветеринарно-санитарная практика) являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание производственной практики (Производственная практика: ветеринарно-санитарная практика).

#### **11. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения производственной практики**

##### **Учебно-методическое обеспечение проведения практики\*:**

№ п/ п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц	Ссылка на ЭОР в ЭБС Академии
	Бычкова, Т.К. Методические рекомендации по прохождению производственной практики (Ветеринарно-санитарная практика) / Т.К. Бычкова. - Смоленск: ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА, 2019.	<a href="http://sgsha.ru/sgsha/biblioteka/1.1Бычкова%20Т.К.%20уч.%20прак.%20учебная%20общепрофес.%20прак.%2036.05.01.pdf">http://sgsha.ru/sgsha/biblioteka/1.1Бычкова%20Т.К.%20уч.%20прак.%20учебная%20общепрофес.%20прак.%2036.05.01.pdf</a>

--	--	--

**Электронные учебные издания в электронно-библиотечных системах (ЭБС)\*:**

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц	Ссылка на учебное издание в ЭБС
<i>Основная литература</i>		
1	Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2013. — 480 с. —	<a href="http://e.lanbook.com/book/45654">http://e.lanbook.com/book/45654</a>
2	Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум. [Электронный ресурс] / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 304 с. —	<a href="http://e.lanbook.com/book/61365">http://e.lanbook.com/book/61365</a>
3	Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум. [Электронный ресурс] / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 240 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/3738">http://e.lanbook.com/book/3738</a>	<a href="http://e.lanbook.com/book/3738">http://e.lanbook.com/book/3738</a>
4	Серегин И.Г. Ветеринарно-санитарный надзор на мясокомбинатах, перерабатывающих предприятиях, фермах и рынках [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Серегин И.Г., Никитченко В.Е., Никитченко Д.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2011.— 164 с.—	<a href="http://www.iprbookshop.ru/11542.html">http://www.iprbookshop.ru/11542.html</a>
	Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланев. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 416 с.—	<a href="https://e.lanbook.com/book/5857">https://e.lanbook.com/book/5857</a>
<i>Дополнительная литература</i>		
1	Госманов, Р.Г. Санитарная микробиология. [Электронный ресурс] / Р.Г. Госманов, А.Х. Волков, А.К. Галиуллин, А.И. Ибрагимова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2010. — 240 с. —	<a href="http://e.lanbook.com/book/636">http://e.lanbook.com/book/636</a>
2	Ветеринарная санитария : учебное пособие / А.А. Сидорчук, В.Л. Крупальник, Н.И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 368 с.—	<a href="https://e.lanbook.com/book/103145">https://e.lanbook.com/book/103145</a>
	Государственные информационные системы в области ветеринарного надзора. — Режим доступа:	<a href="https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/news/files/4049/present_it.pdf">https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/news/files/4049/present_it.pdf</a>

3	Жаров, А.В. Патологическая анатомия животных. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2013. — 608 с. —	<a href="http://e.lanbook.com/book/12985">http://e.lanbook.com/book/12985</a>
4	Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.—	<a href="http://www.iprbookshop.ru/49849.html">http://www.iprbookshop.ru/49849.html</a> .
5	Колычев, Н.М. Ветеринарная микробиология и микология. [Электронный ресурс] / Н.М. Колычев, Р.Г. Госманов. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 624 с. —	<a href="http://e.lanbook.com/book/39147">http://e.lanbook.com/book/39147</a>
6	Коробов, А.В. Внутренние болезни животных. Профилактика и терапия. [Электронный ресурс] / А.В. Коробов, Г.Г. Щербаков. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2009. — 736 с. —	<a href="http://e.lanbook.com/book/201">http://e.lanbook.com/book/201</a>
7	Коробов, А.В. Практикум по внутренним болезням животных. [Электронный ресурс] / А.В. Коробов, Г.Г. Щербаков. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2004. — 544 с. —	<a href="http://e.lanbook.com/book/202">http://e.lanbook.com/book/202</a>
8	Лутфуллин, М.Х. Ветеринарная гельминтология. [Электронный ресурс] / М.Х. Лутфуллин, Д.Г. Латыпов, М.Д. Корнишина. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2011. — 304 с. —	<a href="http://e.lanbook.com/book/657">http://e.lanbook.com/book/657</a>
	Никитин, И.Н. Организация ветеринарного дела. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2013. — 288 с. —	<a href="http://e.lanbook.com/book/5847">http://e.lanbook.com/book/5847</a>
9	Резниченко, Л.В. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. [Электронный ресурс] / Л.В. Резниченко, С.Н. Водяницкая, С.Б. Носков, Н.А. Денисова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 80 с. —	<a href="http://e.lanbook.com/book/87588">http://e.lanbook.com/book/87588</a>
10	Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. —	<a href="https://e.lanbook.com/book/116370">https://e.lanbook.com/book/116370</a>
11	Щербаков, Г.Г. Внутренние болезни животных. [Электронный ресурс] / Г.Г. Щербаков, А.В. Яшин, А.П. Курдеко, К.Х. Мурзагулов. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 720 с.	<a href="http://e.lanbook.com/book/52621">http://e.lanbook.com/book/52621</a>

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц	Количество экземпляров в библиотеке
2.	48.17/С32 Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учеб. пособие. – СПб.: РАПП, 2008. – 408 с. 30 экз. АБ ЧЗ+	30 экз. АБ ЧЗ+
3.	48/К62 Колычев, Н.М. Ветеринарная микробиология и иммунология : учебник. – М.: КолосС, 2006. – 432 с. 30 экз. АБ ЧЗ+	30 экз. АБ ЧЗ+

#### Ресурсы сети «Интернет»

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. (СанПин 2.3.2. 1078 - 01)- СПб.: СПбГАВМ, 2006. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901806306>
2. ГОСТ Р 52054-2003. Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия. - М.: Издательство стандартов, 2003. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200032024>
3. ГОСТ Р 52121-2003. Яйца куриные пищевые. Технические условия. - М.: Издательство стандартов, 2003. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200034059>
4. ГОСТ Р 52121-2003. Яйца куриные пищевые. Технические условия. - М.: Издательство стандартов, 2003. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200034059>
5. ГОСТ 19792-2001. Мед натуральный. - М.: Издательство стандартов, 2004. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200026588>
6. ГОСТ 23042-86. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира.- М.: Издательство стандартов, 2003. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200021649>
7. ГОСТ 23042-86. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира.- М.: Издательство стандартов, 2003. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200021649>
8. ГОСТ 29235.0-74 – 20235.2-74. Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса. Методы бактериологического анализа. – М.: Издательство стандартов, 2004. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200021643>
9. Закон РФ от 13.июня 2015г. № 243. Статья 4.1. Федеральная государственная информационная система в области ветеринарии— Режим доступа: <https://base.garant.ru/10108225/7f465a618936f742d1d4ec69d9a6ef6b/>
10. Информационные системы Минсельхоза России – Режим доступа: <http://opendata.mcx.ru/opendata/>
11. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880; <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
12. Технический регламент «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г. № 67; <https://www.alt.ru/tamdoc/13sr0067/>
13. Технический регламент «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, принятый Решением Совета Евразийской Экономической комиссии от 09.10.2013г. № 68; <http://docs.cntd.ru/document/499050564>
14. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016, принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 г. № 162; <http://docs.cntd.ru/document/420394425>
15. Решение Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317 «О применении

ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;

<http://docs.cntd.ru/document/902224701>

16. Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13.02.2018 № 27 «Об утверждении Единых ветеринарных (ветеринарно-санитарных) требований, предъявляемых к объектам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)»

<https://www.alta.ru/tamdoc/18kr0027/> Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору Россельхознадзор / Нормативные документы— Режим доступа: <https://www.fsvps.ru/fsvps/laws/1107.html>

17. Федеральный закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов», № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. - Собрание законодательства Российской Федерации, 2000. - N 2, ст.

150. — Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=25584-0&rnd=E88A5710150485EB38767B04610E00BF&req=doc&base=LAW&n=341991&REFDOC=25584&REFBASE=LAW#avdastoi47c>

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

[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_22481/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/)

## **12. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

- Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка Azure Dev Tools for Teaching по программе Microsoft Imagine Premium в рамках соглашения №1204024138 от 01.02.2021);
- Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)

## **13. Профессиональные базы данных**

1. «Гарант-аналитик» <http://www.garant.ru>
2. «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>

## **14. Информационные справочные системы**

1. Информационные системы Минсельхоза России <http://opendata.mcx.ru/opendata/>
2. Федеральная служба государственной статистики. <http://sml.gks.ru/>

## **15. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

В процессе прохождения практики используется материально-техническая база Академии и (или) организации, обеспечивающей проведение практики. Для прохождения производственной практики: ветеринарно-санитарная практика в конкретной организации должны использоваться оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. Для оформления результатов практики необходимо рабочее место, оборудованное вычислительной и офисной техникой.

Для подготовки отчета по практике может использоваться материально-техническая база Академии - учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы (оснащенные

компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Академии и ЭБС).

Аудитории для проведения практики	№ корпуса, № помещения (аудитории) и его площадь	Перечень оборудования (в т.ч. виртуальные аналоги) и технических средств обучения
<i>Для самостоятельной работы</i>	Учебная аудитория 203 - в учебном корпусе № 1, расположенном по адресу: 214000, Смоленская область, г. Смоленск, ул. Большая Советская, д.10/2	<p>Специализированная мебель-столы, стулья, парты. Компьютер в сборе с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации– 18 шт.</p> <p>1. Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка Azure Dev Tools for Teaching по программе Microsoft Imagine Premium в рамках соглашения №1204024138 от 01.02.2021)</p> <p>2. Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)</p> <p>3. Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security 1 year Educational Renewal License (Сублицензионный договор №ПО-56/20 от 18.05.2020)</p>
<i>Для промежуточной аттестации</i>	Учебная аудитория 127 для в учебном корпусе № 2, расположенном по адресу: 214000 Смоленская обл., г. Смоленск, ул. Большая Советская, д.27/20	<p>Специализированная мебель - столы, стулья, парты, шкаф с лабораторной посудой - 4 шт., доска аудиторная, весы ВЛКТ-500 – 1 шт., овоскоп – 1 шт., аквадистиллятор ДЭ-4 –1 шт., лабораторный стол ШВ-2 – 1 шт., термостат ТС-1-80-СПУ – 2 шт., водяная баня – 1 шт. баня комбинированная лабораторная БКЛ – 1 шт., анализатор качества молока «Экомилк М» - 1 шт., анализатор определения соматических клеток, «Соматос-М 2К» - 1 шт.; РН-метр «Экотест-2000-рн-АТ С» - 1 шт., лабораторные пипетки 1-8мл канальные – 4 шт., стенды 2 шт., плессиметры – 2 шт.</p>

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

**Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и  
промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике  
(Производственная практика: ветеринарно-санитарная практика)**

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) программы Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация: бакалавр

Форма обучения **очная, заочная**

Смоленск 2021 г.



**1.Описание показателей и критериев оценивания планируемых результатов обучения по производственной практике (ветеринарно-санитарная практика)**

Индикаторы достижения компетенций	Уровень освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
ИД-2ОПК-1 способностью определять качество сырья и продуктов животного происхождения; способностью определять качество сырья и продуктов растительного происхождения	<b>Пороговый (удовлетворительно)</b>	<b>знать:</b> методы определения качества сырья и продуктов животного происхождения; методы определения качества сырья и продуктов растительного происхождения <b>уметь:</b> применять методы определения качества сырья и продуктов животного происхождения; применять методы определения качества сырья и продуктов животного происхождения; применять методы определения качества сырья и продуктов растительного происхождения <b>владеть:</b> способностью определять качество сырья и продуктов животного происхождения; способностью определять качество сырья и продуктов растительного происхождения	Дневник прохождения практики  Отчет о прохождении практики
	<b>Продвинутый (хорошо)</b>	<b>Знает твердо</b> методы определения качества сырья и продуктов животного происхождения; методы определения качества сырья и продуктов растительного происхождения <b>Умеет уверенно:</b> применять методы определения качества сырья и продуктов животного происхождения; применять методы определения качества сырья и продуктов животного происхождения; применять методы определения качества сырья и продуктов растительного происхождения <b>Владет уверенно:</b> способностью определять качество сырья и продуктов животного происхождения; способностью определять качество сырья и продуктов растительного происхождения	

	<b>Высокий (отлично)</b>	<p><b>Имеет сформировавшееся систематические знания:</b> методы определения качества сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>методы определения качества сырья и продуктов растительного происхождения</p> <p><b>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</b> применять методы определения качество сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>применять методы определения качество сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>применять методы определения качество сырья и продуктов растительного происхождения</p> <p><b>Показал сформировавшееся систематическое владение:</b> способностью определять качество сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>способностью определять определения качество сырья и продуктов растительного происхождения</p>	
ИД-1ОПК-3 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства	<b>Пороговый (удовлетворительно)</b>	<p><b>знать:</b> содержание существующих нормативных документ по вопросам сельского хозяйства</p> <p><b>уметь:</b> Использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства</p> <p><b>владеть:</b> способностью использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	<b>Продвинутый (хорошо)</b>	<p><b>Знает твердо</b> содержание существующих нормативных документ по вопросам сельского хозяйства</p> <p><b>Умеет уверенно:</b> Использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства</p> <p><b>Владет уверенно:</b> способностью использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства</p>	
	<b>Высокий (отлично)</b>	<b>Имеет сформировавшееся систематические знания:</b> содержание существующих	

		<p>нормативных документ по вопросам сельского хозяйства</p> <p><b>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</b> Использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства</p> <p><b>Показал сформировавшееся систематическое владение:</b> способностью использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства</p>	
<p>ИД-1ОПК-4</p> <p>Обосновывает и реализует современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач</p>	<p><b>Пороговый (удовлетворительный)</b></p>	<p><b>знать:</b> современные технологии при решении общепрофессиональных задач; приборно-инструментальную базу при решении общепрофессиональных задач</p> <p><b>уметь:</b> обосновывать принятие современных технологий при решении общепрофессиональных задач; применять приборно-инструментальную базу при решении общепрофессиональных задач</p> <p><b>владеть:</b> способностью обосновывать современные технологии при решении общепрофессиональных задач; способностью реализовать современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	<p><b>Продвинутый (хорошо)</b></p>	<p><b>Знает твердо:</b> современные технологии при решении общепрофессиональных задач; приборно-инструментальную базу при решении общепрофессиональных задач</p> <p><b>Умеет уверенно:</b> обосновывать принятие современных технологий при решении общепрофессиональных задач; применять приборно-инструментальную базу при решении общепрофессиональных задач</p>	

		<p><b>Владеет уверенно:</b> способностью обосновывать современные технологии при решении общепрофессиональных задач;</p> <p>способностью реализовать современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач</p>	
	<p><b>Высокий (отлично)</b></p>	<p><b>Имеет сформировавшееся систематические знания:</b> современные технологии при решении общепрофессиональных задач;</p> <p>приборно-инструментальную базу при решении общепрофессиональных задач</p> <p><b>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</b> обосновывать принятие современных технологий при решении общепрофессиональных задач;</p> <p>применять приборно-инструментальную базу при решении общепрофессиональных задач</p> <p><b>Показал сформировавшееся систематическое владение:</b> способностью обосновывать современные технологии при решении общепрофессиональных задач;</p> <p>способностью реализовать современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач</p>	
<p>ИД-1ОПК-5</p> <p>Осуществляет оформление документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>	<p><b>Пороговый (удовлетворительно)</b></p>	<p><b>Знать:</b> способы оформления документации в профессиональной деятельности;</p> <p>основные специализированные базы данных в профессиональной деятельности</p> <p><b>Уметь:</b> оформлять документацию в профессиональной деятельности;</p> <p>использовать специализированные базы данных в профессиональной деятельности при оформлении документации</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

		<p><b>Владеть:</b> способностью оформлять документацию в профессиональной деятельности;</p> <p>Способностью использовать специализированные базы данных в профессиональной деятельности при оформлении документации</p>	
	<p><b>Продвинутый (хорошо)</b></p>	<p><b>Знает твердо:</b> способы оформления документации в профессиональной деятельности;</p> <p>основные специализированные базы данных в профессиональной деятельности</p> <p><b>Умеет уверенно:</b> оформлять документацию в профессиональной деятельности;</p> <p>использовать специализированные базы данных в профессиональной деятельности при оформлении документации</p> <p><b>Владеет уверенно:</b> способностью оформлять документацию в профессиональной деятельности;</p> <p>Способностью использовать специализированные базы данных в профессиональной деятельности при оформлении документации</p>	
	<p><b>Высокий (отлично)</b></p>	<p><b>Имеет сформировавшееся систематические знания:</b> способы оформления документации в профессиональной деятельности;</p> <p>основные специализированные базы данных в профессиональной деятельности</p> <p><b>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</b> оформлять документацию в профессиональной деятельности;</p> <p>использовать специализированные базы данных в профессиональной деятельности при оформлении документации</p> <p><b>Показал сформировавшееся систематическое владение:</b> способностью оформлять документацию в профессиональной деятельности;</p> <p>Способностью использовать специализированные базы данных в профессиональной деятельности при оформлении документации</p>	
ИД-1ОПК-6	Пороговый	<b>Знать:</b> виды опасности	Дневник

Выявляет опасность риска возникновения распространения заболеваний различной этиологии	(удовлетворительно)	возникновения заболеваний различной этиологии; возможность риска распространения заболеваний различной этиологии <b>Уметь:</b> выявлять опасность риска возникновения заболеваний различной этиологии; выявлять возможность риска распространения заболеваний различной этиологии <b>Владеть:</b> способностью выявлять опасность риска возникновения заболеваний различной этиологии; выявлять возможность риска распространения заболеваний различной этиологии	прохождение практики  Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	<b>Знает твердо:</b> виды опасности возникновения заболеваний различной этиологии; возможность риска распространения заболеваний различной этиологии <b>Умеет уверенно:</b> выявлять опасность риска возникновения заболеваний различной этиологии; выявлять возможность риска распространения заболеваний различной этиологии <b>Владеет уверенно:</b> способностью выявлять опасность риска возникновения заболеваний различной этиологии; выявлять возможность риска распространения заболеваний различной этиологии	
	Высокий (отлично)	<b>Имеет сформировавшееся систематические знания:</b> виды опасности возникновения заболеваний различной этиологии; возможность риска распространения заболеваний различной этиологии <b>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</b> выявлять опасность риска возникновения заболеваний различной этиологии; выявлять возможность риска распространения заболеваний различной этиологии <b>Показал сформировавшееся систематическое владение:</b> способностью выявлять опасность	

		<p>риска возникновения заболеваний различной этиологии;          выявлять возможность риска распространения заболеваний различной этиологии</p>	
<p>ИД-1ПК-1          проводить предубойный ветеринарный осмотр предубойных животных и ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	<p><b>Пороговый (удовлетворительн о)</b></p>	<p><b>Знать:</b> приемы проведения предубойного ветеринарно-санитарно осмотра предубойных животных ;          - приемы проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <p><b>Уметь:</b> проводить предубойный ветеринарный осмотр предубойных животных и ветеринарно-санитарный;          проводить осмотр мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <p><b>Владеть:</b> способностью проводить предубойный ветеринарный осмотр предубойных животных и ветеринарно-санитарный;          способностью проводить осмотр мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	
	<p><b>Продвинутый (хорошо)</b></p>	<p><b>Знает твердо:</b> приемы проведения предубойного ветеринарно-санитарно осмотра предубойных животных ;          - приемы проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <p><b>Умеет уверенно:</b> проводить предубойный ветеринарный осмотр предубойных животных и ветеринарно-санитарный;</p>	

		<p>проводить осмотр мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <p><b>Владеет уверенно:</b> способностью проводить предубойный ветеринарный осмотр предубойных животных и ветеринарно-санитарный; способностью проводить осмотр мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	
	<p><b>Высокий (отлично)</b></p>	<p><b>Имеет сформировавшееся систематические знания:</b> приемы проведения предубойного ветеринарно-санитарно осмотра предубойных животных ;</p> <p>- приемы проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <p><b>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</b> проводить предубойный ветеринарный осмотр предубойных животных и ветеринарно-санитарный; проводить осмотр мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <p><b>Показал сформировавшееся систематическое владение:</b> способностью проводить предубойный ветеринарный осмотр предубойных животных и ветеринарно-санитарный; способностью проводить осмотр мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	



		исследований	
ИД-2ПК-1 проводить отбор проб и лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	<b>Пороговый (удовлетворительн о)</b>	<p><b>Знать:</b> методы отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</p> <p>Методы проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p> <p><b>Уметь:</b> проводить отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;</p> <p><b>Владеть:</b> Способностью проводить отбор проб и лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;</p> <p>Способностью проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>	
	<b>Продвинутый (хорошо)</b>	<p><b>Знает твердо:</b> методы отбора а проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</p> <p>Методы проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p> <p><b>Умеет уверенно:</b> проводить отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;</p> <p><b>Владеет уверенно:</b> Способностью проводить отбор проб и лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;</p> <p>Способностью проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для</p>	

		определения показателей их качества и безопасности	
	<b>Высокий (отлично)</b>	<p><b>Имеет сформировавшееся систематические знания:</b> методы отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</p> <p>Методы проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p> <p><b>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</b> проводить отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;</p> <p><b>Показал сформировавшееся систематическое владение:</b> Способностью проводить отбор проб и лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;</p> <p>Способностью проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>	
ИД-ЗПК-1	<b>Пороговый (удовлетворительно)</b>	<p><b>Знать:</b> методы проведения ветеринарно-санитарного анализа безопасности и использования мяса и мясопродуктов;</p> <p>приемы клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу;</p> <p>методы обеззараживания, утилизации и уничтожения, некачественной и(или) опасной продукции;</p> <p>приемы организации и контроля обеззараживания, утилизации и уничтожения мяса и мясопродуктов, признанных некачественной и(или) опасной продукций</p> <p><b>Уметь:</b> проводить ветеринарно-</p>	

		<p>санитарный анализ безопасности и использования мяса и мясопродуктов;  проводить клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу;  применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения, некачественной и(или) опасной продукции;  проводить организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения некачественной и(или) опасной продукции</p> <p><b>Владеть:</b> методами проведения ветеринарно-санитарного анализа безопасности и использования мяса и мясопродуктов;  способностью проводить клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу;  способностью применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения, некачественной и(или) опасной продукции;  способностью проводить организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения некачественной и(или) опасной продукции</p>	
	<p><b>Продвинутый (хорошо)</b></p>	<p><b>Знает твердо:</b> методы проведения ветеринарно-санитарного анализа безопасности и использования мяса и мясопродуктов;  приемы клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу;  методы обеззараживания, утилизации и уничтожения, некачественной и(или) опасной продукции;  приемы организации и контроля обеззараживания, утилизации и уничтожения мяса и мясопродуктов, признанных некачественной и(или) опасной продукций</p> <p><b>Умеет уверенно:</b> проводить ветеринарно-санитарный анализ</p>	

		<p>безопасности и использования мяса и мясопродуктов;  проводить клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу;  применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения, некачественной и(или) опасной продукции;  проводить организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения некачественной и(или) опасной продукции</p> <p><b>Владеет уверенно:</b> методами проведения ветеринарно-санитарного анализа безопасности и использования мяса и мясопродуктов;  способностью проводить клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу;  способностью применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения, некачественной и(или) опасной продукции;  способностью проводить организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения некачественной и(или) опасной продукции</p>	
	<p><b>Высокий (отлично)</b></p>	<p><b>Имеет сформировавшееся систематические знания:</b> методы проведения ветеринарно-санитарного анализа безопасности и использования мяса и мясопродуктов;  приемы клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу;  методы обеззараживания, утилизации и уничтожения, некачественной и(или) опасной продукции;  приемы организации и контроля обеззараживания, утилизации и уничтожения мяса и мясопродуктов, признанных некачественной и(или) опасной продукций</p> <p><b>Имеет сформировавшееся</b></p>	

		<p><b>систематическое умение:</b>  проводить ветеринарно-санитарный анализ безопасности и использования мяса и мясопродуктов;  проводить клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу;  применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения, некачественной и(или) опасной продукции;  проводить организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения некачественной и(или) опасной продукции</p> <p><b>Показал сформировавшееся систематическое владение:</b>  методами проведения ветеринарно-санитарного анализа безопасности и использования мяса и мясопродуктов;  способностью проводить клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу;  способностью применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения, некачественной и(или) опасной продукции;  способностью проводить организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения некачественной и(или) опасной продукции</p>	
<p>ИД-1 ПК-2  проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	<p><b>Пороговый (удовлетворительн о)</b></p>	<p><b>Знать:</b> правила оформления сопроводительной документации;  правила требований безопасности к продукции;  условия определения необходимости проведения лабораторных исследований;  методы проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать сопроводительную документацию;  применять правила требований</p>	

		<p>безопасности к продукции.  проводить ветеринарно-санитарный  осмотр продукции для определения  соответствия ее представленной  сопроводительной документации  требованиям безопасности  определять необходимость  проведения лабораторных  исследований продукции  <b>Владеть:</b> способностью  анализировать  сопроводительную  документацию;  способностью применять  правила требований  безопасности к продукции;  способностью проводить  ветеринарно-санитарный осмотр  продукции для определения  соответствия ее представленной  сопроводительной  документации, требованиям  безопасности;  способностью определять  необходимость проведения  лабораторных исследований  продукции</p>	
	<p><b>Продвинутый (хорошо)</b></p>	<p><b>Знает твердо:</b> правила оформления  сопроводительной документации;  правила требований безопасности  к продукции;  условия определения  необходимости проведения  лабораторных исследований;  методы проведения ветеринарно-  санитарного осмотра продукции  для определения соответствия ее  представленной сопроводительной  документации требованиям  безопасности  <b>Умеет уверенно:</b> анализировать  сопроводительную документацию;  применять правила требований  безопасности к продукции.  проводить ветеринарно-санитарный  осмотр продукции для определения  соответствия ее представленной  сопроводительной документации  требованиям безопасности  определять необходимость  проведения лабораторных  исследований продукции  <b>Владеет уверенно:</b>  способностью анализировать  сопроводительную</p>	

		<p>документацию;  способностью применять  правила требований  безопасности к продукции;  способностью проводить  ветеринарно-санитарный осмотр  продукции для определения  соответствия ее представленной  сопроводительной  документации, требованиям  безопасности;  способностью определять  необходимость проведения  лабораторных исследований  продукции</p>	
	<p><b>Высокий (отлично)</b></p>	<p><b>Имеет сформировавшееся систематические знания:</b> правила оформления сопроводительной документации;  правила требований безопасности к продукции;  условия определения  необходимости проведения лабораторных исследований;  методы проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности</p> <p><b>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</b> анализировать сопроводительную документацию;  применять правила требований безопасности к продукции.  проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности  определять необходимость проведения лабораторных исследований продукции</p> <p><b>Показал сформировавшееся систематическое владение:</b> способностью анализировать сопроводительную документацию;  способностью применять правила требований безопасности к продукции;  способностью проводить ветеринарно-санитарный осмотр</p>	

		<p>продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности;</p> <p>способностью определять необходимость проведения лабораторных исследований продукции</p>	
<p>ИД-2ПК2</p> <p>проведение лабораторных исследований меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы</p>	<p><b>Пороговый</b> (удовлетворительный)</p>	<p><b>Знать:</b> методы проведения лабораторных исследований меда; методы проведения лабораторных исследований молока, молочных продуктов; методы проведения лабораторных исследований растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления; методы проведения лабораторных исследований яиц домашней птицы</p> <p><b>Уметь:</b> проводить лабораторные исследования меда; проводить лабораторные исследования молока, молочных продуктов; проводить лабораторные исследования растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления; проводить лабораторные исследования яиц домашней птицы</p> <p><b>Владеть:</b> способностью проводить лабораторные исследования меда; способностью проводить лабораторные исследования молока, молочных продуктов; способностью проводить лабораторные исследования растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления; способностью проводить лабораторные исследования яиц домашней птицы</p>	
	<p><b>Продвинутый</b> (хорошо)</p>	<p><b>Знает твердо:</b> Методы проведения лабораторных исследований меда; Методы проведения лабораторных исследований молока, молочных продуктов; методы проведения лабораторных исследований растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления; Методы проведения лабораторных исследований яиц домашней птицы</p>	



		<p><b>Умеет уверенно:</b> проводить лабораторные исследования меда; проводить лабораторные исследования молока, молочных продуктов; проводить лабораторные исследования растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления; проводить лабораторные исследования яиц домашней птицы</p> <p><b>Владеет уверенно:</b></p>	
	<p><b>Высокий (отлично)</b></p>	<p><b>Имеет сформировавшееся систематические знания:</b> Методы проведения лабораторных исследований меда; Методы проведения лабораторных исследований молока, молочных продуктов; методы проведения лабораторных исследований растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления; Методы проведения лабораторных исследований яиц домашней птицы</p> <p><b>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</b> проводить лабораторные исследования меда; проводить лабораторные исследования молока, молочных продуктов; проводить лабораторные исследования растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления; проводить лабораторные исследования яиц домашней птицы</p> <p><b>Показал сформировавшееся систематическое владение:</b> способностью проводить лабораторные исследования меда; способностью проводить лабораторные исследования молока, молочных продуктов; способностью проводить лабораторные исследования растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления; способностью проводить лабораторные исследования яиц домашней птицы</p>	
ИД-ЗПК-2 осуществлять	<p><b>Пороговый (удовлетворительн</b></p>	<p><b>Знать:</b> ветеринарно-санитарный анализ безопасности и допуска к</p>	

<p>ветеринарно-санитарный анализ безопасности и допуска к использованию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы с оформлением документов, подтверждающих безопасность, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы, а также организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения некачественной и(или) опасной продукции</p>	<p>о)</p>	<p>использованию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы; оформлением документов, подтверждающих безопасность, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы; методы обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы, признанных некачественной и(или) опасной продукцией признанной некачественной и(или) опасной продукцией; организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы, признанных некачественной и(или) опасной продукцией</p> <p><b>Уметь:</b> Осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности и допуска к использованию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы; осуществлять оформление документов, подтверждающих безопасность, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы; применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц</p>	
--	-----------	---	--

		<p>домашней птицы, признанных некачественной и(или) опасной продукцией признанной некачественной и(или) опасной продукцией</p> <p>осуществлять организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы признанных некачественной и(или) опасной продукцией</p> <p><b>Владеть:</b> способностью осуществлять допуск к использованию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы;</p> <p>способностью осуществлять оформление документов, подтверждающих безопасность, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы;</p> <p>способностью применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы, признанных некачественной и(или) опасной продукцией признанной некачественной и(или) опасной продукцией;</p> <p>способностью осуществлять организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы признанных некачественной и(или) опасной продукцией</p>	
	<b>Продвинутый (хорошо)</b>	<p><b>Знает твердо:</b> ветеринарно-санитарный анализ безопасности и допуска к использованию по результатам ветеринарно-</p>	

		<p>санитарной экспертизы меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы;</p> <p>оформлением документов, подтверждающих безопасность, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы;</p> <p>методы обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы, признанных некачественной и(или) опасной продукцией признанной некачественной и(или) опасной продукцией;</p> <p>организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы, признанных некачественной и(или) опасной продукцией</p> <p><b>Умеет уверенно:</b> Осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности и допуска к использованию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы;</p> <p>осуществлять оформление документов, подтверждающих безопасность, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы;</p> <p>применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы, признанных некачественной и(или) опасной</p>	
--	--	---	--

		<p>продукцией признанной некачественной и(или) опасной продукцией</p> <p>осуществлять организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы признанных некачественной и(или) опасной продукцией</p> <p><b>Владеет уверенно:</b> способностью осуществлять допуск к использованию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы;</p> <p>способностью осуществлять оформление документов, подтверждающих безопасность, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы;</p> <p>способностью применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы, признанных некачественной и(или) опасной продукцией</p> <p>способностью осуществлять организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы признанных некачественной и(или) опасной продукцией</p>	
	<b>Высокий (отлично)</b>	<p><b>Имеет сформировавшееся систематические знания:</b></p> <p>ветеринарно-санитарный анализ безопасности и допуска к использованию по результатам ветеринарно-санитарной</p>	

		<p>экспертизы меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы;</p> <p>оформлением документов, подтверждающих безопасность, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы;</p> <p>методы обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы, признанных некачественной и(или) опасной продукцией признанной некачественной и(или) опасной продукцией;</p> <p>организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы, признанных некачественной и(или) опасной продукцией</p> <p><b>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</b></p> <p>Осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности и допуска к использованию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы;</p> <p>осуществлять оформление документов, подтверждающих безопасность, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы;</p> <p>применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы, признанных</p>	
--	--	--	--

		<p>некачественной и(или) опасной продукцией признанной некачественной и(или) опасной продукцией</p> <p>осуществлять организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы признанных некачественной и(или) опасной продукцией</p> <p><b>Показал сформировавшееся систематическое владение:</b></p> <p>способностью осуществлять допуск к использованию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы;</p> <p>способностью осуществлять оформление документов, подтверждающих безопасность, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы;</p> <p>способностью применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы, признанных некачественной и(или) опасной продукцией</p> <p>способностью осуществлять организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы признанных некачественной и(или) опасной продукцией</p>	
ИД-1ПК-3 проводить, ветеринарно-	<b>Пороговый (удовлетворительн о)</b>	<b>Знать:</b> правила проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков,	

<p>санитарный осмотр, отбор проб и лабораторные исследования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>		<p>морской рыбы и икры; Правила отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; Методы проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры. <b>Уметь:</b> проводить ветеринарно- санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; проводить отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; проводить лабораторные исследования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры. <b>Владеть:</b> способностью проводить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; способностью проводить отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; способностью проводить лабораторные исследования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p>	
	<p><b>Продвинутый (хорошо)</b></p>	<p><b>Знает твердо:</b> правила проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; Правила отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; Методы проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры. <b>Умеет уверенно:</b> проводить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; проводить отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; проводить лабораторные исследования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры. <b>Владеет уверенно:</b> способностью проводить ветеринарно- санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; способностью проводить отбор проб пресноводной рыбы и раков,</p>	



		морской рыбы и икры; способностью проводить лабораторные исследования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	
	<b>Высокий (отлично)</b>	<p><b>Имеет сформировавшееся систематические знания:</b> правила проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; Правила отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; Методы проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p> <p><b>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</b> проводить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; проводить отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; проводить лабораторные исследования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p> <p><b>Показал сформировавшееся систематическое владение:</b> способностью проводить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; способностью проводить отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; способностью проводить лабораторные исследования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>	
ИД-2ПКЗ осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможного использования, оформлять документы, подтверждающие безопасность(безвредность) пресноводной рыбы и раков,	<b>Пороговый (удовлетворительно)</b>	<p><b>Знать:</b> методы осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможного использования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; правила оформлять документы, подтверждающие безопасность(безвредность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; методы обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной</p>	

<p>морской рыбы и икры, а также организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения некачественной и(или) опасной продукции</p>	<p>некачественной и(или) опасной продукцией;          требования к организации и контролю обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией  <b>Уметь:</b> проводить ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможного использования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;          проводить оформление документов, подтверждающих безопасность(безвредность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;          применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией;          осуществлять организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией  <b>Владеть:</b> Способностью проводить ветеринарно-санитарную оценку возможного использования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;          способностью проводить оформление документов, подтверждающих безопасность(безвредность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;          способностью применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией;          способностью осуществлять организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или)</p>	
--	---	--

		опасной продукцией	
	<b>Продвинутый (хорошо)</b>	<p><b>Знает твердо:</b> методы осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможного использования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; правила оформлять документы, подтверждающие безопасность(безвредность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; методы обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией; требования к организации и контролю обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией</p> <p><b>Умеет уверенно:</b> проводить ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможного использования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; проводить оформление документов, подтверждающих безопасность(безвредность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией; осуществлять организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией</p> <p><b>Владеет уверенно:</b> Способностью проводить ветеринарно-санитарную оценку возможного использования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; способностью проводить оформление документов,</p>	

		<p>подтверждающих безопасность(безвредность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; способностью применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией; способностью осуществлять организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией</p>	
	<p><b>Высокий (отлично)</b></p>	<p><b>Имеет сформировавшееся систематические знания:</b> методы осуществления ветеринарно-санитарный анализа и оценки возможного использования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; правила оформлять документы, подтверждающие безопасность(безвредность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; методы обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией; требования к организации и контролю обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией</p> <p><b>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</b> проводить ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможного использования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; проводить оформление документов, подтверждающих безопасность(безвредность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; применять методы обеззараживания, утилизации и</p>	

		<p>уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией;</p> <p>осуществлять организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией</p> <p><b>Показал сформировавшееся систематическое владение:</b></p> <p>Способностью проводить ветеринарно-санитарную оценку возможного использования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;</p> <p>способностью проводить оформление документов, подтверждающих безопасность(безвредность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;</p> <p>способностью применять методы обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией;</p> <p>способностью осуществлять организацию и контроль обеззараживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанной некачественной и(или) опасной продукцией</p>	
<p>ИД-1ПК-4</p> <p>Использовать нормативную и техническую документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям</p>	<p><b>Пороговый (удовлетворительно)</b></p>	<p><b>Знать:</b> содержание нормативной документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям;</p> <p>содержание технической документации по ветеринарно-санитарным мероприятиям</p> <p><b>Уметь:</b> применять нормативную документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям;</p> <p>применять техническую документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям</p> <p><b>Владеть:</b> способностью использовать нормативную документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям;</p> <p>способностью использовать техническую документацию по</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

		ветеринарно-санитарным мероприятиям	
	<b>Продвинутый (хорошо)</b>	<p><b>Знает твердо:</b> содержание нормативной документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям;</p> <p>содержание технической документации по ветеринарно-санитарным мероприятиям</p> <p><b>Умеет уверенно:</b> применять нормативную документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям;</p> <p>применять техническую документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям</p> <p><b>Владеет уверенно:</b> способностью использовать нормативную документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям;</p> <p>способностью использовать техническую документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям</p>	
	<b>Высокий (отлично)</b>	<p><b>Имеет сформировавшееся систематические знания:</b> содержание нормативной документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям;</p> <p>содержание технической документации по ветеринарно-санитарным мероприятиям</p> <p><b>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</b> применять нормативную документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям;</p> <p>применять техническую документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям</p> <p><b>Показал сформировавшееся систематическое владение:</b> способностью использовать нормативную документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям;</p> <p>способностью использовать техническую документацию по ветеринарно-санитарным мероприятиям</p>	
ИД-1ПК-5 организовывать и контролировать ветеринарно-санитарные	<b>Пороговый (удовлетворительно)</b>	<b>Знать:</b> Принципы организации ветеринарно-санитарных мероприятий; методы контроля ветеринарно-санитарных мероприятий	Дневник прохождения практики

мероприятия		<p><b>Уметь:</b> проводить организацию ветеринарно-санитарных мероприятий; проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий</p> <p><b>Владеть:</b> способностью проводить организацию ветеринарно-санитарных мероприятий; способностью проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий</p>	Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	<p><b>Знает твердо:</b> Принципы организации ветеринарно-санитарных мероприятий; методы контроля ветеринарно-санитарных мероприятий</p> <p><b>Умеет уверенно:</b> проводить организацию ветеринарно-санитарных мероприятий; проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий</p> <p><b>Владеет уверенно:</b> способностью проводить организацию ветеринарно-санитарных мероприятий; способностью проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий</p>	
	Высокий (отлично)	<p><b>Имеет сформировавшееся систематические знания:</b> Принципов организации ветеринарно-санитарных мероприятий; методов контроля ветеринарно-санитарных мероприятий</p> <p><b>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</b> проводить организацию ветеринарно-санитарных мероприятий; проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий</p> <p><b>Показал сформировавшееся систематическое владение:</b> способностью проводить организацию ветеринарно-санитарных мероприятий; способностью проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий</p>	

ИД1 ПК6 Составлять производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам	<b>Пороговый (удовлетворительн о)</b>	<b>Знать</b> виды производственной документации по утвержденным нормам ; виды установленной отчетности по утвержденным нормам <b>Уметь:</b> составлять производственную документации по утвержденным нормам ; составлять установленную отчетность по утвержденным нормам <b>Владеть:</b> способностью составлять производственную документации по утвержденным нормам ; Способностью составлять установленную отчетность по утвержденным нормам	
	<b>Продвинутый (хорошо)</b>	<b>Знает твердо:</b> виды производственной документации по утвержденным нормам ; виды установленной отчетности по утвержденным нормам <b>Умеет уверенно:</b> составлять производственную документации по утвержденным нормам ; составлять установленную отчетность по утвержденным нормам <b>Владет уверенно:</b> способностью составлять производственную документации по утвержденным нормам ; Способностью составлять установленную отчетность по утвержденным нормам	
	<b>Высокий (отлично)</b>	<b>Имеет сформировавшееся систематические знания:</b> видов производственной документации по утвержденным нормам ; видов установленной отчетности по утвержденным нормам <b>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</b> составлять производственную документации по утвержденным нормам ; составлять установленную отчетность по утвержденным нормам <b>Показал сформировавшееся систематическое владение:</b> способностью составлять производственную документации по утвержденным нормам ; Способностью составлять	



		установленную отчетность по утвержденным нормам	
ИД1 ПК7 Организует и проводит контроль при транспортировке продукции животного и растительного происхождения и контролирует соблюдение ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных	<b>Пороговый (удовлетворительн о)</b>	<p><b>Знать:</b> принципы организации и методы проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения;</p> <p>методы контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных</p> <p><b>Уметь:</b> проводить организацию и контроль при транспортировке продукции животного, растительного происхождения;</p> <p>проводить контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных</p> <p><b>Владеть:</b> способностью проводить организацию и контроль при транспортировке продукции животного, растительного происхождения;</p> <p>способностью проводить контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных</p>	

	<b>Продвинутый (хорошо)</b>	<p><b>Знает твердо:</b> принципы организации и методы проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; методы контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных</p> <p><b>Умеет уверенно:</b> проводить организацию и контроль при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проводить контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных</p> <p><b>Владеет уверенно:</b> способностью проводить организацию и контроль при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; способностью проводить контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных</p>	
	<b>Высокий (отлично)</b>	<p><b>Имеет сформировавшееся систематические знания:</b> принципы организации и методы проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; методы контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных</p> <p><b>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</b> проводить организацию и контроль при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проводить контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных</p> <p><b>Показал сформировавшееся</b></p>	

		<b>систематическое владение:</b> способностью проводить организацию и контроль при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; способностью проводить контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных	
--	--	--	--

## 2.1 Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Форма текущего контроля	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Ведение дневника прохождения практики	Дневник не вёлся (не заполнен); дневник заполнен не в соответствии с требованиями, предъявляемым и к данному виду документа; содержание дневника не соответствует требованиям программы практики, расходится с рабочим графиком (планом) прохождения практики, не отражает выполнение индивидуально го задания	Дневник заполнен частично; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; имеются грубые ошибки в названии видов практической деятельности, описании алгоритма действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, частично отражает выполнение индивидуального задания; имеются небольшие отклонения от рабочего графика (плана) прохождения практики	Дневник заполнен в полном объеме, но имеются замечания по его содержанию; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; имеются незначительные ошибки в описании алгоритма действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуального задания не в полном объеме	Дневник заполнен в полном объеме; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; виды работ описаны согласно алгоритму действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуального задания в полном объеме

### 2.1 Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации (зачет с оценкой)

Форма промежуточной аттестации	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Оформление отчета о прохождении практики	Изложение материалов неполное, бессистемное; оформление не соответствует требованиям. Программа практики и индивидуальное задание не выполнены	Изложение материалов неполное, допущены грубые ошибки; оформление не аккуратное. Программа практики и индивидуальное задание выполнены частично	Изложение материалов полное, последовательное, допущены незначительные ошибки; оформление соответствует требованиям. Программа практики выполнена; индивидуальное задание выполнено частично	Изложение материалов полное, последовательное, грамотное; оформление соответствует требованиям. Программа практики и индивидуальное задание выполнены в полном объеме
Защита отчета о прохождении практики	Доклад по основным результатам пройденной практики имеет неакадемический характер. Обучающийся не владеет материалом, на вопросы, направленные на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций, дает неправильные ответы	Доклад по основным результатам практики имеет ненаучный характер. Обучающийся не в полной мере владеет материалом, на большинство вопросов, направленных на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций, дает неверные ответы	Доклад по основным результатам практики структурирован, логичен, имеет научный стиль. Обучающийся владеет материалом, отвечает на большинство вопросов, направленных на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций	Доклад по основным результатам практики структурирован, логичен, имеет научный, академический стиль. Обучающийся свободно владеет материалом, правильно отвечает на вопросы, направленные на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций

### 3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения программы производственной практики (ветеринарно-санитарная практика)

#### Ведение дневника прохождения практики

Дневник прохождения практики наравне с отчетом о прохождении практики является основным документом, по которому обучающийся отчитывается о выполнении программы практики. Во время производственной практики (практика по получению профессиональных

умений и опыта профессиональной деятельности) обучающийся ежедневно записывает в дневник все, что им проделано по выполнению программы. Не реже одного раза в неделю студент обязан представить дневник прохождения практики на просмотр руководителю от профильной организации, который подписывает его после просмотра, делает свои замечания и дает, если необходимо, дополнительные задания. По окончании производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) студент должен представить полностью заполненный дневник прохождения практики руководителю практики от профильной организации для просмотра и составления отзыва. В установленный срок студент должен сдать на кафедру отчет о прохождении практики и дневник прохождения практики. Без дневника прохождения практики студент не допускается к защите отчета о прохождении практики.

### **Защита отчета о прохождении практики**

Отчет о прохождении практики, подписанный руководителем практики от предприятия, студент очной формы обучения предоставляет на кафедру для проверки после окончания практики; студент заочной формы обучения – во время установочно-экзаменационной сессии, следующей за практикой, но до начала мероприятий итоговой аттестации (в соответствии с графиком учебного процесса). Руководитель практики от Академии проверяет отчет и допускает (или не допускает) его к защите.

Окончательная оценка выставляется по результатам защиты. Во время защиты (в форме свободного собеседования) студент должен уметь анализировать проблемы, решения, статистику, которые изложены им в отчете о прохождении практики и дневнике прохождения практики; обосновать сделанные им выводы и предложения, их законность и эффективность, отвечать на все вопросы по существу отчета.

Оценка по производственной практике (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) приравнивается к оценкам по теоретическому обучению при подведении итогов общей успеваемости студентов.

## **КОМПЛЕКТ ПРИМЕРНЫХ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**собеседования по итогам прохождения производственной практики (ветеринарно-санитарной практики).**

### **Раздел 1**

1. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте. Порядок санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.
2. Влияние факторов среды (абиотических, биотических, антропогенных) на качество сырья и продукции животного происхождения.
3. Изменения, происходящие в мясе после убоя животных и в процессе хранения. Ветеринарно-санитарное значение созревания мяса.
4. Мясо, полученное от вынужденного убоя животных. Организация проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Порядок переработки.
5. Лабораторные методы исследования качества продуктов животного происхождения.
6. Приboro- инструментальная база при лабораторных исследованиях качества сырья и продукции животного происхождения.
7. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.
8. Санитарно-гигиенические требования к постройке и производственным цехам перерабатывающих боенским и мясоперерабатывающим предприятиям.
9. Технология производства колбасных изделий. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля готовых колбасных изделий и копченостей. Бактериологические и физико- химические исследования.
10. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля готовых колбасных изделий и копченостей. Бактериологические и физико- химические исследования.
11. Технология первичной переработка туш животных. Ветеринарно-санитарные требования к технологическим операциям, обеспечивающие безопасность мяса и мясопродуктов.

12. Перевозка скоропортящихся продуктов.
13. Технология переработки кишечного сырья: номенклатура, обработка, консервирование, упаковка и хранение, пороки кишок. Ветеринарно-санитарный надзор за выполнением ветеринарно-санитарных мероприятий в кишечном цехе.
14. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов диких парнокопытных промысловых животных.
15. Порядок приема и режим предубойного содержания животных.
16. Предприятия по убою скота и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
17. Субпродукты, классификация. Основы технологии, первичная переработка и ветеринарно-санитарная оценка.
18. Транспортировка убойных животных. Подготовка животных к транспортировке. Ветеринарно-санитарные требования к транспортным средствам.
19. Методика приготовления мазки-отпечатки из мяса, лимфоузлов с целью выявления и предотвращения распространения вызываемых патогенными микроорганизмами.
20. Способы очистки и обеззараживания сточных вод. Нормативные показатели, характеризующие воду водоема после сброса в неё сточных вод.
21. Зоогигиенические требования к способам утилизации трупов животных, павших от заразных болезней.
22. Способы обеззараживания навоза, зараженного не спорообразующими и спорообразующими микроорганизмами. Обеззараживание почвы.
23. Устройство санпропускников. Способы обеззараживания спецодежды и обуви обслуживающего персонала.
24. Гигиена труда и личная гигиена работников предприятий пищевой промышленности, ветеринарных специалистов и животноводов.
25. Дезинфекция помещений для переработки сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарные мероприятия на заводах по утилизации биологических отходов.
26. Контроль режимов пастеризации молока. Виды фальсификации молока. Методы определения.
27. Молоко, как возможный эпидемиологический источник. Ветеринарно- санитарная оценка
28. Способы обеззараживания молока, молокопроводов и молочной посуды.
29. Сроки и порядок проведения профилактической дезинфекции в молочных и откормочных комплексах.
30. Значение ветеринарно-санитарных работ при проведении профилактических и противоэпизоотических мероприятий. Экологические аспекты дезинфекционных работ. Правила безопасности при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий
31. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях. Дезинфекция холодильных камер.
32. Гигиена труда и личная гигиена работников предприятий пищевой промышленности, ветеринарных специалистов и животноводов

## **Раздел 2**

1. Бешенство животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убой животных.
2. Болезнь Ауески животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убой животных.
3. Бруцеллез: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убой животных.

4. Гемофилезы свиней (актинобациллезная плевропневмония, гемофилезный полисерозит): диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
5. Инфекционные болезни птиц (грипп, болезнь Ньюкасла, болезнь Марека): диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
6. Губкообразная энцефалопатия крупного рогатого скота: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
7. Африканская чума свиней: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
8. Инфекционная анемия лошадей: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
9. Вирусный гастроэнтерит свиней: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
10. Инфекционный ринотрахеит крупного рогатого скота: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
11. Кампилобактериоз животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
12. Классическая чума свиней: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
13. Клостридиозы животных (эмкар, браздот, инфекционная энтеротоксемия): диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
14. Лептоспироз животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
15. Листерия животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
16. Некробактериоз животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
17. Оспа животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
18. Патереллез животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
19. Рожа свиней: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
20. Сальмонеллез животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
21. Сап лошадей: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
22. Сибирская язва животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
23. Ботулизм животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
24. Стрептококкозы животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
25. Туберкулез животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
26. Энзоотическая пневмония свиней: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
27. Эшерихиоз (колибактериоз) животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
28. Ящур животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.

29. Аскариоз свиней, определение болезни, экономический ущерб. Возбудитель, биология развития, эпизоотология, клинические признаки, патогенез, патологоанатомические изменения, диагностика и дифференциальная диагностика. Лечение, профилактика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
30. Сетариоз жвачных животных, определение болезни, экономический ущерб. Возбудитель, биология развития, эпизоотология, клинические признаки, патогенез, патологоанатомические изменения, диагностика и дифференциальная диагностика. Лечение, профилактика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
31. Диктиокаулез крупного рогатого скота и овец, определение болезни. Экономический ущерб. Возбудители, биология развития, эпизоотология, клинические признаки, патогенез, патологоанатомические изменения, диагностика и дифференциальная диагностика. Лечение, профилактика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
32. Лигулидозы карповых рыб. Определение болезни. Виды экономического ущерба. Возбудитель. Эпизоотология. Клинические признаки. Патологоанатомические изменения. Диагноз и дифференциальный диагноз. Мероприятия по профилактике и ликвидации. Ветеринарно-санитарная оценка.
33. Бабезиоз крупного рогатого скота, определение болезни, экономический ущерб. Возбудитель, биология развития, эпизоотология, клинические признаки, патогенез, патологоанатомические изменения, диагностика и дифференциальная диагностика. Лечение, профилактика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
34. Фасциолезы жвачных, определение болезни, экономический ущерб. Возбудители, биология развития, эпизоотология, клинические признаки, патогенез, патологоанатомические изменения, диагностика и дифференциальная диагностика. Лечение, профилактика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
35. Проведите послеубойную диагностику и ветеринарно-санитарную оценку туши свиньи зараженной цистицеркозом.
36. Проведите послеубойную диагностику и ветеринарно-санитарную оценку мяса и внутренних органов овцы пораженной эхинококком.
37. Анемия - определение болезни, этиология, патогенез, симптомы, течение, прогноз, патологоанатомические изменения, дифференциальная диагностика, лечение и профилактика. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя.
38. Болезни половых органов производителей, обуславливающие их симптоматическую импотенцию.
39. Кетозы – определение болезни, этиология, патогенез, симптомы, течение, прогноз, патологоанатомические изменения, дифференциальная диагностика, лечение и профилактика. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя.
40. Организация и проведение токсикологических исследований. Правила взятия, консервации и пересылки проб патологического материала, воды и кормов для санитарно-гигиенических и химико- токсикологических исследований.
41. Отравления кормами, содержащими нитриты и нитраты. Этиология, патогенез, симптомы, течение, прогноз, патологоанатомические изменения, дифференциальная диагностика, лечение и профилактика. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя.
42. Травматизм сельскохозяйственных животных. Классификация. Профилактика различных видов травматизма.
43. Фузариотоксикоз. Этиология, патогенез, симптомы, течение, прогноз, патологоанатомические изменения, дифференциальная диагностика, лечение и профилактика. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя.
44. Хирургическая инфекция. Этиология, клинические признаки, профилактика и лечение.



45. Ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов. Виды ветеринарных клейм и штампов.
46. Изменения в органах и тканях при сибирской язве. Ветеринарно- санитарные мероприятия при ее обнаружении после убоя.
47. Требования, предъявляемые к убойным животным. Болезни и другие состояния, при которых запрещается убой животных на мясо.
48. Трихинеллез восприимчивых животных. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов. Методы исследования.
49. Условно-годное мясо животных и птицы. Режим его обезвреживания.
50. Цистицеркоз крупного рогатого скота и свиней. Ветеринарно-санитарная оценка. Методы обеззараживания мяса и мясопродуктов.
51. Виды дезинфекции. Физические средства дезинфекции. Камерная дезинфекция.
52. Дезинсекция. Значение дезинсекции при проведении профилактических и противоэпизоотических мероприятий. Методы и способы борьбы с вредными насекомыми.
53. Дезодорация. Средства, способы и оборудование.
54. Дератизация. Биологические особенности грызунов, роль знания этих особенностей в организации борьбы с грызунами. Механические и биологические способы борьбы с грызунами.
55. Способы утилизации трупов животных, павших от заразных болезней.
56. Способы обеззараживания навоза, зараженного не спорообразующими и спорообразующими микроорганизмами. Обеззараживание почвы.
57. Вынужденная дезинфекция. Сроки проведения текущей дезинфекции. Заключительная дезинфекция.
58. Устройство санпропускников. Способы обеззараживания спецодежды и обуви обслуживающего персонала.

### **Раздел 3**

#### **собеседования по итогам прохождения производственной практики (ветеринарно-санитарной практики).**

1. 1 Бешенство животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
2. 2 Болезнь Ауески животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
3. Бруцеллез: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
4. Гемофилезы свиней (актинобациллезная плевропневмония, гемофилезный полисерозит): диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
5. Инфекционные болезни птиц (грипп, болезнь Ньюкасла, болезнь Марека): диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
6. Губкообразная энцефалопатия крупного рогатого скота: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
7. Африканская чума свиней: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.

8. Инфекционная анемия лошадей: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
9. Вирусный гастроэнтерит свиней: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
10. Инфекционный ринотрахеит крупного рогатого скота: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
11. Кампилобактериоз животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
12. Классическая чума свиней: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
13. Клостридиозы животных (эмкар, браздот, инфекционная энтеротоксемия): диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
14. Лептоспироз животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
15. Листерия животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
16. Некробактериоз животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
17. Оспа животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
18. Патереллез животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
19. Рожа свиней: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
20. Сальмонеллез животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
21. Сап лошадей: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
22. Сибирская язва животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
23. Ботулизм животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
24. Стрептококкозы животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
25. Туберкулез животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
26. Энзоотическая пневмония свиней: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
27. Эшерихиоз (колибактериоз) животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
28. Ящур животных: диагностика, меры профилактики и борьбы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.
29. Аскариоз свиней, определение болезни, экономический ущерб. Возбудитель, биология развития, эпизоотология, клинические признаки, патогенез, патологоанатомические изменения, диагностика и дифференциальная диагностика. Лечение, профилактика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
30. Сетариоз жвачных животных, определение болезни, экономический ущерб. Возбудитель, биология развития, эпизоотология, клинические признаки, патогенез, патологоанатомические изменения, диагностика и дифференциальная диагностика. Лечение, профилактика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
31. Диктиокаулез крупного рогатого скота и овец, определение болезни. Экономический ущерб. Возбудители, биология развития, эпизоотология, клинические признаки, патогенез, патологоанатомические изменения, диагностика и дифференциальная диагностика. Лечение, профилактика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

32. Лигулидозы карповых рыб. Определение болезни. Виды экономического ущерба. Возбудитель. Эпизоотология. Клинические признаки. Патологоанатомические изменения. Диагноз и дифференциальный диагноз. Мероприятия по профилактике и ликвидации. Ветеринарно-санитарная оценка.
33. Бабезиоз крупного рогатого скота, определение болезни, экономический ущерб. Возбудитель, биология развития, эпизоотология, клинические признаки, патогенез, патологоанатомические изменения, диагностика и дифференциальная диагностика. Лечение, профилактика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
34. Фасциозы жвачных, определение болезни, экономический ущерб. Возбудители, биология развития, эпизоотология, клинические признаки, патогенез, патологоанатомические изменения, диагностика и дифференциальная диагностика. Лечение, профилактика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
35. Проведите послеубойную диагностику и ветеринарно-санитарную оценку туши свиньи зараженной цистицеркозом.
36. Проведите послеубойную диагностику и ветеринарно-санитарную оценку мяса и внутренних органов овцы пораженной эхинококком.
37. Анемия - определение болезни, этиология, патогенез, симптомы, течение, прогноз, патологоанатомические изменения, дифференциальная диагностика, лечение и профилактика. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя.
38. Болезни половых органов производителей, обуславливающие их симптоматическую импотенцию.
39. Кетозы – определение болезни, этиология, патогенез, симптомы, течение, прогноз, патологоанатомические изменения, дифференциальная диагностика, лечение и профилактика. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя.
40. Организация и проведение токсикологических исследований. Правила взятия, консервации и пересылки проб патологического материала, воды и кормов для санитарно-гигиенических и химико- токсикологических исследований.
41. Отравления кормами, содержащими нитриты и нитраты. Этиология, патогенез, симптомы, течение, прогноз, патологоанатомические изменения, дифференциальная диагностика, лечение и профилактика. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя.
42. Травматизм сельскохозяйственных животных. Классификация. Профилактика различных видов травматизма.
43. Фузариотоксикоз. Этиология, патогенез, симптомы, течение, прогноз, патологоанатомические изменения, дифференциальная диагностика, лечение и профилактика. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя.
44. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при отравлениях.
45. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при радиационных поражениях.
46. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте. Порядок санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.
47. Ветеринарное клеймение мяса и мясoproductов. Виды ветеринарных клейм и штампов.
48. Изменения в органах и тканях при сибирской язве. Ветеринарно- санитарные мероприятия при ее обнаружении после убоя.
49. Мясо, полученное от вынужденного убоя животных. Организация про- ведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Порядок переработки.
50. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.
51. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля готовых колбасных изделий и копченостей. Бактериологические и физико- химические исследования.

52. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля готовых колбасных изделий и копченостей. Бактериологические и физико-химические исследования.
53. Основы технологии переработки рыбы: посол, копчение, производство консервов и пресервов, приготовление икры.
54. Первичная переработка туш животных. Ветеринарно-санитарные требования к технологическим операциям, обеспечивающие безопасность мяса и мясопродуктов.
55. Перевозка скоропортящихся продуктов.
56. Переработка кишечного сырья: номенклатура, обработка, консервирование, упаковка и хранение, пороки кишок. Ветеринарно-санитарный надзор в кишечном цехе.
57. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
58. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.
59. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов однокопытных.
60. Порядок приема и режим предубойного содержания животных.
61. Послеубойная диагностика туш, внутренних органов и их ветеринарно-санитарная оценка при лейкозе крупного рогатого скота.
62. Правила доставки, отбор проб и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.
63. Предприятия по убою скота и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
64. Предубойная и послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов при туберкулезе крупного рогатого скота и свиней.
65. Предубойная и послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка мяса птиц при болезнях, передающихся человеку.
66. 30. Требования, предъявляемые к убойным животным. Болезни и другие состояния, при которых запрещается убой животных на мясо.
67. Трихинеллез восприимчивых животных. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов. Методы исследования.
68. Условно-годное мясо животных и птицы. Режим его обезвреживания.
69. Цистицеркоз крупного рогатого скота и свиней. Ветеринарно-санитарная оценка. Методы обеззараживания мяса и мясопродуктов.
70. Провести органолептическое исследование молока и поставить кипятильную пробу.
71. Методика определения плотности молока с помощью ареометра.
72. Методика определения титруемой кислотности молока.
73. Методика определения степени чистоты молока.
74. Методика проведения органолептического исследования сметаны.
75. Определите показатели качества молока с помощью прибора «Клевер» и на основании полученных результатов сделайте вывод.
76. Методика органолептического исследования мяса и пробой варки.
77. Методика проведения визуальным методом определения количества соматических клеток в сыром молоке по изменению вязкости.
78. Методика приготовления мясного экстракта для биохимического исследования.
79. Поставить реакцию на пероксидазу и с сернокислой медью в бульоне.
80. Определить содержание аминокислотного азота в мясе и сделать вывод.
81. Приготовить мазки-отпечатки из мяса, лимфоузлов. Окрасить по Граму и провести микроскопию мазков.
82. Расскажите схему бактериологического исследования мяса.
83. Методика определения свежести яиц.
84. Определить массовую долю влаги в меде и сделать вывод.
85. Определить кислотность мёда и сделать вывод.
86. Определить фальсификацию мёда сахаром.
87. Определить вид мёда (цветочный, падевый, цветочно-падевый) с помощью спиртовой реакции.

88. Проведите органолептическое исследование муки и крахмала. Определите их кислотность.
89. Выявите мед, фальсифицированный крахмалом или мукой.
90. Методика проведения трихинеллоскопии мяса свиньи
91. Контроль качества дезинфекции.
92. Органолептические методы определения свежести рыбы.
93. Санитарная экспертиза продукции растительного происхождения (корнеклубнеплодов).
94. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов.
95. Виды дезинфекции. Физические средства дезинфекции. Камерная дезинфекция.
96. Дезинсекция. Значение дезинсекции при проведении профилактических и противоэпизоотических мероприятий. Методы и способы борьбы с вредными насекомыми.
97. Дезодорация. Средства, способы и оборудование.
98. Дератизация. Биологические особенности грызунов, роль знания этих особенностей в организации борьбы с грызунами. Механические и биологические способы борьбы с грызунами.
99. Химические средства борьбы с грызунами, их свойства и применение. Порядок приготовления и раскладка отравленных приманок.
100. Механизация дезинфекционных работ. Специализированные дезинфекционные машины, их характеристика.
101. Способы утилизации трупов животных, павших от заразных болезней.
102. Способы обеззараживания навоза, зараженного не спорообразующими и спорообразующими микроорганизмами. Обеззараживание почвы.
103. Вынужденная дезинфекция. Сроки проведения текущей дезинфекции. Заключительная дезинфекция.
104. Устройство санпропускников. Способы обеззараживания спецодежды и обуви обслуживающего персонала.
105. Ветеринарно-санитарные требования к рынкам. Дезинфекция на рынках. Дезинфекция в торговых предприятиях. Дезинфекция в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы
106. Административные взыскания государственного ветеринарного надзора.
107. Ветеринарные сопроводительные документы. Порядок их оформления. Признаки по которым ветеринарные сопроводительные документы считаются недействительными. Порядок использования грузов в случае признания ветеринарных сопроводительных документов недействительными.

108. Система Государственной ветеринарной службы Российской Федерации.
109. Выписать ветеринарное свидетельство формы № 1.
110. Выписать ветеринарное свидетельство формы № 2.
111. Выписать ветеринарное свидетельство формы № 3.
112. Выписать ветеринарную справку формы № 4.
113. Основные виды ветеринарных документов ветеринарного надзора.
114. Основные задачи и функции органов управления ветеринарным делом областей, республик, краев.
115. Оформить сопроводительный документ в ветеринарную лабораторию для исследования патологического материала на инфекционное заболевание.
116. Составить акт о проведении дезинфекции.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»**

## РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)

прохождения производственной практики (ветеринарно-санитарная практика)  
студента — курса (очной / заочной) формы обучения  
по направлению подготовки 36.03.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза  
(профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза»)

фамилия, имя, отчество

с 20 г. по 20 г.

№	Содержание практики	Период выполнения видов работ и заданий	Отметка о выполнении
1	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка		
	Написание и оформление отчета. Оформление обязательных документов о практике		

Руководитель от Академии: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) (должность) (подпись) (расшифровка)

С рабочим графиком ознакомлен: \_\_\_\_\_

(подпись) (Фамилия, И.О.)

Согласовано  
руководитель от профильной организации: \_\_\_\_\_

(должность) (подпись) (расшифровка)

**Форма индивидуального задания для прохождения практики**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»**

Кафедра Биотехнологий и ветеринарной медицины

Направление подготовки 36.03.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза  
 Профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

для прохождения производственной практики (ветеринарно-санитарная практика)

студента \_\_ курса \_\_\_\_\_ группы (очной / заочной) формы обучения

\_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество

**Целевая установка:**

В \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

наименование организации

№	Вопросы, подлежащие изучению
1	Общая характеристика предприятия

Руководитель от Академии: \_\_\_\_\_

должность (подпись) (расшифровка)

Задание получил « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

(дата) (подпись) (Фамилия. И.О.)

Согласовано

руководитель от профильной организации: \_\_\_\_\_

должность (подпись) (расшифровка)



**Форма листа планируемых результатов обучения при прохождении практики  
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Планируемые результаты обучения при прохождении практики**

<b>Индикаторы достижения компетенций</b>	<b>Планируемые результаты обучения</b>
<b>Общепрофессиональная компетенция ОПК-1</b>	
ИД-2 <sub>ОПК-1</sub>	<b>Знать (З):</b> полный объем требований:
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:
<b>Общепрофессиональная компетенция ОПК-3</b>	
ИД-1 <sub>ОПК-3</sub>	<b>Знать (З):</b> полный объем требований:
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:
<b>Общепрофессиональная компетенция ОПК-4</b>	
ИД-1 <sub>ОПК-4</sub>	<b>Знать (З):</b> полный объем требований:
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:
<b>Общепрофессиональная компетенция ОПК-5</b>	
ИД-1 <sub>ОПК-5</sub>	<b>Знать (З):</b> полный объем требований:
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:
<b>Общепрофессиональная компетенция ОПК-6</b>	
ИД-1 <sub>ОПК-6</sub>	<b>Знать (З):</b> полный объем требований:
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:

	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:
<b>Профессиональная компетенция ПК-1</b>	
ИД-1 <sub>ПК-1</sub>	<b>Знать (З):</b> полный объем требований:
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:
ИД-2 <sub>ПК-1</sub>	<b>Знать (З):</b> полный объем требований:
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:
ИД-3 <sub>ПК-1</sub>	<b>Знать (З):</b> полный объем требований:
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:
<b>Профессиональная компетенция ПК-2</b>	
ИД-1 <sub>ПК-2</sub>	<b>Знать (З):</b> полный объем требований:
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:
ИД-2 <sub>ПК-2</sub>	<b>Знать (З):</b> полный объем требований:
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:
ИД-3 <sub>ПК-2</sub>	<b>Знать (З):</b> полный объем требований:
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:
<b>Профессиональная компетенция ПК-3</b>	
ИД-1 <sub>ПК-3</sub>	<b>Знать (З):</b> полный объем требований:
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:
ИД-2 <sub>ПК-3</sub>	<b>Знать (З):</b> полный объем требований:
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:

<b>Профессиональная компетенция ПК-4</b>	
ИД-1 <sub>ПК-4</sub>	<b>Знать (З):</b> полный объем требований:
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:
<b>Профессиональная компетенция ПК-5</b>	
ИД-1 <sub>ПК-5</sub>	<b>Знать (З):</b> полный объем требований:
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:
<b>Профессиональная компетенция ПК-6</b>	
ИД-1 <sub>ПК-6</sub>	<b>Знать (З):</b> полный объем требований:
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:
<b>Профессиональная компетенция ПК-7</b>	
ИД-1 <sub>ПК-7</sub>	<b>Знать (З):</b> полный объем требований:
	<b>Уметь (У):</b> основные умения при решении задач:
	<b>Владеть (В):</b> основные навыки в решении задач:

Руководитель от Академии: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
(должность) (подпись) (расшифровка)

Руководитель от профильной организации: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
(должность) (подпись) (расшифровка)

**Форма отзыва руководителя практики от Академии  
ОТЗЫВ**

**РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ АКАДЕМИИ**

о работе студента(ки) \_\_\_\_\_ факультета ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА  
\_\_\_\_\_ формы обучения по направлению подготовки 36.03.01. Ветеринарно-санитарная  
экспертиза  
(профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза»)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

в период прохождения производственной практики (ветеринарно-санитарная практика)

<b>Критерии оценки прохождения практики</b>	<b>Оценка<sup>1</sup></b>
Выполнение программы практики	
Выполнение индивидуального задания	
Соблюдение графика прохождения практики	
<b>Достижение планируемых результатов обучения при прохождении практики<sup>2</sup></b>	
Код и наименование ИДК	
Код и наименование ИДК	
Код и наименование ИДК	

**Заключение:**

*(Характеристика студента. Недостатки прохождения практики: какие вопросы не решены, недостаточно проработаны, в чем причины этого. Особые отметки: практическая значимость, рекомендации к внедрению предложенных разработок, выполненных студентом. Заключение: как студент в целом справился с практикой)*

Руководитель от Академии : \_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<sup>1</sup> Дается качественная оценка: выполнение (невыполнение), соблюдение (несоблюдение), соответствие (несоответствие), уровень усвоения

<sup>2</sup> Оценка ставится в соответствии с критериями освоения компетенций

**Форма дневника прохождения практики**  
**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»**

**ДНЕВНИК**  
**прохождения производственной практики (ветеринарно-санитарная практика)**  
**студента \_\_\_\_\_ группы**

\_\_\_\_\_  
 фамилия, имя, отчество

Направление подготовки 36.03.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза  
 (профиль Ветеринарно-санитарная экспертиза)

Число и месяц	Краткое описание выполненной работы	Отметка о выполнении
	Знакомство с организацией	
	Оформление обязательных документов о практике. Оформление отчета по практике	

Практикант

\_\_\_\_\_  
 (подпись)

\_\_\_\_\_  
 (Фамилия И.О.)

Руководитель практики: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О. руководителя практики  
от профильной организации)

## Форма отзыва руководителя практики от профильной организации

## ОТЗЫВ

## РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

о работе студента(ки) \_\_\_\_\_ факультета ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА  
 \_\_\_\_\_ формы обучения по направлению подготовки 36.03.01. Ветеринарно-санитарная  
 экспертиза  
 (профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза»)

(Ф.И.О.)

в период прохождения производственной практики (практика по получению  
 профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Критерии оценки прохождения практики	Оценка <sup>3</sup>
Выполнение программы практики	
Выполнение индивидуального задания	
Соблюдение графика прохождения практики	
Выполнение заданий руководителя практики от профильной организации	
Соблюдение требований охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности <sup>4</sup>	
Соблюдение правил внутреннего трудового распорядка <sup>2</sup>	
Достижение планируемых результатов обучения при прохождении практики <sup>5</sup>	
Код и наименование ИДК	
Код и наименование ИДК	
Код и наименование ИДК	

**Заключение:**

*(Характеристика студента. Недостатки прохождения практики: какие вопросы не решены, недостаточно проработаны, в чем причины этого. Особые отметки: практическая значимость, рекомендации к внедрению предложенных разработок, выполненных студентом. Заключение: как студент в целом справился с практикой)*

Руководитель от профильной организации: \_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

<sup>3</sup> Дается качественная оценка: выполнение (невыполнение), соблюдение (несоблюдение), соответствие (несоответствие)

<sup>4</sup> В случае несоблюдения указать конкретные факты нарушений

<sup>5</sup> Оценка ставится в соответствии с критериями освоения компетенций

**Форма совместного рабочего графика (плана) проведения практики**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

**СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)**

проведения производственной практики (ветеринарно-санитарная практика)

Студента \_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения  
по направлению подготовки 36.03.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза (профиль  
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»)

\_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество

Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
Сроки прохождения практики с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Планируемые виды работ практики**

№	Содержание работы	Сроки выполнения	Форма отчетности	Отметка о выполнении
1	Ознакомительный этап		Проведение вводного инструктажа	
2				
3				
4				
5	Аттестация итогов практики		Отзыв руководителя практики от профильной организации	
6	Подготовка отчета о прохождении практики		Отчет о прохождении практики	
7	Защита отчета о прохождении практики на кафедре		Зачетная (экзаменационная) ведомость	

Руководитель от  
профильной организации: \_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (Фамилия И.О.)

Руководитель от Академии: \_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (Фамилия И.О.)

Практикант \_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия И.О.)

**Форма титульного листа отчета о прохождении практики**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Биотехнологии и ветеринарной медицины

**ОТЧЕТ**

о прохождении производственной практики (ветеринарно-санитарная практика)

студента \_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_ формы обучения

\_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество

Направление подготовки 36.03.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза  
профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Место прохождения практики:

\_\_\_\_\_  
наименование предприятия

Руководители практики:  
от Академии

\_\_\_\_\_  
должность, ФИО

\_\_\_\_\_  
подпись  
от профильной организации

\_\_\_\_\_  
должность, ФИО

\_\_\_\_\_  
подпись

Отчет сдан на кафедру \_\_\_\_\_

Защита состоялась \_\_\_\_\_

Результат защиты \_\_\_\_\_

Смоленск 20\_\_



**Примерная структура отчета о прохождении практики**

1. Титульный лист.
  2. Совместный рабочий график (план) проведения практики
  3. Рабочий график (план) прохождения практики.
  4. Индивидуальное задание для прохождения практики.
  5. Планируемые результаты обучения при прохождении практики.
  6. Дневник
  7. Отзыв руководителя практики от профильной организации.
  8. Отзыв руководителя практики от Академии.
  9. Основное содержание.
  10. Заключение.
  11. Список использованной литературы.
- Приложения.