

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК 2024

(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)»

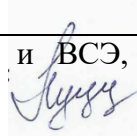
Форма обучения – очная, заочная		
код	направление подготовки	
36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет 144 ч. 4 зет, 3 недели		
Вид практики:	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, вырабатывать 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	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору	-осуществлять оформление документации

<p>современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>		<p>по импорту-экспорту грузов</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</p>

		и органов сельскохозяйственных животных и птицы, пищевых животных жиров и растительных масел, рыбы, яиц и меда в условиях продовольственных рынков; – осуществления контроля 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	Знания: реализации сценариев стратегии, определения возможных рисков	
	Умения: разрабатывать стратегию решения проблемной ситуации	
	Навыки: разрабатывать сценарии реализации стратегии,	

<p>основе доступных источников информации. Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения</p>	<p>определяя возможные риски и предлагая пути их устранения</p>
<p>УК-4.1 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)</p>	<p>Знания: организации и обсуждения результатов исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях</p> <p>Умения: Подбирать наиболее подходящего формата для организации обсуждения проектов</p> <p>Навыки: организации обсуждения результатов исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях на русском языке</p>
<p>УК-4.2 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные</p>	<p>Знания: норм русского языка и разговорной речи, организации проектов</p> <p>Умения: Подбор наиболее подходящего формата для организации обсуждения проектов</p> <p>Навыки: Организует обсуждение результатов исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях на русском языке</p>
<p>УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях</p>	<p>Знания: - необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях</p> <p>Умения: участвовать академических и профессиональных дискуссиях</p> <p>Навыки: выстраивать академические и профессиональные дискуссии</p>

<p>УК-5.2 Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p>	<p>Знания: как обеспечивать создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p>
	<p>Умения: выстраивать социальное профессиональное взаимодействие между коллегами</p>
	<p>Навыки: Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие между коллегами</p>
<p>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, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии</p>	<p>Знания: принципов научных методик и разработок в области ВСЭ</p>
	<p>Умения: анализировать методы, для определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>
	<p>Навыки: применения методов определения качества сырья и продуктов животного происхождения</p>
<p>ОПК-4.2 Проводит исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; совершает научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p>	<p>Знания: методик исследования и анализа контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>
	<p>Умения: проведения исследований и анализа контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>
	<p>Навыки: совершенствовать старые и разрабатывать новые методики в области ВСЭ, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p>

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 анатомии и патанатомии, д.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 профессионального взаимодействия	- 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)
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	- 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

экономических факторов		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,	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	

<p>практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирования цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения
<p>УК-2.2. Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способов разработки и анализа альтернативных вариантов проектов для достижения намеченных результатов;
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать и анализировать альтернативные варианты проектов для достижения намеченных результатов; разрабатывать проекты, определять целевые этапы и основные направления работ.
	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки и анализа альтернативных вариантов проектов для достижения намеченных результатов; разработки проектов, определения целевых этапов и основных направлений работ.
<p>УК-4.1. Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основных теоретические понятия дисциплины – норм речевого поведения педагога и научно-исследовательского работника
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в ситуации общения; – адекватно оценивать свои коммуникативные удаchi или неудачи
	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владения различными способами вербальной и невербальной коммуникации; – владение различными средствами коммуникации в профессиональной педагогической деятельности
<p>УК- 4.2 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способов организации работы семинаров и конференций в соответствующей области знаний
	<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,</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - структуры доклада и порядок изложения мыслей во время выступления

<p>необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в ситуации общения - распознавать тему коммуникации и поддерживать её.
<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>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поддержания дискуссии по определенной теме <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 микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы</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 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>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдения сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию

<p>экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</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>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 соответствии с федеральным законом</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 безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам</p>

<p>о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами</p>	<p>домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 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>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 - 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>ОПК- 3.2 Анализирует и интерпретирует данные международных ветеринарных служб, Всемирной организации здравоохранения, Международного</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методов анализа и интерпретации данных международных ветеринарных служб <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и интерпретировать данные международных ветеринарных служб; Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др

эпизоотического 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
<p>Краткая характеристика практики</p>	<p>Этапы: подготовительный, экспериментальный, отчетно-аналитический</p>
<p>Форма отчетности по практике</p>	<p>Дневник, отчет</p>
<p>Форма контроля</p>	<p>Зачет с оценкой</p>
<p>Авторы</p>	<p>д.б.н., профессор Скрипкин В.С. д.в.н., профессор Луцук С.Н. д.б.н., доцент Агарков А.В.</p>

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	- 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

происхождения		экспертизы;
ПК-2 Способен выполнять мероприятия по ветеринарному надзору и контролю соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору	- 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.
Место практики в структуре ОП ВО	Б2.В.01(П) «Преддипломная практика» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики» и проводится в семестре 4.	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
ПК-1.1 Способен выполнять предубойный и послеубойный осмотр и ветеринарно-санитарную оценку качества сырья и продукции животного и растительного происхождения	Знания: -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 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

- 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 основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

- 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

	<p>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-1.2</p> <p>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 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

- техники проведения исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных

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 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

	<p>использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 использованием лабораторных методов для уточнения диагноза <p>- постановки диагноза на основе анализа данных анамнеза, общих, специальных (инструментальных) и лабораторных методов исследования</p>
<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

	<ul style="list-style-type: none"> - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции - пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - 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
	<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</p> <p>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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию
	<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
Краткая характеристика практики	Подготовительный этап; Производственно-исследовательский этап; Аналитический этап; Обработка и оформление эмпирических материалов для магистерской диссертации; Заключительный этап;
Форма отчетности по практике	Основными формами отчетности по практике устанавливается письменный отчет.
Форма контроля	Зачет с оценкой
Авторы	д.б.н., профессор Скрипкин В.С. д.в.н., профессор Луцук С.Н. д.б.н., доцент Агарков А.В.

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

<p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр животных, ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору и контролю качества продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>- формирование у будущего специалиста практических умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>
<p>УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий</p>	<p>- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору и контролю качества продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>- анализировать проблемную ситуацию и разрабатывать мероприятия по обеспечению биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>
<p>УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>	<p>- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору и контролю качества продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>- организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>
<p>УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору и контролю качества продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>- анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>
<p>Место практики в структуре ОП ВО</p>	<p>Б2.В.02(П) «Производственно-технологическая практика» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики» и проводится в семестре 2.</p>	
<p>Код и наименование индикатора компетенций</p>	<p>Планируемые результаты обучения при прохождении практики</p>	
<p>ПК-1.1 Способен выполнять предубойный осмотр животных и</p>	<p>Знания: - требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии</p>	

<p>ветеринарно-санитарную оценку сырья и продукции животного и растительного происхождения</p>	<p>с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра - определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - 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

	<p>животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований - 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
<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:</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 необходимости проведения лабораторных исследований - 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</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>

поставленной цели	
УК-3.2 Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	Знания: мнения сотрудников по достижению поставленной цели
	Умения: выработать стратегию сотрудничества команды
	Навыки: организации работы команды для достижения поставленной цели
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	Знания: причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей
	Умения: адекватно объяснять особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними
	Навыки: мотивировать людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними
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	д.б.н., профессор Скрипкин В.С. д.в.н., профессор Луцук С.Н. д.б.н., доцент Агарков А.В.

