

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК

(научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно- исследовательской работы), научно-исследовательская работа, преддипломная практика)

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(код и наименование направления подготовки /специальности)

Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения

направленность программы (профиль/специализация/магистерская программа)

Перечень практик:

1. Б2.О.01(У) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2. Б2.О.02(П) Научно-исследовательская работа
3. Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
4. Б2.В.02(П) Производственно -технологическая практика

Аннотация программы практика Б2.О.01(У) «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»

Форма обучения – очная, заочная		
код	направление подготовки	
36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет 144 ч. 4 зет, 3 недели		
Вид практики:	учебная	
Тип практики:	технологическая	
Способ проведения практики	выездная	
Форма проведения практики	дискретно по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики	
Цель проведения практики	систематизация теоретических знаний и расширение круга практических умений студентов в области ветеринарно-санитарной экспертизы, адаптация к рынку труда, обеспечение тесной связи между научно-теоретической и практической подготовкой студентов. Прохождение практики позволяет приобрести устойчивый опыт профессиональной деятельности в соответствии со специализацией	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору	- планировать и разрабатывать мероприятия по обеспечению биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору	-осуществлять оформление документации по импорту-экспорту грузов

<p>том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>		
<p>УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору</p>	<p>- разрабатывать мероприятия для проведения дезинсекции, дезинфекции и дератизации с помощью современных средств, техники и мирового опыта</p>
<p>ОПК-4 Использует в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов</p>	<p>- Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства</p>	<p>- предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; – послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы с определением обоснованного заключения об их качестве и безопасности; – отбора проб и консервирования материала для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; - органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса и молока больных и здоровых животных; – исследования молока и молочных продуктов, туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы, пищевых животных жиров и растительных масел, рыбы, яиц и меда в условиях продовольственных рынков; – осуществления контроля</p>

		за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции; - осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных.
Место практики в структуре ОП ВО	Б2.О.01(У) «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно- исследовательской работы)» является типом учебной практики и относится к обязательной части Блока 2 «Практика» и проводится в 2 семестре.	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. Вырабатывает стратегию действий	Знания: принципов анализа	
	Умения: Анализировать проблемную ситуацию как систему	
	Навыки: выявлять составляющие проблемной ситуации и связи между ними	
УК-1.2 Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения	Знания: реализации сценариев стратегии, определения возможных рисков	
	Умения: разрабатывать стратегию решения проблемной ситуации	
	Навыки: разрабатывать сценарии реализации стратегии, определяя возможные риски и предлагая пути их устранения	
УК-4.1 Демонстрирует интегра-	Знания: организации и обсуждения результатов исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях	

тивные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)	Умения: Подбирать наиболее подходящего формата для организации обсуждения проектов
	Навыки: организации обсуждения результатов исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях на русском языке
УК-4.2 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные	Знания: норм русского языка и разговорной речи, организации проектов
	Умения: Подбор наиболее подходящего формата для организации обсуждения проектов
	Навыки: Организует обсуждение результатов исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях на русском языке
УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях	Знания: - необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях
	Умения: участвовать академических и профессиональных дискуссиях
	Навыки: выстраивать академические и профессиональные дискуссии
УК-5.2 Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	Знания: как обеспечивать создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
	Умения: выстраивать социальное профессиональное взаимодействие между коллегами
	Навыки: Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие между коллегами
ОПК-4.1 Понимает принципы методов, используемых для определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. принципы научных методик и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля,	Знания: принципов научных методик и разработок в области ВСЭ
	Умения: анализировать методы, для определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
	Навыки: применения методов определения качества сырья и продуктов животного происхождения

ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии	
ОПК-4.2 Проводит исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; совершенствует научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.	Знания: методик исследования и анализа контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
	Умения: проведения исследований и анализа контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
	Навыки: совершенствовать старые и разрабатывать новые методики в области ВСЭ, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.
Краткая характеристика практики	Подготовительный этап; Ознакомительно-аналитический этап; Производственно-технологический, аналитический этапы; Отчетный этап.
Форма отчетности по практике	Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики и письменный отчет.
Форма контроля	Зачет
Авторы	Луцук С.Н., профессор кафедры паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии, д.в.н. Дьяченко Ю.В., доцент кафедры паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии, к.в.н.

Аннотация программы практики Б2.О.02(П) «Научно-исследовательская работа»

Форма обучения – очная, заочная		
код Б2.О.02(П)	направление подготовки	
36.04.01 – ветеринарно-санитарная экспертиза		
«Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения»		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет 252 час. 7 зет, 7 недель		
Вид практики:	Научно-исследовательская работа	
Тип практики:	производственная	
Способ проведения практики	выездная	
Форма проведения практики	научно-исследовательская работа проводится в дискретной форме путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для ее проведения.	
Цель проведения практики	- формирование системного прикладного подхода к профессиональной деятельности; углубление, дополнение и закрепление теоретических и практических знаний студентов в производственных условиях, проверка их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также выполнение экспериментальной части выпускной квалификационной работы в организациях ветеринарно-санитарной экспертизы.	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	- Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства	– определять объект и предмет исследования; – обосновать актуальность выбранной темы – формулировать и решать задачи, возникающие в процессе выполнения научно-исследовательской работы
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и	- Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства	– проводить статистическую обработку экспериментальных данных, анализировать результаты и представлять их в виде завершенных

профессионального взаимодействия		научно-исследовательских разработок (отчета по научно-исследовательской работе, тезисов докладов, научной статьи, выпускной квалификационной работы)
ОПК-1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения	- Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства	- находить и проверять данные на актуальность и достоверность;
ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	- Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства	- самостоятельно выполнять исследования по теме магистерской диссертации; нести ответственность за качество выполняемых работ
ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	- Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства	- вести поиск источников литературы с привлечением современных информационных технологий
ОПК-5 Способен оформлять специальную документацию, представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	- Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства	- применять современные информационные технологии при организации и проведении научных исследований
ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	- Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства	- проводить статистическую обработку экспериментальных данных, анализировать результаты и представлять их в виде завершенных научно-исследовательских разработок (отчета по научно-исследовательской работе, тезисов докладов,

		научной статьи, выпускной квалификационной работы)
Место практики в структуре ОП ВО	«Научно-исследовательская работа» является типом производственной практики и относится к обязательной части/части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики».	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
УК-2.1. Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	Знания: - методов разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы	
	Умения: - разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулировать цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	
	Навыки: - разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирования цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	
УК-2.2. Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами	Знания: - способов разработки и анализа альтернативных вариантов проектов для достижения намеченных результатов;	
	Умения: - разрабатывать и анализировать альтернативные варианты проектов для достижения намеченных результатов; разрабатывать проекты, определять целевые этапы и основные направления работ.	
	Навыки: - разработки и анализа альтернативных вариантов проектов для достижения намеченных результатов; разработки проектов, определения целевых этапов и основных направлений работ.	
УК-4.1. Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)	Знания: – основных теоретических понятий дисциплины – норм речевого поведения педагога и научно-исследовательского работника	
	Умения: – ориентироваться в ситуации общения; – адекватно оценивать свои коммуникативные удачи или неудачи	
	Навыки: – владения различными способами вербальной и невербальной коммуникации; – владение различными средствами коммуникации в профессиональной педагогической деятельности	
УК- 4.2 Представляет результаты академической и	Знания: - способов организации работы семинаров и конференций в соответствующей области знаний	

<p>профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить научные и научно-практические публикации в соответствующей области знаний
	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - представления и продвижения результатов интеллектуальной деятельности на различных публичных мероприятиях
<p>УК- 4.3 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - структуры доклада и порядок изложения мыслей во время выступления
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в ситуации общения - распознавать тему коммуникации и поддерживать её.
	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поддержания дискуссии по определенной теме
<p>ОПК-1.1 Использует в профессиональной деятельности технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы фиксации животных; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания возбудителей болезней</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы техники безопасности профессиональной деятельности и правил личной гигиены - способов фиксации животного, порядок исследований для поставки диагноза
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать методы клинических исследований в осуществлении профессиональной деятельности
	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавания возбудителей болезней по данной методологии
<p>ОПК-1.2 Проводит обследование животного с применением классических методов исследования при заболеваниях различной этиологии</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологии исследования при заболеваниях
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отличать заболевания различной этиологии со схожей симптоматикой
	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работы с животными в предоставленных условиях, проведения необходимых обследований и забор анализов
<p>ОПК 2.1 Использует экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экологических факторов окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы

<p>микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p>	<p>биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных</p>
<p>ОПК- 2.2 Использует в профессиональной деятельности представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию</p>	<p>Навыки: - наблюдения сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию</p> <p>Знания: - о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм</p> <p>Умения: - использовать в профессиональной деятельности представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию</p> <p>Навыки: - использования в профессиональной деятельности представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию</p>
<p>ОПК- 3.1 Оформляет основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в</p>	<p>Знания: - требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасно-</p>

<p>соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами</p>	<p>сти, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>- требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p>
	<p>Умения:</p> <p>- оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p>- оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p>- оформлять документы 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>Навыки:</p> <p>- осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>- осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>- осуществления 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>ОПК- 3.2 Анализирует и интерпретирует данные международных ветеринарных служб, Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического</p>	<p>Знания:</p> <p>- методов анализа и интерпретации данных международных ветеринарных служб</p> <p>Умения:</p> <p>- анализировать и интерпретировать данные международных ветеринарных служб; Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др</p>

го бюро и др.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализирования и интерпретирования данные международных ветеринарных служб; Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др.
<p>ОПК-5.1 Имеет представление о современном программном обеспечении, базовых системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современного программного обеспечения, базовых системные программные продукты и пакеты прикладных программ <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться современным программным обеспечением, базовыми системными программные продукты и пакеты прикладных программ; техническими средствами реализации информационных процессов <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов
<p>ОПК- 5.2 Использует навыки работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методов работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать навыки работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете
<p>ОПК 6.1 Использует существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применять системы идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - видов противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных - видов мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии - методики проведения диспансеризации животных в соответствии с методическими указаниями, действующими в данной области <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления - проводить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных

	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации мероприятий по защите организации от заноса инфекционных и инвазионных болезней в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий - организации профилактических иммунизаций (вакцинаций), лечебно-профилактических обработок животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий
<p>ОПК 6.2 Проводит оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществляет контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методов сбора и анализа информации при ветеринарном планировании
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий
	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий
Краткая характеристика практики	Этапы: подготовительный, экспериментальный, отчетно-аналитический
Форма отчетности по практике	Дневник, отчет
Форма контроля	Зачет с оценкой
Авторы	к.в.н., профессор Скрипкин В.С. д.в.н., профессор Луцук С.Н. к.б.н., доцент Агарков А.В. к.в.н., доцент Дьяченко Ю.В.

Аннотация программы практика «Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика»		
Форма обучения – очная, заочная		
код	направление подготовки	
36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет 324час. 9 зет, 7 недель		
Вид практики:	преддипломная	
Тип практики:	преддипломная	
Способ проведения практики	Выездная	
Форма проведения практики	Дискретно	
Цель проведения практики	формирование системного прикладного подхода к профессиональной деятельности; углубление, дополнение и закрепление теоретических и практических знаний студентов в производственных условиях, проверка их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также выполнение экспериментальной части выпускной квалификационной работы в организациях ветеринарно-санитарной экспертизы	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр животных, ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору	- изучение и применение на практике методологии научных исследований; - формирование у будущего специалиста практических умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы;

<p>ПК-2 Способен выполнять мероприятия по ветеринарному надзору контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных</p>	<p>- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору</p>	<p>- углубление и закрепление базовых знаний в области ветсан экспертизы;- формирование умений самоанализа и самооценки результатов собственной деятельности; - приобретение опыта логичного изложения результатов исследования в письменной форме, публичной защиты результатов, оформления презентации в электронном виде.</p>
<p>Место практики в структуре ОП ВО</p>	<p>Б2.В.01(П) «Преддипломная практика» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики» и проводится в семестре 4.</p>	
<p>Код и наименование индикатора компетенций</p>	<p>Планируемые результаты обучения при прохождении практики</p>	
<p>ПК-1.1 Способен выполнять предубойный и послеубойный осмотр и ветеринарно-санитарную оценку качества сырья и продукции животного и растительного происхождения</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; - правил проведения предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; - требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - порядка обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продук- 	

ции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

- стандартных методик 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

- методов фиксации животных при проведении их клинического обследования

- техники проведения клинического исследования животных с использованием общих методов в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных

- общепринятых критерий и классификации заболеваний животных, перечни болезней животных, утвержденные в установленном законодательством Российской Федерации порядке

Умения: - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;

- правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;

- проводить предубойный осмотр животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки.

- определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на ос-

	<p>новании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <ul style="list-style-type: none">- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество- фиксировать животных для обеспечения безопасности во время проведения клинического исследования- производить клиническое исследование животных с использованием общих методов: осмотра, пальпации, перкуссии, аускультации и термометрии- устанавливать предварительный диагноз на основе анализа анамнеза и клинического обследования общими методами- отбирать пробы биологического материала животных для проведения лабораторных исследований- выполнять предварительную обработку, хранение исследуемого биологического материала, транспортировку в лабораторию
--	---

-осуществлять постановку диагноза в соответствии с общепринятыми критериями и классификациями, перечнями заболеваний животных

Навыки: - организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;

- контроля режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; в организации и контроле погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; в определении видовой принадлежности мяса животных; в проведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;

- проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.

- проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований

- подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

- организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

- проведения общего клинического исследования животных с целью установления предварительного диагноза и определения дальнейшей программы исследований

- проведения клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов для уточнения диагноза

- постановки диагноза на основе анализа данных анамнеза, общих, специальных (инструментальных) и лабораторных методов исследования

<p>ПК-1.2 Способен проводить исследования в полном соответствии с требованиями нормативно-технической документации на основе использованием специальных (инструментальных) методов для контроля процесса производства сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>Знания: - государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясо-перерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил проведения предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; - правил проведения предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов - порядка предубойного осмотра животных - требований к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере без-

	<p>опасности пищевой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - техники проведения исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных
	<p>Умения: - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения; - применять методы предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки. - применять порядок предубойного ветеринарного осмотра животных - проводить предубойный осмотр животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - определять признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной

оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

- проводить интерпретацию и анализ данных специальных (инструментальных) методов исследования животных для установления диагноза

Навыки:

- в организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологии и жизненных циклов животных – возбудителей зоонозов;

- в контроле режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; в организации и контроле погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; в определении видовой принадлежности мяса животных; в проведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;

- проведения предубойного осмотра животных для оценки состояния их здоровья

- проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

- осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований

- проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований

- проведения клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов для уточнения диагноза

- проведения клинического исследования животных с ис-

	<p>пользованием лабораторных методов для уточнения диагноза</p> <ul style="list-style-type: none"> - постановки диагноза на основе анализа данных анамнеза, общих, специальных (инструментальных) и лабораторных методов исследования
<p>ПК-2.1 Способен использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования процессов производства, переработки, хранения, транспортировки подконтрольных грузов</p>	<p>Знания: - ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципов документооборота, делопроизводства. - требований к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии - требований к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции - формы и правил оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении <p>Умения: - использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции - пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с исполь-

	<p>зованием микроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию <p>Навыки: - использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения - проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения - оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры
<p>ПК-2.2 Способен осуществлять выполнение работ по ведению документооборота и делопроизводства, использовать основные и специальные методы исследования подконтрольных грузов</p>	<p>Знания: - принципов документооборота, делопроизводства.</p> <ul style="list-style-type: none"> - форм и правил оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении - форм и правил оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб Умения: - учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарного осмотра разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием микроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к

	<p>дальнейшему использованию</p>
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
	<p>Навыки: - использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения - осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
<p>Краткая характеристика практики</p>	<p>Подготовительный этап; Производственно-исследовательский этап; Аналитический этап; Обработка и оформление эмпирических материалов для магистерской диссертации; Заключительный этап;</p>
<p>Форма отчетности по</p>	<p>Основными формами отчетности по практике устанавливает-</p>

практике	ся письменный отчет.
Форма контроля	Зачет с оценкой
Авторы	Декан факультетов ветеринарной медицины и биотехнологического факультета, к.в.н., доцент Скрипкин В.С. Заместитель декана по учебной работе, к.б.н., ассистент Агарков А.В. Луцук С. Н.. доктор вет. наук, профессор Дьяченко Ю.В., канд. вет. наук, доцент

Аннотация программы практика «Б2.В.02(П) Производственно-технологическая практика»		
Форма обучения – очная, заочная		
код	направление подготовки	
36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет 216 ч. 6 зет, 4 недели		
Вид практики:	производственно- технологическая	
Тип практики:	производственно- технологическая	
Способ проведения практики	Выездная	
Форма проведения практики	Дискретно	
Цель проведения практики	формирование системного прикладного подхода к профессиональной деятельности; углубление, дополнение и закрепление теоретических и практических знаний студентов в производственных условиях, проверка их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также выполнение экспериментальной части выпускной квалификационной работы в организациях ветеринарно-санитарной экспертизы	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр животных, ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору и контролю качества продуктов животного и растительного происхождения	- формирование у будущего специалиста практических умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы
УК-1 Способен осуществлять критический анализ	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору и контролю качества продуктов животного	- анализировать проблемную ситуацию и разрабатывать мероприятия по обеспечению биологиче-

проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	го и растительного происхождения	ской безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору и контролю качества продуктов животного и растительного происхождения	- организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору и контролю качества продуктов животного и растительного происхождения	- анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
Место практики в структуре ОП ВО	Б2.В.02(П) «Производственно-технологическая практика» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики» и проводится в семестре 2.	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
ПК-1.1 Способен выполнять предубойный осмотр животных и ветеринарно-санитарную оценку сырья и продукции животного и растительно-го происхождения	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - порядка обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - стандартных методик проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к исполь- 	

	<p>зованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра - определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований - проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований - подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
ПК-1.2 Способен про-	

<p>водить исследования в полном соответствии с требованиями нормативно-технической документации на основе использованием специальных (инструментальных) методов для контроля процесса производства сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядка предубойного ветеринарного осмотра животных - требований к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить предубойной ветеринарный осмотр животных - проводить ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - проводить ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья - проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимо-

	<p>сти проведения лабораторных исследований</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований
<p>УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. Вырабатывает стратегию действий</p>	<p>Знания: принципов анализа</p>
	<p>Умения: анализировать проблемную ситуацию как систему</p>
	<p>Навыки: выявлять составляющие проблемной ситуации и связи между ними</p>
<p>УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели</p>	<p>Знания: мнения сотрудников по достижению поставленной цели</p>
	<p>Умения: вырабатывать стратегию сотрудничества команды</p>
	<p>Навыки: организации работы команды для достижения поставленной цели</p>
<p>УК-3.2 Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон</p>	<p>Знания: мнения сотрудников по достижению поставленной цели</p>
	<p>Умения: вырабатывать стратегию сотрудничества команды</p>
	<p>Навыки: организации работы команды для достижения поставленной цели</p>
<p>УК-5.1 Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей</p>	<p>Знания: причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей</p>
	<p>Умения: адекватно объяснять особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними</p>
	<p>Навыки: мотивировать людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними</p>

Краткая характеристика практики	Подготовительный, ознакомительно-аналитический, производственно-технологический, аналитический, отчетный период
Форма отчетности по практике	Основными формами отчетности по практике устанавливается письменный отчет и дневник.
Форма контроля	Зачет с оценкой
Авторы	<p>Декан факультета ветеринарной медицины и биотехнологического факультета, к.в.н., профессор Скрипкин В.С.</p> <p>Заместитель декана по учебной работе, к.б.н., ассистент Агарков А.В.</p> <p>Луцук С. Н.. доктор вет. наук, профессор</p> <p>Дьяченко Ю.В., канд. вет. наук, доцент</p>