

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 05.08.2023 11:42:17
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

Министерство сельского хозяйства и продовольствия ЛНР

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

«Утверждаю»

Декан факультета ветеринарной медицины

Шарандак В.И. _____

« _____ » _____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по производственной практике «Ветеринарно-санитарная практика»
направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и
пищевой продукции

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – бакалавр

Луганск, 2023

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- - Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Министерства высшего образования и науки Российской Федерации от 19.09.2017 г. № 939;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 06.04.2021 г., № 245;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 12 октября 2021 г. №712н

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

канд. вет. наук, доцент	_____	А.В. Павлова
Доцент	_____	А.А. Зайцева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры
(протокол № 13 от 28.06.2023).

Заведующий кафедрой _____ С.С. Бордюгова

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины (протокол № 13 от 28.06.2023).

Председатель методической комиссии _____ Л.Ю. Нестерова

Руководитель основной профессиональной образовательной программы _____ С.С. Бордюгова

1. Цели и задачи практики, её место в структуре образовательной программы

Цель освоения практики:

- освоить и закрепить обучающимися практические умения и навыки для выполнения выпускной квалификационной работы во время работы на рабочих местах в период практики.

Задачи практики дисциплины:

- осуществление обучающимися поиска, хранения, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

- освоение обучающимися практических умений и навыков по методологии проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания;

- применение обучающимися знаний о порядке проведения экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием новой аппаратуры и оборудования;

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

«Ветеринарно-санитарная практика» направлена на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза:

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ОПК -3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного	ИД-1 опк-3. Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях..	Знать законодательство в области ветеринарии, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность ветеринарно-санитарных экспертов.
	комплекса	ИД-2 опк-3. Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе/или стране.	Уметь находить в различных источниках актуальную информацию о ветеринарном законодательстве, нормативно-правовых актах, регулирующих деятельность ветеринарно- санитарного эксперта.
		ИД-3 опк-3. Владеть нормативно- правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.	Владеть законодательной базой, руководствоваться этическими и правовыми нормами при осуществлении профессиональной деятельности.
2.	ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ИД-1 опк-5. Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.	Знать алгоритм работы с информационной системой в области ветеринарии (ВетИС) и ее подсистемами.

		ИД-2пк-5. Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.	Уметь оформлять сопроводительную документацию с использованием информационной системы в области ветеринарии (ВетИС) и ее подсистем.
		ИД-3пк-5. Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	Владеть навыками работы в информационной системе в области ветеринарии (ВетИС) и ее подсистемах,
3.	ПК-1 Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	ПК-1. ИД – 1 Знать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных	
		ПК-1 ИД - 2 Знать требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	
		ПК-1 ИД – 3 Знать формы описи убойных животных, журнала учета результатов <u>предубойного ветеринарного осмотра убойных животных</u>	
		ПК-1. ИД – 4 Уметь определять допустимость убоя животных на мясоне основе результатов предубойного осмотра	
		ПК-1 ИД – 5 Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных	
4.	ПК-2. Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для	ИД-1пк-2. Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных	Знать методику проведения послеубойного осмотра мяса и других продуктов убоя, дополнительных методов исследования, лабораторных исследований, в том числе экспресс-методов, ветеринарно-санитарную оценку мяса и других продуктов убоя.
	определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	исследований, ветеринарно-санитарной оценки	

		ИД-4пк-2. Уметь 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	Уметь применять макроскопические и патологоанатомические исследования при проведении послеубойного осмотра животных в местах убоя и разделки, местах охоты на диких животных для выявления заболеваний животных и ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя.
		ИД-5пк-2. Уметь 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	Уметь применять органолептические и другие методы исследования для оценки мяса и продуктов убоя в остывшем, охлажденном, замороженном состоянии для определения степени свежести в процессе хранения в холодильных камерах.
		ИД-9пк-2. Уметь выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомоморфологические) 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	Уметь отличать в ходе исследования патологические изменения инфекционного или незаразного характера от дефектов, возникших в процессе убоя или хранения, а также в процессе производства мясной продукции.
5.	ПК-3. Способен проводить отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований	ИД-1пк-3. Знать 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	
		ИД-2пк-3. Знать методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
		ИД-3пк-3. Уметь 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	
6.	ПК-4. Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	ИД-4 ПК-4. Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лабораториис лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствиис инструкциями по их эксплуатации	
		ИД-5 ПК-4. Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясногосырья, мясной продукции	
7.	ПК-5 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ 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	ПК – 5 ИД – 1 Знать 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 ^П	
		К – 5 ИД – 2 Уметь определять пригодность (непригодность) мяса,продуктов убоя, пищевого мясногосырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной пищевой безопасности	
8.	ПК-7 Способен организовать ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами	ИД-1 ПК-7. Знать порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Знать требования к ветеринарному клеймению мяса,виды клейм и штампов и их назначение.
9.	ПК-8 Способен организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	ПК – 8 ИД- 1 Знать порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарныетребования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и всфере безопасности пищевой продукции	
		ПК – 8 ИД – 2 Уметь определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясногосырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с	

		законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	
		ПК – 8 ИД – 3 Уметь осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
		ПК – 8 ИД – 4 Уметь вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	
10.	ПК-10 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	ПК – 10 ИД – 1 Знать порядок 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	
		ПК – 10 ИД – 2 Уметь пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	
11.	ПК-11 Способен проводить отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований	ПК – 11 ИД – 1 Знать методику отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	
		ПК – 11 ИД – 2 Уметь 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	
12.	ПК – 13 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению	ПК - 13 ИД -1 Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам,	

	меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	
		ПК – 13 ИД – 2 Уметь 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	
13.	ПК – 15 Способен проводить организацию 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	ПК – 15 ИД – 1 Знать порядок и ветеринарно-санитарные требования 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	
		ПК – 15 ИД – 2 Уметь 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	
		ПК – 15 ИД – 3 Уметь осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	
		ПК – 15 ИД – 4 Уметь вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	
14.	ПК-16 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	ПК – 16 ИД – 1 Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	
		ПК-16 ИД – 2 Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности	

		ПК – 16 ИД – 3 Уметь 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	
		ПК – 16 ИД – 4 Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно- санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	
15.	ПК-17 Способен проводить отбор проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований	ПК – 17 ИД – 1 Знать методику отбора проб гидробионтов и икры	
16.	ПК-19 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ гидробионтов и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ПК – 19 ИД – 1 Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	
		ПК – 19 ИД – 2 Уметь определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная практика – «Ветеринарно-санитарная практика» относится к базовой части практик учебного плана ОПОП по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата) и является обязательной для освоения:

Способы проведения учебной практики: выездная, стационарно.

Профильные предприятия и организации АПК, связанные с направленностью образовательной программы, с которыми заключены договора на прохождение практик обучающимися.

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Время прохождения технологической практики – 4 курс обучения, 8 семестр, продолжительность практики – 3 недель, 162 часа (4,5 ЗЕТ).

Форма контроля – зачет в 8 семестре 4 курса.

Тематический план работы обучающихся при прохождении практики:

№ раздела	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1.	ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	Положение о порядке проведения инструктажа рабочих по безопасным методам работы на предприятиях и организациях системы Министерства сельского хозяйства.
		Источники опасности в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ЛВСЭ).
		Работа с едкими, взрывоопасными веществами (кислоты, щелочи), контакты с загрязненной продукцией, с электрооборудованием и приборами.
		Санитарно-гигиенические нормы при нахождении и работе в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
		Спецодежда для работы в лаборатории.
2.	ПРАВИЛА И НОРМЫ ОТБОРА ПРОБ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	Техника безопасности при поступлении туш животных, вынужденно убитых на мясо.
		Основные термины и определения. Правила, порядок отбора проб. План выборочного контроля.
		Минимальная масса пробы необходимая для проведения исследований на один показатель безопасности на наличие остатков запрещенных и вредных веществ в продуктах животного и растительного происхождения. Необходимая масса навесок проб для проведения экспертизы.
		Упаковка, хранение и пересылка лабораторных и контрольных проб. Методы подготовки упаковки и оборудования для отбора проб.
		Порядок отбора проб для лабораторных исследований.
		Правила упаковки и транспортировки проб.
		Нормы отбора средних проб. Нормы отбора проб штучной продукции.
3.	МАТЕРИАЛЫ И МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И КОРМОВ.	Методологическая основа научной деятельности. Объект и предмет изучения. Выбор методики (метода) проведения исследований.
		Взятие и пересылка материала для исследования. Методы проведения органолептического исследования.
		Нормативная документация по проведению органолептического исследования продуктов питания в зависимости от тематики работы.
		Определение внешнего вида, консистенции, запаха (при необходимости вкуса), проведение дегустационной оценки (при необходимости).
		Лабораторные методы исследования. Физико-химические методы. Биохимические методы. Бактериологическое исследование продуктов питания.
		Современные методы исследования определения качества и безопасности продуктов питания.

		Оценка результатов. Обсуждение результатов исследований.
4.	НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ВКР	Использование нормативной и технической документации, регламентов, санитарно-эпидемиологических правил и норм, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила.
		Требования безопасности к продовольственному сырью и продуктам питания (санитарно-эпидемиологические правила, санитарные правила и нормы, гигиенические нормативы).
		Технические регламенты Таможенного союза ТР ТС. ГОСТ Р 54762-2011: "Программы предварительных требований по
		безопасности пищевой продукции. Производство пищевой продукции". ГОСТ Р ИСО 22000-2007: "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования" ГОСТ Р ИСО 22005-2009. "
		Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов", ГОСТ Р 51705.1-2001: "Системы качества.
		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов HACCP. Общие требования", FSSC 22000: "Система менеджмента безопасности пищевых продуктов 22000".

6.1. Требования к форме отчетности по практике

Индивидуальное задание разрабатывает руководитель практики с указанием основных разделов прохождения практики, их содержанием и ожидаемым результатом по каждому этапу. Индивидуальное задание должно быть разработано в соответствии с программой учебной практики. Все компетенции, заявленные в программе практики, должны быть сформированы в процессе ее прохождения. Подписывают индивидуальное задание руководитель практики и обучающийся.

В ходе прохождения практики руководитель контролирует освоение программы практики обучающимся посредством текущего контроля (с использованием опроса по соответствующим разделам практики), контролирует выполнение индивидуального задания и соблюдения плана-графика.

Обучающийся обязан вести дневник прохождения практики, делать соответствующие рабочие записи о выполнении разделов практики, кратко в хронологическом порядке, с указанием даты, записывать полученные результаты по выполнению программы практики.

Дневник должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ по дням практике согласно запланированным разделам. Текст дневника должен быть четким, аккуратно написан от руки (допускается использование машинописного текста). Фактическое выполнение заверяется руководителем практики. Записи в дневнике должны соответствовать по структуре и содержанию индивидуальному заданию и плану-графику прохождения практики. Дневник оформляется по каждому курсу практики отдельно, согласно тематическим разделам. Ведение дневника ежедневное, с обязательной нумерацией страниц. Дневник обучающиеся сдают на проверку руководителю практики, ответственному за проведение практики.

Во время прохождения практики обучающийся-практикант имеет возможность постоянно пользоваться учебниками и учебными пособиями, учебно-методической и справочной литературой.

После прохождения учебной практики обучающийся должен предоставить на кафедру пакет документов: индивидуальное задание, план-график, дневник.

Руководитель практики проверяет предоставленный пакет документов, если есть замечания, отдает обучающемуся для исправления, после устранения замечаний

обучающийся допускается к зачету.

Подведением итогов учебной практики является зачет, в рамках которого в краткой форме обучающийся делает анализ и обобщение проделанной работы.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 252 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025981. - ISBN 978-5-16-015340-7. - Текст : электронный. - URL:

<https://znanium.com/catalog/product/1025981> (дата обращения: 14.10.2020). — Режим доступа: по подписке.

2. Шмат, Е. В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, А. В. Семочкин. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 104 с. — ISBN 978-5-89764-508-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/90739> (дата обращения: 15.10.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Федоткина, С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / С. Н. Федоткина, А. Н. Шинкаренко, А. В. Усенков.

— Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2015. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/76662> (дата обращения: 15.10.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113372> (дата обращения: 15.10.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Павлова, А.В. Инфекция у сельскохозяйственных и домашних животных / Павлова А.В. Бублик В.Н., Парфилко И.Ф., Енин А.В., Коршенко Д.А. / Луганск – 2022, 14 с.
2.	Павлова, А.В. Основы иммунитета / Павлова А.В. Бублик В.Н., Парфилко И.Ф., Енин А.В., Коршенко Д.А. / Луганск – 2018, 26 с.
3.	Павлова, А.В. Антитела / Павлова А.В. Бублик В.Н., Парфилко И.Ф., Енин А.В., Коршенко Д.А. / Луганск – 2018, 16 с.
4.	Павлова, А.В. Постановка серологических реакций / Павлова А.В. Бублик В.Н., Парфилко И.Ф., Енин А.В., Коршенко Д.А. / Луганск – 2021, 16 с.

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

№ п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа
1.	Всероссийский институт научной и технической информации [Электронный ресурс]. URL: http://elibrary.ru/defaultx.asp (дата обращения: 20.08.2022).
2.	Научная электронная библиотека. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www2.viniti.ru (дата обращения: 20.08.2022).

3.	Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок. [Электронный ресурс]. URL: http://www.scintific.narod.ru/ (дата обращения: 20.08.2022).
4.	Российская государственная библиотека [Электронный ресурс]. (видеофильм). URL: http://www.rsl.ru (дата обращения: 20.08.2022).

7.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

7.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекционные, практические	Система дистанционного обучения Moodle	+	+	+

7.3.2. Аудио- и видеопособия

Аудио- и видеопособия не предусмотрены.

7.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов

Не предусмотрены.

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1.	В-607 – учебная аудитория для проведения лекционных и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы и учебной практики	Шкаф медицинский – 1 шт., баня водяная – 1 шт., доска для технич. показов – 1 шт., стол-ауд. – 13 шт., стул – 25 шт., шкаф – 1 шт., стенды, демонстрационные и учебно-методические материалы, термостат, предметные стекла, краски для окрашивания микроорганизмов, стерилизаторы, фильтровальная бумага, бумажные индикаторы, покровные стекла, микроскопы – 23 шт., пинцеты - 10 шт., скальпели -10 шт., бактериологические петли – 10 шт., эмалированные лотки для окрашивания микроорганизмов – 10 шт., лабораторная посуда.

9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

Основными технологиями, используемыми при получении материалов исследования и обработке результатов в ходе прохождения практики являются: технологии включенного наблюдения, проблемного обучения, технологии оценивания учебных достижений, а также метод проектов – система обучения, при которой студенты овладевают компетенциями в процессе планирования и выполнения несложных практических заданий (поручений, даваемых руководителем практики от организации). Применение метода проектов в обучении

невозможно без привлечения исследовательских методов, таких как – определение проблемы, вытекающих из нее задач исследования; выдвижения гипотезы их решения, обсуждения методов исследования; без анализа полученных данных.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по производственной практике «Ветеринарно-санитарная практика»

Специальность 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность
сырья и пищевой продукции

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – Бакалавр

Форма обучения – очная

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ОПК -3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного	ИД-1 опк-3. Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях..	Знать законодательство в области ветеринарии, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность ветеринарно-санитарных экспертов.
	комплекса	ИД-2 опк-3. Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	Уметь находить в различных источниках актуальную информацию о ветеринарном законодательстве, нормативно-правовых актах, регулирующих деятельность ветеринарно- санитарного эксперта.
		ИД-3 опк-3. Владеть нормативно- правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.	Владеть законодательной базой, руководствоваться этическими и правовыми нормами при осуществлении профессиональной деятельности.
2.	ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ИД-1 опк-5. Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.	Знать алгоритм работы с информационной системой в области ветеринарии (ВетИС) и ее подсистемами.
		ИД-2 опк-5. Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.	Уметь оформлять сопроводительную документацию с использованием информационной системы в области ветеринарии (ВетИС) и ее подсистем.
		ИД-3 опк-5. Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	Владеть навыками работы в информационной системой в области ветеринарии (ВетИС) и ее подсистемах,
3.	ПК-1 Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	ПК-1. ИД – 1 Знать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных	
		ПК-1 ИД - 2 Знать требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	

		ПК-1 ИД – 3 Знать формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных	
		ПК-1 ИД – 4 Уметь определять допустимость убоя животных на мясоне основе результатов предубойного осмотра	
		ПК-1 ИД – 5 Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных	
4.	ПК-2. Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для	ИД-1 ПК-2. Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных	Знать методику проведения послеубойного осмотра мяса и других продуктов убоя, дополнительных методов исследования, лабораторных исследования, в том числе экспресс-методов, ветеринарно-санитарную оценку мяса и других продуктов убоя.
	определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	исследований, ветеринарно-санитарной оценки	
		ИД-4 ПК-2. Уметь 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	Уметь применять макроскопические и патологоанатомические исследования при проведении послеубойного осмотра животных в местах убоя и разделки, местах охоты на диких животных для выявления заболеваний животных и ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя.
		ИД-5 ПК-2. Уметь 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	Уметь применять органолептические и другие методы исследования для оценки мяса и продуктов убоя в остывшем, охлажденном, замороженном состоянии для определения степени свежести в процессе хранения в холодильных камерах.

		ИД-9пк-2. Уметь выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомоморфологические) 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	Уметь отличать в ходе исследования патологические изменения инфекционного или незаразного характера от дефектов, возникших в процессе убоя или хранения, а также в процессе производства мясной продукции.
5.	ПК-3. Способен проводить отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований	ИД-1пк-3. Знать 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	
		ИД-2пк-3. Знать методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
		ИД-3пк-3. Уметь 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	
6.	ПК-4. Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	ИД-4пк-4. Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	
		ИД-5пк-4. Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
7.	ПК-5 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ 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	ПК – 5 ИД – 1 Знать 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 ^П	

		к – 5 ИД – 2 Уметь 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	
8.	ПК-7 Способен организовать ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами	ИД-1 ПК-7. Знать порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Знать требования к ветеринарному клеймению мяса, виды клейм и штампов и их назначение.
9.	ПК-8 Способен организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	ПК – 8 ИД- 1 Знать порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	
		ПК – 8 ИД – 2 Уметь 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	
		ПК – 8 ИД – 3 Уметь осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
		ПК – 8 ИД – 4 Уметь вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	
10.	ПК-10 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	ПК – 10 ИД – 1 Знать порядок 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	

		ПК – 10 ИД – 2 Уметь пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	
11.	ПК-11 Способен проводить отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований	ПК – 11 ИД – 1 Знать методику отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	
		ПК – 11 ИД – 2 Уметь 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	
12.	ПК – 13 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению	ПК - 13 ИД -1 Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам,	
	меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	
		ПК – 13 ИД – 2 Уметь 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	
13.	ПК – 15 Способен проводить организацию 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	ПК – 15 ИД – 1 Знать порядок и ветеринарно-санитарные требования 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	
		ПК – 15 ИД – 2 Уметь 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	

		ПК – 15 ИД – 3 Уметь осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	
		ПК – 15 ИД – 4 Уметь вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	
14.	ПК-16 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	ПК – 16 ИД – 1 Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	
		ПК-16 ИД – 2 Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности	
		ПК – 16 ИД – 3 Уметь 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	
		ПК – 16 ИД – 4 Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно- санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	
15.	ПК-17 Способен проводить отбор проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований	ПК – 17 ИД – 1 Знать методику отбора проб гидробионтов и икры	
16.	ПК-19 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ гидробионтов и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ПК – 19 ИД – 1 Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	

		ПК – 19 ИД – 2 Уметь определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	
--	--	--	--

Примерные контрольные вопросы для проведения аттестации

1. Ветеринарная лаборатория: полномочия, функции, организация работы.
2. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке: полномочия, функции, организация работы.
3. Организация платных ветеринарных услуг в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.
4. Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии.
5. Закон «О ветеринарии» РФ, основное содержание.
6. Основные задачи ветеринарии в РФ.
7. Задачи Государственной ветеринарной службы РФ. Система Государственной ветеринарной службы РФ.
8. Значение ветеринарного учета. Документы ветеринарного учета, порядок их составления.
9. Значение ветеринарной отчетности. Документы ветеринарной отчетности, порядок их составления и представления.
10. Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде.
11. Принципы и системы планирования.
12. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
13. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.
14. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.
15. Диагностика фасциолеза и дикроцелиоза. Ветсаноценка продуктов убоя.
16. Трихинеллоскопия неконсервированного и консервированного мяса и шпика.

Отбор проб.

17. Методы исследования мяса животных на свежесть.
18. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.
19. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок.

Документация.

20. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
21. Методы исследования на свежесть охлажденной рыбы.
22. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов и нутрий.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое животных.
24. Органолептические и лабораторные методы исследования на свежесть консервированной и мороженой рыбы.
25. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза. Ветсаноценка продуктов убоя.

26. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.
27. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш диких промысловых животных и пернатой дичи.
28. Исследование солонины на свежесть и сроки хранения соленого мяса.
29. Методы исследования мяса птиц на свежесть
30. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности
31. Распознавание мяса различных видов животных.
32. Ветеринарно-санитарное исследование меда на продовольственном рынке.
33. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».
34. Экспертиза съедобных грибов на продовольственном рынке.
35. Патологоанатомические изменения в лимфатических узлах
36. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.
37. Особенности ветсанэкспертизы туш и органов с/х животных (птицы) на продовольственных рынках.
38. Нормативные документы используемые при работе ветсанэксперта.
39. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.
41. Санитарное исследование растительных продуктов на продовольственных рынках.

Приложение 3

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценивания учебных действий при написании дневника по выполнению индивидуального задания в рамках прохождения учебной практики:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	работа выполнена в соответствии с утвержденным планом, полностью раскрыто содержание каждого вопроса, обучающимся сформулированы собственные аргументированные выводы по теме работы. Оформление работы соответствует предъявляемым требованиям. При защите работы обучающийся свободно владеет материалом и отвечает на вопросы
хорошо	работа выполнена в соответствии с утвержденным планом, полностью раскрыто содержание каждого вопроса. Незначительные замечания к оформлению работы. При защите работы обучающийся владеет материалом, но отвечает не на все вопросы
удовлетворительно	работа выполнена в соответствии с утвержденным планом, но не полностью раскрыто содержание каждого вопроса. Обучающимся не сделаны собственные выводы по теме работы. Грубые недостатки во оформлении работы. При защите работы обучающийся слабо владеет материалом, отвечает не на все вопросы
неудовлетворительно	работа выполнена не в соответствии с утвержденным планом, не раскрыто содержание каждого вопроса. Обучающимся не сделаны выводы по теме работы. Грубые недостатки в оформлении работы. При защите работы обучающийся не владеет материалом, не отвечает на вопросы

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при защите отчета:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
хорошо	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
удовлетворительно	не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации
неудовлетворительно	не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации