

## **АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК**

**(общепрофессиональная, технологическая, ветеринарно-санитарная)**

### **ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

---

*(код и наименование направления подготовки /специальности)*

**Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства**

---

*направленность программы (профиль/специализация/магистерская программа)*

Перечень практик:

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

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

Форма обучения – очная, заочная		
<b>36.03.01</b>		<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>
код	направление подготовки	
<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства</b>		
Направленность программы		
<b>Общая трудоемкость практики составляет 6 зет, 4 недели</b>		
<b>Вид практики:</b>	Учебная	
<b>Тип практики:</b>	Общепрофессиональная практика	
<b>Способ проведения практики</b>	Стационарная	
<b>Форма проведения практики</b>	учебная практика проводится в дискретной форме путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для ее проведения.	
<b>Цель проведения практики</b>	формирование заданных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обеспечивающих подготовку бакалавров к практической реализации профессиональной деятельности в области Ветеринарно-санитарной экспертизы	
<b>Код и содержание компетенции</b>	<b>Обобщенные трудовые функции</b>	<b>Задачи практики</b>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	Овладение методами сбора, анализа и обобщения информации по научным проблемам, относящимся к ветеринарно-санитарной экспертизе, осуществлять оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного	Выбор оптимального способа решения задач исходя из имеющихся условий, ресурсов и ограничений. .

	происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	
<p>УК-4</p> <p>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<p>Научиться создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации</p>
<p>УК-6</p> <p>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<p>Выявлять проблемы и использовать адекватные методы для их решения с учетом условий, средств, личностных возможностей.</p> <p>Демонстрация оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций на основе принципов образования в течении всей жизни.</p>
<p>УК-8</p> <p>Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<p>- Планировать и разрабатывать мероприятия по обеспечению безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>
<p>УК-10</p> <p>Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p>	<p>Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и</p>	<p>Формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p>

	растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	
ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	Овладение методами проведения клинического обследования животного с применением классических методов исследований. анализировать общеклинические показатели органов и систем организма животного для определения его биологического статуса, органолептических, физико-химических и бактериологических исследований для определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	Использовать информацию о степени влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов для осуществления профессиональной деятельности
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	Применение при осуществлении профессиональной деятельности национального и международного ветеринарного законодательства, конкретных правил и положений, регулирующих ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях
ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в	Проведение ветеринарно-	Применять современные методы и технологии в профессиональной деятельности с интерпретацией

<p>профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p>	<p>санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<p>полученных результатов</p>
<p>ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>	<p>Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<p>Ведение специализированного документооборота с использованием современного программного обеспечения, новых информационных технологий для реализации информационных процессов в соответствии с различными видами профессиональной деятельности</p>
<p>ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>	<p>Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<p>Принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях, вызванных биотическими и абиотическими факторами, проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах</p>
<p>ПК-2 Способен проводить контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил в соответствии с законодательством Российской Федерации в сфере безопасности пищевой</p>	<p>Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и</p>	<p>Научиться осуществлять контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил в соответствии с законодательством Российской Федерации</p>

продукции растительного и животного происхождения	здоровья человека и животных	
<b>Место практики в структуре ОП ВО</b>	Б2.В.01(П) «Общепрофессиональная практика» является типом учебной практики и относится к обязательной части Блока 2 «Практики»	
<b>Код и наименование индикатора компетенций</b>	<b>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики</b>	
УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	<p><b>Знания:</b> методов критического анализа и современных научных достижений</p> <p><b>Умения:</b> применять методы критического анализа и современных научных достижений выделяя базовые составляющие</p> <p><b>Навыки:</b> поиск информации; определение и ранжировка информации, требуемой для решения поставленной задачи.</p>	
УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	<p><b>Знания:</b> методов сбора, анализа и обобщения информации по научным проблемам, относящимся к ветеринарно-санитарной экспертизе, в том числе с применением философского понятийного аппарата</p> <p><b>Умения:</b> осуществлять оценку информации, ее достоверность</p> <p><b>Навыки:</b> строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных</p>	
УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения	<p><b>Знания:</b> методов представления и описания результатов проектной деятельности.</p> <p><b>Умения:</b> применять методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта</p> <p><b>Навыки:</b> использовать принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.</p>	
УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	<p><b>Знания:</b> способы обоснования теоретической и практической значимости полученных результатов, действующие правовые нормы и имеющиеся условия.</p> <p><b>Умения:</b> проверять и анализировать проектную документацию, прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области. Выбрать оптимальный способ решения задач.</p> <p><b>Навыки:</b> выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях</p>	

	реализации проекта, рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы исходя из имеющихся условий, ресурсов и ограничений.
<p>УК-4.1</p> <p>Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке</p>	<p><b>Знания:</b> принципов формирования системы коммуникации на русском языке</p>
	<p><b>Умения:</b> Способность применять принципы формирования системы коммуникации; анализировать систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на государственном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; технологией построения эффективной коммуникации в организации; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий</p>
	<p><b>Навыки:</b> применения принципов формирования системы коммуникации; анализа системы коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на государственном языке; представление планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; технологий построения эффективной коммуникации в организации; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях; использование современных средств информационно-коммуникационных технологий, основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия</p>
<p>УК-4.2</p> <p>Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке</p>	<p><b>Знания:</b> знания: русского и иностранного языков</p>
	<p><b>Умения:</b> способность создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации</p>
	<p><b>Навыки:</b> создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации</p>
УК-6.1	<b>Знания:</b> профессиональной этики, факторы улучшения



<p>Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей</p>	<p>коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий</p> <p><b>Умения:</b> способность применять компьютерные технологии и информационную инфраструктуру в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий</p> <p><b>Навыки:</b> применение компьютерных технологий и информационных инфраструктур в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий</p>
<p>УК-6.2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни</p>	<p><b>Знания:</b> методов исследования проблем в ветеринарно-санитарной экспертизе с применением анализа и синтеза с учетом временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p> <p><b>Умения:</b> выявлять проблемы и использовать адекватные методы для их решения с учетом условий, средств, личностных возможностей</p> <p><b>Навыки:</b> демонстрация оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций на основе принципов образования в течении всей жизни</p>
<p>УК-8.3 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь</p>	<p><b>Знания:</b> правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения</p> <p><b>Умения:</b> Разъяснить правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения</p> <p><b>Навыки:</b> оказывает первую помощь при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения</p>
<p>УК-10.1 Понимает сущность коррупции как социального, экономического</p>	<p><b>Знания:</b> сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия</p> <p><b>Умения:</b> бороться с различными формами коррупционного</p>

<p>и политического явления, противозаконного действия, а также о различных формах коррупционного поведения</p>	<p>поведения <b>Навыки:</b> борьбы с различными формами коррупционного поведения</p>
<p>УК-10.2 Демонстрирует практические навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умение аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям</p>	<p><b>Знания:</b> пути противодействия коррупционным явлениям <b>Умения:</b> аргументированно защищать антикоррупционную позицию <b>Навыки:</b> демонстрирует практические навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях</p>
<p>ОПК- 1.1 Способен собирать и анализировать общеклинические показатели органов и систем организма животного для определения его биологического статуса</p>	<p><b>Знания:</b> общеклинических показателей органов и систем организма животного, схем клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологии распознавания патологического процесса. <b>Умения:</b> собирать и анализировать анамнестические данные, общеклинические показатели органов и систем организма животного для определения его биологического статуса. <b>Навыки:</b> проведения клинического обследования животного с применением классических методов исследований. анализировать общеклинические показатели органов и систем организма животного для определения его биологического статуса</p>
<p>ОПК-1.2 Способен определять соответствие качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, требования нормативно-технической документации</p>	<p><b>Знания:</b> требований к качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения <b>Умения:</b> проводить органолептические, физико-химические и бактериологические исследования сырья и продуктов животного и растительного происхождения <b>Навыки:</b> проведения ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>
<p>ОПК-2.1 Способен оценивать степень влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p>	<p><b>Знания:</b> экологических факторов окружающей среды, их классификации и характера взаимоотношений с живыми организмами; основных экологических понятий, терминов и законов биоэкологии, межвидовых отношений; экологических особенностей некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмов влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных <b>Умения:</b> классифицировать факторы окружающей среды, определять характер взаимоотношений с живыми организмами, определять экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов,</p>

	<p>механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных</p> <p><b>Навыки:</b> оценки межвидовых отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев, механизмов влияния благоприятных и неблагоприятных антропогенных и экономических факторов на организм</p>
<p>ОПК-2.2</p> <p>Способен использовать информацию о влиянии на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов в процессе профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знания:</b> нормативных показателей систем организма животных и их среды обитания</p> <p><b>Умения:</b> использовать информацию о степени влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p><b>Навыки:</b> ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p>
<p>ОПК-3.1</p> <p>Понимает основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p>	<p><b>Знания:</b> основ национального и международного ветеринарного законодательства их конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p> <p><b>Умения:</b> находить и анализировать современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность на региональном, национальном и международном уровнях</p> <p><b>Навыки:</b> применения при осуществлении профессиональной деятельности национального и международного ветеринарного законодательства, конкретных правил и положений, регулирующих ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p>
<p>ОПК-3.2</p> <p>Пользуется нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знания:</b> нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p><b>Умения:</b> анализировать нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p><b>Навыки:</b> применения нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности</p>
<p>ОПК-4.1</p> <p>Способен применять современные методы и технологии в профессиональной деятельности с интерпретацией полученных результатов</p>	<p><b>Знания:</b> современных методов и технологий в профессиональной деятельности</p> <p><b>Умения:</b> проводить исследования с использованием современных методов и технологий в профессиональной деятельности</p> <p><b>Навыки:</b> применять современные методы и технологии в профессиональной деятельности с интерпретацией полученных результатов</p>

<p style="text-align: center;">ОПК-4.2</p> <p style="text-align: center;">Способен использовать навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий</p>	<p><b>Знания:</b> технических возможностей современного специализированного оборудования для решения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>Умения:</b> использовать приборно-инструментальную базу для реализации поставленных задач в профессиональной деятельности</p> <p><b>Навыки:</b> работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач в профессиональной деятельности</p>
<p style="text-align: center;">ОПК-5.1</p> <p style="text-align: center;">Способен осуществлять ведение специализированного документооборота в соответствии с различными видами профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знания:</b> форм различных видов документов и их специфику</p> <p><b>Умения:</b> составлять и оформлять документы в соответствии с различными видами профессиональной деятельности</p> <p><b>Навыки:</b> ведения специализированного документооборота в соответствии с различными видами профессиональной деятельности</p>
<p style="text-align: center;">ОПК-5.2</p> <p style="text-align: center;">Способен применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных</p>	<p><b>Знать:</b> современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ, новые информационные технологии и специализированные информационные базы данных в профессиональной деятельности, технические средства реализации информационных процессов</p> <p><b>Уметь:</b> применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных</p> <p><b>Навыки:</b> работы с операционной системой, с текстовыми и табличными редакторами, со специализированными базами данных; использования новых информационных технологий для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности</p>
<p style="text-align: center;">ОПК-6.1</p> <p style="text-align: center;">Способен владеть навыками по обеспечению безопасности в системе человек-животное-среда обитания</p>	<p><b>Знания:</b> последствия воздействия вредных и опасных факторов различной этиологии на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от них, технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, туш, трупов, способы фиксации животных</p> <p><b>Умения:</b> принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях, вызванных биотическими и абиотическими</p>

	<p>факторами</p> <p><b>Навыки:</b> по обеспечению безопасности в системе «человек-животные-среда» обитания»</p>
<p><b>ОПК-6.2</b></p> <p>Способен проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах</p>	<p><b>Знания:</b> существующих программ профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p><b>Умения:</b> проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах</p> <p><b>Навыки:</b> проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</p>
<p><b>ПК-2.1</b></p> <p>Осуществляет оформление документов по результатам проведения контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил, подтверждающих безопасность пищевой продукции растительного и животного происхождения</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении;</li> <li>– формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;</li> <li>– оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</li> <li>– оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</li> </ul>

	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;</li> <li>– 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;</li> <li>– оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</li> <li>– 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;</li> <li>– оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</li> <li>– 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;</li> <li>– оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</li> <li>– оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</li> <li>– оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</li> </ul>
<p>ПК-2.2 Осуществляет контроль транспортировки</p>	<p><b>Знания:</b> Требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя,</p>

<p>поднадзорных грузов в соответствии с законодательством Российской Федерации</p>	<p>иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. Правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них, порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции, Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии. Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении. Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. пресноводной рыбы и</li> </ul>

	<p>раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p>
	<p><b>Навыки/ трудовые действия:</b></p> <p>– организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами; организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными. проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными. организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.</p>
<p><b>Форма отчетности по практике</b></p>	<p>Дневник, отчет о прохождении практики</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p>Зачет</p>
<p><b>Авторы</b></p>	<p>Дилекова О.В., зав. кафедрой паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии, д.б.н., профессор Шпыгова В.М., профессор кафедры паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии, д.б.н. Мещеряков В.А., доцент кафедры паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии, к.в.н.</p>



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

Форма обучения – очная, заочная		
<b>36.03.01</b>		<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>
код	направление подготовки	
<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства</b>		
Направленность программы		
<b>Общая трудоемкость практики составляет 8 зет, 5 недель</b>		
<b>Вид практики:</b>	Производственная	
<b>Тип практики:</b>	Технологическая практика	
<b>Способ проведения практики</b>	Выездная	
<b>Форма проведения практики</b>	Производственная практика проводится в дискретной форме путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для ее проведения.	
<b>Цель проведения практики</b>	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	
<b>Код и содержание компетенции</b>	<b>Обобщенные трудовые функции</b>	<b>Задачи практики</b>
ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	Овладение методами проведения клинического обследования животного с применением классических исследований. анализировать общеклинические показатели

животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения		органов и систем организма животного для определения его биологического статуса, органолептических, физико-химических и бактериологических исследований для определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	Использовать информацию о степени влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов для осуществления профессиональной деятельности
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	Применение при осуществлении профессиональной деятельности национального и международного ветеринарного законодательства, конкретных правил и положений, регулирующих ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях
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	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	Применять современные методы и технологии в профессиональной деятельности с интерпретацией полученных результатов
ОПК-5	Проведение ветеринарно-	Ведение

<p>Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>	<p>санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<p>специализированного документооборота с использованием современного программного обеспечения, новых информационных технологий для реализации информационных процессов в соответствии с различными видами профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОПК-6</b> Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>	<p>Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<p>Принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях, вызванных биотическими и абиотическими факторами, проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах</p>
<p><b>ПК-2</b> Способен проводить контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил в соответствии с законодательством Российской Федерации в сфере безопасности пищевой продукции растительного и животного происхождения</p>	<p>Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<p>Научиться осуществлять контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил в соответствии с законодательством Российской Федерации в сфере безопасности пищевой продукции растительного и животного происхождения</p>
<p><b>Место практики в структуре ОП ВО</b></p>	<p>Б2.В.03(П) «Технологическая практика» является типом производственной практики и относится к части формируемой участниками образовательных отношений</p>	

Блока 2 «Практика».	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ОПК- 1.1 Способен собирать и анализировать общеклинические показатели органов и систем организма животного для определения его биологического статуса	<b>Знания:</b> общеклинических показателей органов и систем организма животного, схем клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологии распознавания патологического процесса.
	<b>Умения:</b> собирать и анализировать анамнестические данные, общеклинические показатели органов и систем организма животного для определения его биологического статуса.
	<b>Навыки:</b> проведения клинического обследования животного с применением классических методов исследований. анализировать общеклинические показатели органов и систем организма животного для определения его биологического статуса
ОПК-1.2 Способен определять соответствие качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, требования нормативно-технической документации	<b>Знания:</b> требований к качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения
	<b>Умения:</b> проводить органолептические, физико-химические и бактериологические исследования сырья и продуктов животного и растительного происхождения
	<b>Навыки:</b> проведения ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ОПК-2.1 Способен оценивать степень влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	<b>Знания:</b> экологических факторов окружающей среды, их классификации и характера взаимоотношений с живыми организмами; основных экологических понятий, терминов и законов биоэкологии, межвидовых отношений; экологических особенностей некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмов влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных
	<b>Умения:</b> классифицировать факторы окружающей среды, определять характер взаимоотношений с живыми организмами, определять экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов, механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных
	<b>Навыки:</b> оценки межвидовых отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев, механизмов влияния благоприятных и неблагоприятных антропогенных и экономических факторов на организм
ОПК-2.2	<b>Знания:</b> нормативных показателей систем организма животных и их среды обитания

Способен использовать информацию о влиянии на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов в процессе профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> использовать информацию о степени влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
	<b>Навыки:</b> ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
ОПК-3.1  Понимает основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	<b>Знания:</b> основ национального и международного ветеринарного законодательства их конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях
	<b>Умения:</b> находить и анализировать современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность на региональном, национальном и международном уровнях
	<b>Навыки:</b> применения при осуществлении профессиональной деятельности национального и международного ветеринарного законодательства, конкретных правил и положений, регулирующих ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях
ОПК-3.2  Пользуется нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	<b>Знания:</b> нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности
	<b>Умения:</b> анализировать нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности
	<b>Навыки:</b> применения нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-4.1  Способен применять современные методы и технологии в профессиональной деятельности с интерпретацией полученных результатов	<b>Знания:</b> современных методов и технологий в профессиональной деятельности
	<b>Умения:</b> проводить исследования с использованием современных методов и технологий в профессиональной деятельности
	<b>Навыки:</b> применять современные методы и технологии в профессиональной деятельности с интерпретацией полученных результатов
ОПК-4.2  Способен использовать навыки работы со	<b>Знания:</b> технических возможностей современного специализированного оборудования для решения задач профессиональной деятельности
	<b>Умения:</b> использовать приборно-инструментальную базу для реализации поставленных задач в профессиональной

<p>специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий</p>	<p>деятельности</p> <p><b>Навыки:</b> работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач в профессиональной деятельности</p>
<p>ОПК-5.1</p> <p>Способен осуществлять ведение специализированного документооборота в соответствии с различными видами профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знания:</b> форм различных видов документов и их специфику</p> <p><b>Умения:</b> составлять и оформлять документы в соответствии с различными видами профессиональной деятельности</p> <p><b>Навыки:</b> ведения специализированного документооборота в соответствии с различными видами профессиональной деятельности</p>
<p>ОПК-5.2</p> <p>Способен применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных</p>	<p><b>Знать:</b> современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ, новые информационные технологии и специализированные информационные базы данных в профессиональной деятельности, технические средства реализации информационных процессов</p> <p><b>Уметь:</b> применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных</p> <p><b>Навыки:</b> работы с операционной системой, с текстовыми и табличными редакторами, со специализированными базами данных; использования новых информационных технологий для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности</p>
<p>ОПК-6.1</p> <p>Способен владеть навыками по обеспечению безопасности в системе человек-животное-среда обитания</p>	<p><b>Знания:</b> последствия воздействия вредных и опасных факторов различной этиологии на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от них, технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, туш, трупов, способы фиксации животных</p> <p><b>Умения:</b> принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях, вызванных биотическими и абиотическими факторами</p> <p><b>Навыки:</b> по обеспечению безопасности в системе «человек-животные-среда» обитания»</p>
<p>ОПК-6.2</p> <p>Способен проводить</p>	<p><b>Знания:</b> существующих программ профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или</p>

<p>оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах</p>	<p>вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p><b>Умения:</b> проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах</p> <p><b>Навыки:</b> проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</p>
<p>ПК-2.1 Осуществляет оформление документов по результатам проведения контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил, подтверждающих безопасность пищевой продукции растительного и животного происхождения</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;</li> <li>– формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении;</li> <li>– формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;</li> <li>– оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</li> <li>– оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;</li> <li>– 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;</li> <li>– оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</li> <li>– 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;</li> <li>– оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и</li> </ul>

	<p>молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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 уничтожению;</li> <li>– оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</li> </ul>
	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</li> <li>– оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</li> </ul> <p>оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>
<p>ПК-2.2 Осуществляет контроль транспортировки поднадзорных грузов в соответствии с законодательством Российской Федерации</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - 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;</li> <li>– порядка ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии;</li> <li>– 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;</li> <li>– требований к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии;</li> <li>– требований к упаковке продукции в соответствии с законодательством российской федерации в области безопасности пищевой продукции;</li> <li>– требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, 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;</li> <li>– форм и правил оформления ветеринарных документов</li> </ul>



(талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении;

– порядка и ветеринарно-санитарных требований к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

– требований к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;

– порядка обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.

**Умения:**

– 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;

– осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

– производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;

– определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

– определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

– осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

– определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков,

	<p>морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</li> <li>– осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</li> </ul>
	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами;</li> <li>– организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными;</li> <li>– проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения;</li> <li>– проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;</li> <li>– 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;</li> </ul> <p>организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.</p>
<p><b>Краткая характеристика практики</b></p>	<p>Подготовительный, производственно-технологический, отчетно-аналитический</p>
<p><b>Форма отчетности по практике</b></p>	<p>Дневник, отчет о прохождении практики</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p>Зачет с оценкой</p>
<p><b>Авторы</b></p>	<p>Дилекова О.В., заведующая кафедрой паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии, д.б.н., профессор Шпыгова В.М., д.б.н., профессор кафедры паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии</p>

	Мещеряков В.А., к.в.н., доцент кафедры паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии,
--	---

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

Форма обучения – очная, заочная		
<b>36.03.01</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>	
код	направление подготовки	
<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства</b>		
Направленность программы		
<b>Общая трудоемкость практики составляет 16 зет, 10 недель</b>		
<b>Вид практики:</b>	Производственная	
<b>Тип практики:</b>	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
<b>Способ проведения практики</b>	Выездная	
<b>Форма проведения практики</b>	Производственная практика проводится в дискретной форме путем выделения в календарном учебном графике учебного времени для ее проведения	
<b>Цель проведения практики</b>	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.	
<b>Код и содержание компетенции</b>	<b>Обобщенные трудовые функции</b>	<b>Задачи практики</b>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для	Овладение методами сбора, анализа и обобщения информации по научным проблемам относящимся к

информации, применять системный подход для решения поставленных задач	защиты жизни и здоровья человека и животных	ветеринарно-санитарной экспертизе, осуществлять оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	Выбор оптимального способа решения задач исходя из имеющихся условий, ресурсов и ограничений. .
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	Выявлять проблемы и использовать адекватные методы для их решения с учетом условий, средств, личностных возможностей. Демонстрация оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций на основе принципов образования в течение всей жизни.
УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	Ознакомить с правилами поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, уметь оказывать первую помощь
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	Овладеть документацией и приемами ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и

		икры
<b>Место практики в структуре ОП ВО</b>	Б2.В.01(П) «Ветеринарно-санитарная практика» является типом производственной практики и относится к части формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика».	
<b>Код и наименование индикатора компетенций</b>	<b>Планируемые результаты обучения при прохождении практики</b>	
УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	<b>Знания:</b> методов критического анализа и современных научных достижений	
	<b>Умения:</b> применять методы критического анализа и современных научных достижений выделяя базовые составляющие	
	<b>Навыки:</b> поиск информации; определение и ранжировка информации, требуемой для решения поставленной задачи.	
УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	<b>Знания:</b> методов сбора, анализа и обобщения информации по научным проблемам относящимся к ветеринарно-санитарной экспертизе, в том числе с применением философского понятийного аппарата	
	<b>Умения:</b> осуществлять оценку информации, ее достоверность	
	<b>Навыки:</b> строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных	
УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения	<b>Знания:</b> методов представления и описания результатов проектной деятельности.	
	<b>Умения:</b> применять методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта	
	<b>Навыки:</b> использовать принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.	
УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	<b>Знания:</b> способы обоснования теоретической и практической значимости полученных результатов, действующие правовые нормы и имеющиеся условия.	
	<b>Умения:</b> проверять и анализировать проектную документацию, прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области. Выбрать оптимальный способ решения задач.	
	<b>Навыки:</b> выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта, рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы исходя из имеющихся условий, ресурсов и ограничений.	

<p>УК-6.1</p> <p>Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей</p>	<p><b>Знания:</b> профессиональной этики, факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий</p> <p><b>Умения:</b> способность применять компьютерные технологии и информационную инфраструктуру в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий</p> <p><b>Навыки:</b> применение компьютерных технологий и информационных инфраструктур в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий</p>
<p>УК-6.2</p> <p>Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни</p>	<p><b>Знания:</b> методов исследования проблем в ветеринарно-санитарной экспертизе с применением анализа и синтеза с учетом временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p> <p><b>Умения:</b> выявлять проблемы и использовать адекватные методы для их решения с учетом условий, средств, личностных возможностей</p> <p><b>Навыки:</b> демонстрация оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций на основе принципов образования в течении всей жизни</p>
<p>УК-8.3</p> <p>Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь</p>	<p><b>Знания:</b> правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения</p> <p><b>Умения:</b> разъяснить правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения</p> <p><b>Навыки:</b> оказывает первую помощь при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.</p>
<p>ПК-1.1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя,</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;</li> <li>– требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой</li> </ul>

<p>пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>продукции; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;</p> <p>– внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;</p> <p>– порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области</p>
---	---

ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; требования охраны труда в сельском хозяйстве

**Умения:**

- определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;
- выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;
- осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами



	<p>измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; 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; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продукта убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; 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; осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p>
--	---

	<p><b>Навыки/ трудовые действия:</b> 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 необходимости проведения лабораторных исследований; отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований; подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами; организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.</p>
<p>ПК-1.2 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p><b>Знания:</b> проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований; 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>– <b>Умения:</b> пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; 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; определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; 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; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p>
	<p><b>Навыки:</b> проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости</p>

	<p>проведения лабораторных исследований; отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; 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, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований; оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; 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>ПК-1.3 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>	<p><b>Знания:</b> порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы; требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы; методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры 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; требования 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; форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством российской федерации в</p>

	<p>области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; требования охраны труда в сельском хозяйстве.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>– производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности. производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности, определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, 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, определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>– проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; 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; оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.</p>
<p><b>Краткая характеристика практики</b></p>	<p>Подготовительный, производственно-технологический, отчетно-аналитический</p>
<p><b>Форма отчетности по практике</b></p>	<p>Дневник, отчет о прохождении практики</p>

<b>Форма контроля</b>	Зачет с оценкой
<b>Авторы</b>	Дилекова О.В., заведующая кафедрой паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии, д.б.н., профессор Шпыгова В.М., профессор кафедры паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии, д.б.н. Мещеряков В.А., доцент кафедры паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии, к.в.н.