Приложение 4

Интегрированная оценка уровня сформированности компетенций
в процессе освоения образовательной программы
по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Оценки сформированности компетенций				Дисциплина из учебного плана
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач						
УК-1.1 Способен находить и систематизировать релевантные данные из различных источников, используя современные методы и инструменты поиска, применять системный подход для решения поставленных задач	Знать: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа.	Фрагментарные представления, имели место грубые ошибки об информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	Неполные представления, допущено много негрубых ошибок об информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы об информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	Сформированы знания об информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	Философия
	Уметь: получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента, опыта, информационно-коммуникационных технологий.	Фрагментарное умение осуществлять поиск информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	В целом успешное, но не систематическое умение осуществлять поиск информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	В целом успешное, но содержащие отдельные, незначительные пробелы в умении осуществлять поиск информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	Сформировано умение корректно умение осуществлять поиск информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	
	Владеть: исследованием проблемы	Фрагментарное владение навыками осуществлять поиска информации для	Имеется минимальный набор навыков осуществлять поиска	Продемонстрирован базовый набор навыков осуществлять поиска	Сформированы навыки осуществлять поиска информации для решения	

	профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности, в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрированием оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций	решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	поставленных задач в рамках научного мировоззрения	
	Знать: методы поиска релевантных данных из различных источников, используя современные методы и инструменты поиска.	Не знает методы поиска релевантных данных из различных источников, используя современные методы и инструменты поиска.	Отвечает устно о методах поиска релевантных данных из различных источников, используя современные методы и инструменты поиска. и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно о методах поиска релевантных данных из различных источников, используя современные методы и инструменты поиска и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно о методах поиска релевантных данных из различных источников, используя современные методы и инструменты поиска и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Информатика и введение в информационные технологии
	Уметь: находить и систематизировать релевантные данные из различных источников, используя современные методы и инструменты поиска.	Не умеет находить и систематизировать релевантные данные из различных источников, используя современные методы и инструменты поиска.	Находит и систематизирует релевантные данные из различных источников, используя современные методы и инструменты поиска с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Находит и систематизирует релевантные данные из различных источников, используя современные методы и инструменты поиска с незначительными неточностями	Находит и систематизирует релевантные данные из различных источников, используя современные методы и инструменты поиска верно и без ошибок	
	Владеть: способами нахождения и	Не владеет способами нахождения и	Применяет системный подход для решения	Применяет системный подход для решения	Применяет системный подход для решения поставленных	

	систематизации релевантных данные из различных источников, используя современные методы и инструменты поиска, применять системный подход для решения поставленных задач	систематизации релевантных данные из различных источников, используя современные методы и инструменты поиска, применять системный подход для решения поставленных задач	поставленных задач. Находит и систематизирует релевантные данные из различных источников, используя современные методы и инструменты поиска с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	поставленных задач. Находит и систематизирует релевантные данные из различных источников, используя современные методы и инструменты поиска с незначительными неточностями	задач. Находит и систематизирует релевантные данные из различных источников, используя современные методы и инструменты поиска верно и без ошибок	
	Знать: методы поиска, критического анализа и синтеза информации; основные принципы критического анализа. Уметь: получать новые знания на основе поиска, критического анализа и синтеза информации; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации на основе действий, эксперимента и опыта. Владеть: исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением поиска, критического анализа и синтеза информации; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения.	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной программе в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

УК-1.2 Умеет оценивать достоверность, актуальность и значимость информации, выявлять противоречия и слабые места в данных.	Знать: основные принципы критического анализа.	Пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы и в решении задачи	Знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности непринципиального характера в ответе на вопросы и в решении задачи	Полное знание программного материала, усвоение основной литературы, рекомендованной в программе, наличие малозначительных ошибок в решении задачи, или недостаточно полное раскрытие содержания вопроса	Отличное знание основных понятий современной физики (всестороннее, систематическое и глубокое знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, правильное решение задачи)	Биофизика
	Уметь: осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.	Низкий уровень умений анализировать полученные результаты при решении задач в области производства	Наличие основных умений, однако допускаются отдельные ошибки и погрешности при умений анализировать полученные результаты при решении задач в области производства	Уверенные умения при анализе полученных результатов при решении задач в области производства	Умение в совершенстве производить анализ полученных результатов при решении задач в области производства	
	Владеть: выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрированием оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций.	Низкий уровень владения основными методами количественного и качественного анализа информации, необходимой для решения поставленных задач	Владение математическими понятиями количественного и качественного анализа информации, структурами и определениями, но при этом проявляется фрагментарность и непоследовательность, ошибки и недочеты в простейших прикладных задачах	Продемонстрированы базовые навыки владения основными методами количественного и качественного анализа информации, необходимой для решения поставленных задач	Уверенное владение основными методами количественного и качественного анализа для решения поставленных задач с использованием современного инструментария и интеллектуальных информационно-аналитических систем	
	Знать: требования, предъявляемые к научным гипотезам; методы проверки, подтверждения и опровержения научных гипотез; методологические принципы построения теорий; теоретические основы организации научно-исследовательской	Выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знании основного материала программы, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не выполнившему отдельные задания, предусмотренные формами текущего контроля.	Выставляется студенту, если он показал знание основного учебного материала по программе дисциплины, в объеме достаточном для дальнейшей учебы и работы по специальности, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля, но допустил	Выставляется студенту, если он полностью владеет основным материалом учебной программы, а также выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля.	Выставляется студенту, если он показал всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, предусмотренного программой. Усвоил основную и знаком с дополнительной литературой по программе и способен применять их при анализе и решении практических задач.	Методы научных исследований

	деятельности.		погрешности в ответе на экзамене или при выполнении экзаменационных заданий и обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.			
	Уметь: анализировать тенденции современной науки, определять перспективные направления научных исследований; ставить цели, задачи и выбирать методы исследования, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знании основного материала программы, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не выполнившему отдельные задания, предусмотренные формами текущего контроля.	Выставляется студенту, если он пока зал знание основного учебного материала по программе дисциплины, в объеме достаточном для дальнейшей учебы и работы по специальности, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля, но допустил погрешности в ответе на экзамене или при выполнении экзаменационных заданий и обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.	Выставляется студенту, если он полностью владеет основным материалом учебной программы, а также выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля.	Выставляется студенту, если он показал всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, предусмотренного программой. Усвоил основную и знаком с дополнительной литературой по программе и способен применять их при анализе и решении практических задач.	
	Владеть: навыками обобщения, анализа, систематизации и критической оценки результатов, полученных отечественными и зарубежными исследователями; - навыками организации и проведения самостоятельных научных исследований.	Выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знании основного материала программы, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не выполнившему отдельные задания, предусмотренные формами текущего контроля.	Выставляется студенту, если он пока зал знание основного учебного материала по программе дисциплины, в объеме достаточном для дальнейшей учебы и работы по специальности, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля, но допустил погрешности в ответе на	Выставляется студенту, если он полностью владеет основным материалом учебной программы, а также выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля.	Выставляется студенту, если он показал всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, предусмотренного программой. Усвоил основную и знаком с дополнительной литературой по программе и способен применять их при анализе и решении практических задач.	

			экзамене или при выполнении экзаменационных заданий и обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.			
УК-1.3 Осуществляет анализ ситуации в реальных социальных условиях для выявления актуальной социально-значимой задачи/проблем, требующей решения	Знать: закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур	Уровень знаний о закономерностях и особенностях социально-исторического развития различных культурах ниже минимальных требований	Продемонстрирован минимально допустимый уровень знаний о закономерностях и особенностях социально-исторического развития различных культур	Уровень знаний о закономерностях о особенностях социально-исторического развития различных культур в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Продемонстрирован в полном объеме знания о закономерностях и особенностях социально-исторического развития различных культур	Общественный проект "Обучение служением"
	Уметь: анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Частичное освоенное умение анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Сформированное умение анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	
	Владеть: методами и навыками эффективного межкультурного взаимодействия	Фрагментарное владение методами и навыками эффективного межкультурного взаимодействия	В целом успешное, но систематического владение методами и навыками эффективного межкультурного взаимодействия	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение методами и навыками эффективного межкультурного взаимодействия	Успешное и систематического владение методами и навыками эффективного межкультурного взаимодействия	
УК-1.4 Производит постановку проблемы путем фиксации ее содержания, выявления субъекта проблемы, а также всех заинтересованных сторон в	Знать: правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия	Фрагментарные знания правил и технологий эффективного межкультурного взаимодействия	Общие, но не структурированные знания правил и технологий эффективного межкультурного взаимодействия	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания правил и технологий эффективного межкультурного взаимодействия	Сформированные систематические знания правил и технологий эффективного межкультурного взаимодействия	Общественный проект "Обучение служением"
	Уметь: проектировать общественную деятельность с учетом культурных особенностей	Частично освоенное умение проектировать общественную деятельность с учетом культурных особенностей различных категорий людей	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение проектировать общественную деятельность с учетом культурных особенностей	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение проектировать общественную деятельность с учетом культурных особенностей	Сформированное умение проектировать общественную деятельность с учетом культурных особенностей различных категорий людей	

данной ситуации	различных категорий людей		различных категорий людей	различных категорий людей		
	Владеть: технологиями планирования и управления своей деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля	Фрагментарное владение технологиями планирования и управления своей деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля	В целом успешное, но не систематическое владение технологиями планирования и управления своей деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение технологиями планирования и управления своей деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля	Успешное и систематическое владение технологиями планирования и управления своей деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля	
УК-1.5 Определяет требования и ожидания заинтересованных сторон с учетом социального контекста	Знать: особенности межкультурного разнообразия общества	Фрагментарные знания особенностей межкультурного разнообразия общества	Общие, но не структурированные знания особенностей межкультурного разнообразия общества	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания особенностей межкультурного разнообразия общества	Сформированные систематические знания особенностей межкультурного разнообразия общества	Общественный проект "Обучение служением"
	Уметь: понимать и толерантно воспринимать межкультурного разнообразия общества	Частично освоенное умение понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества	Сформированное умение понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества	
	Владеть: навыками определения требований к заинтересованным сторонам с учетом социального контекста	Фрагментарное владение определения требований к заинтересованным сторонам с учетом социального контекста	В целом успешное, но не систематическое владение определения требований к заинтересованным сторонам с учетом социального контекста	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение определения требований к заинтересованным сторонам с учетом социального контекста	Успешное и систематическое владение определения требований к заинтересованным сторонам с учетом социального контекста	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений						
УК-2.1 Умеет формулировать конкретные	Знать методы представления и описания проектной	Выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знании основного	Выставляется студенту, если он пока зал знание основного учебного	Выставляется студенту, если он полностью владеет основным материалом	Выставляется студенту, если он показал всестороннее, систематическое и глубокое	Методы научных исследован

задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели, с учетом всех аспектов и требований и оценивать различные варианты решений, учитывая ограничения и риски	деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе	материала программы, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не выполнившему отдельные задания, предусмотренные формами текущего контроля.	материала по программе дисциплины, в объеме достаточном для дальнейшей учебы и работы по специальности, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля, но допустил погрешности в ответе на экзамене или при выполнении экзаменационных заданий и обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.	учебной программы, а так же выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля.	знание учебного материала, предусмотренного программой. Усвоил основную и знаком с дополнительной литературой по программе и способен применять их при анализе и решении практических задач.	ий
	Уметь определять круг задач в рамках поставленной цели, обосновывать 6 теоретическую и практическую значимость полученных результатов; планировать реализацию задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; рассчитывать качественные и количественные результаты	**Уметь** определять круг задач в рамках поставленной цели, обосновывать 6 теоретическую и практическую значимость полученных результатов; планировать реализацию задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; рассчитывать качественные и количественные результаты	Выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знании основного материала программы, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не выполнившему отдельные задания, предусмотренные формами текущего контроля.	Выставляется студенту, если он пока зал знание основного учебного материала по программе дисциплины, в объеме достаточном для дальнейшей учебы и работы по специальности, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля, но допустил погрешности в ответе на экзамене или при выполнении экзаменационных заданий и обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.	Выставляется студенту, если он полностью владеет основным материалом учебной программы, а также выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля.	

	Владет: способами решения задач в рамках поставленной цели, организации проведения эксперимента и опыта.	Выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знании основного материала программы, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не выполнившему отдельные задания, предусмотренные формами текущего контроля.	Выставляется студенту, если он пока зал знание основного учебного материала по программе дисциплины, в объеме достаточном для дальнейшей учебы и работы по специальности, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля, но допустил погрешности в ответе на экзамене или при выполнении экзаменационных заданий и обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.	Выставляется студенту, если он полностью владеет основным материалом учебной программы, а так же выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля.	Выставляется студенту, если он показал всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, предусмотренного программой. Усвоил основную и знаком с дополнительной литературой по программе и способен применять их при анализе и решении практических задач.	
	Знать: решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	Уровень знаний по решению конкретной задачи проекта, по выбору оптимальных способов ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений, ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний по решению конкретной задачи проекта, по выбору оптимальных способов ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений, допущено много негрубых ошибок.	Уровень знаний по решению конкретной задачи проекта, по выбору оптимальных способов ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок.	Уровень знаний по решению конкретной задачи проекта, по выбору оптимальных способов ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Правоведение
	Уметь: проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме.	

	ограничений.					
	Владеть: решениями конкретной задачи проекта, выбирая оптимальные способы ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	При решении стандартных задач, при выборе оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений, не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач, при выборе оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений, с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач, при выборе оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений, с некоторыми недочетами.	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач, при выборе оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений, без ошибок и недочетов	
	Знать: методы представления и описания проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе. Уметь: определять круг задач в рамках поставленной цели, обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; планировать реализацию задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной программе в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

	рассчитывать качественные и количественные результаты. Владеть: способами решения задач в рамках поставленной цели, организации проведения эксперимента и опыта.					
УК-2.2 Способен анализировать действующие правовые нормы и учитывать доступные ресурсы (финансовые, материальные, человеческие) при выборе методов решения задач.	**Знать:** методы представления и описания проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.	Уровень знаний о методах представления и описания результатов проектной деятельности; методах, критериях и параметрах оценки результатов выполнения проекта; принципах, методах и требованиях, предъявляемых к проектной работе ниже минимальных требований, имеют место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний о методах представления и описания результатов проектной деятельности; методах, критериях и параметрах оценки результатов выполнения проекта; принципах, методах и требованиях, предъявляемых к проектной работе ниже минимальных требований, допущено много негрубых ошибок.	Уровень знаний о методах представления и описания результатов проектной деятельности; методах, критериях и параметрах оценки результатов выполнения проекта; принципах, методах и требованиях, предъявляемых к проектной работе ниже минимальных требований в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок.	Уровень знаний о методах представления и описания результатов проектной деятельности; методах, критериях и параметрах оценки результатов выполнения проекта; принципах, методах и требованиях, предъявляемых к проектной работе ниже минимальных требований в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии
	Уметь: определять круг задач в рамках поставленной цели, обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; планировать реализацию задач в рамках поставленной цели и выбирать	При решении стандартных задач не определен круг задач в рамках поставленной цели, не обосновывана теоретическая и практическая значимость полученных результатов; не запланирована реализация задач в рамках поставленной цели и не выбираны оптимальные способы их	Продемонстрированы основные умения: определять круг задач в рамках поставленной цели, обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; планировать реализацию задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их	Продемонстрированы все основные умения: определять круг задач в рамках поставленной цели, обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; планировать реализацию задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные	Продемонстрированы все основные умения: определять круг задач в рамках поставленной цели, обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; планировать реализацию задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из	

	оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; рассчитывать качественные и количественные результаты.	решения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; не рассчитаны качественные и количественные результаты, имели место грубые ошибки.	решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; рассчитывать качественные и количественные результаты. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме.	способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; рассчитывать качественные и количественные результаты. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами.	действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; рассчитывать качественные и количественные результаты. Решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме.	
	Владеть: способами решения задач в рамках поставленной цели, организации проведения эксперимента и опыта.	При способах решения задач в рамках поставленной цели, организации проведения эксперимента и опыта имели место грубые ошибки.	Имеется минимальный набор способов решения задач в рамках поставленной цели, организации проведения эксперимента и опыта с некоторыминедочетами.	Продемонстрированы способы решения задач в рамках поставленной цели, организации проведения эксперимента и опыта с некоторыми недочетами.	Продемонстрированы способы решения задач в рамках поставленной цели, организации проведения эксперимента и опыта без ошибок и недочетов.	
УК-2.3 Вырабатывает гипотезу решения в целях реализации проекта в условиях ресурсных, нормативных и	Знать: порядок принципы постановки задач, критерии оценки и требования к результатам проекта	Фрагментарные знания порядка принципов постановки задач, критерии оценки и требования к результатам проекта	Общие, но не структурированные знания порядка принципов постановки задач, критерии оценки и требования к результатам проекта	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания порядка принципов постановки задач, критерии оценки и требования к результатам проекта	Сформированные систематические знания порядка принципов постановки задач, критерии оценки и требования к результатам проекта	Общественный проект "Обучение служением"

этических ограничений, регулярного проведения рефлексивных мероприятий для развития гражданственности и профессионализма участников проекта	Уметь: проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, оценивать соответствие способов решения задач поставленной цели	Частично освоенное умение проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, оценивать соответствие способов решения задач поставленной цели	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, оценивать соответствие способов решения задач поставленной цели	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, оценивать соответствие способов решения задач поставленной цели	Сформированное умение проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, оценивать соответствие способов решения задач поставленной цели	
	Владеть: навыками планирования решения задач, рефлексии для развития гражданственности	Фрагментарное владение навыками планирования решения задач, рефлексии для развития гражданственности	В целом успешное, но не систематическое владение навыками планирования решения задач, рефлексии для развития гражданственности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение навыками планирования решения задач, рефлексии для развития гражданственности	Успешное и систематическое владение навыками планирования решения задач, рефлексии для развития гражданственности	
УК-2.4 Разрабатывает паспорт проекта с учетом компетенций студенческой команды, имеющихся ресурсов, а также самоопределения участников проекта по отношению к решаемой проблеме	Знать: виды ресурсов и ограничений для решения поставленных задач, основные методы решения задач	Фрагментарные знания видов ресурсов и ограничений для решения поставленных задач, основные методы решения задач	Общие, но не структурированные знания видов ресурсов и ограничений для решения поставленных задач, основные методы решения задач	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания видов ресурсов и ограничений для решения поставленных задач, основные методы решения задач	Сформированные систематические знания видов ресурсов и ограничений для решения поставленных задач, основные методы решения задач	Общественный проект "Обучение служением"
	Уметь: соотносить ресурсы и ограничения в решении задач, выдвигать альтернативные варианты для достижения результатов	Частично освоенное умение соотносить ресурсы и ограничения в решении задач, выдвигать альтернативные варианты для достижения результатов	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение соотносить ресурсы и ограничения в решении задач, выдвигать альтернативные варианты для достижения результатов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение соотносить ресурсы и ограничения в решении задач, выдвигать альтернативные варианты для достижения результатов	Сформированное умение соотносить ресурсы и ограничения в решении задач, выдвигать альтернативные варианты для достижения результатов	
	Владеть: навыками прогноза и расчета результата, выбора оптимального способа решения задач исходя из заданных возможностей	Фрагментарное владение навыками прогноза и расчета результата, выбора оптимального способа решения задач исходя из заданных возможностей	В целом успешное, но не систематическое владение навыками прогноза и расчета результата, выбора оптимального способа решения задач исходя из заданных возможностей	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение навыками прогноза и расчета результата, выбора оптимального способа решения задач исходя из	Успешное и систематическое владение навыками прогноза и расчета результата, выбора оптимального способа решения задач исходя из заданных возможностей	

				заданных возможностей		
УК-2.5 Целенаправленно использует академические знания и умения для достижения целей социально-ориентированного проекта и общественного развития	Знать: методики самооценки, самоконтроля и саморазвития	Фрагментарные знания методики самооценки, самоконтроля и саморазвития	Общие, но не структурированные знания методики самооценки, самоконтроля и саморазвития	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методики самооценки, самоконтроля и саморазвития	Сформированные систематические знания методики самооценки, самоконтроля и саморазвития	Общественный проект "Обучение служением"
	Уметь: оценивать свои профессиональные качества, особенности характера, определять направления личностного роста, прогнозировать развитие в профессиональной деятельности	Частично освоенное умение оценивать свои профессиональные качества, особенности характера, определять направления личностного роста, прогнозировать развитие в профессиональной деятельности	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение оценивать свои профессиональные качества, особенности характера, определять направления личностного роста, прогнозировать развитие в профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение оценивать свои профессиональные качества, особенности характера, определять направления личностного роста, прогнозировать развитие в профессиональной деятельности	Сформированное умение оценивать свои профессиональные качества, особенности характера, определять направления личностного роста, прогнозировать развитие в профессиональной деятельности	
	Владеть: методами самодиагностики и решать задачи собственного личностного и профессионального развития, реализовывая приоритеты совершенствовании собственной общественной деятельности	Фрагментарное владение методами самодиагностики и решать задачи собственного личностного и профессионального развития, реализовывая приоритеты совершенствования собственной общественной деятельности	В целом успешное, но не систематическое владение методами самодиагностики и решать задачи собственного личностного и профессионального развития, реализовывая приоритеты совершенствования собственной общественной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение методами самодиагностики и решать задачи собственного личностного и профессионального развития, реализовывая приоритеты совершенствования собственной общественной деятельности	Успешное и систематическое владение методами самодиагностики и решать задачи собственного личностного и профессионального развития, реализовывая приоритеты совершенствования собственной общественной деятельности	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде						
УК-3.1 Умеет ясно и конструктивно выражать свои мысли, активно слушать других и учитывать их	Знать: место истории в системе социально-гуманитарных наук, основы методологии исторической науки; особенности	Уровень знаний основ грамотного, логичного, аргументированного формулирования собственных суждений по истории и оценки объектов исторических исследований ниже минимальных	Минимально допустимый уровень знаний основ грамотного, логичного, аргументированного формулирования собственных суждений по истории и оценки объектов исторических	Уровень знаний основ грамотного, логичного, аргументированного формулирования собственных суждений по истории и оценки объектов исторических исследований в объеме,	Уровень знаний основ грамотного, логичного, аргументированного формулирования собственных суждений по истории и оценки объектов исторических исследований в объеме, соответствующем программе	История (история России, всеобщая история)

мнения в процессе взаимодействия, разрешать конфликты и поддерживать позитивную атмосферу для достижения совместных целей.	становления государственности в России и мире; основные закономерности мирового исторического процесса, оценивать их достоинства и недостатки;	требований, имели место грубые ошибки	исследований, допущено много негрубых ошибок	соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	подготовки, без ошибок	
	Уметь: рассматривать возможные варианты решения исторических задач, оценивая их достоинства и недостатки; выступать в дискуссии по историческим проблемам; использовать знание истории (истории России, всеобщей истории) для правильной оценки современных политических, социальных и экономических явлений, государственных и политических деятелей; объективно, с научных позиций оценивать исторические события, делая самостоятельные выводы и обобщения	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения отличать исторические факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения отличать исторические факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения отличать исторические факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения отличать исторические факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть навыками аргументации и	При решении стандартных задач не продемонстрированы	Имеется минимальный набор навыков грамотного, логичного,	Продемонстрированы базовые навыки грамотного, логичного,	Продемонстрированы навыки грамотного, логичного, аргументированного	

	участия в дискуссиях на исторические темы; набором необходимой исторической терминологии и навыками её точного и эффективного использования в профессиональной деятельности.	базовые навыки грамотного, логичного, аргументированного формулирования собственных суждений по истории и оценки объектов исторических исследований, имели место грубые ошибки	аргументированного формулирования собственных суждений по истории и оценки объектов исторических исследований для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	аргументированного формулирования собственных суждений по истории и оценки объектов исторических исследований при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	формулирования собственных суждений по истории и оценки объектов исторических исследований при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	
	Знать: методические основы социального взаимодействия и реализации своей роли в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; стратегии и принципы командной работы.	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной программе в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Уметь: определять свою роль в команде, учитывая особенности поведения и интересы других участников, стиль взаимодействия с командой; работать в команде.					
	Владеть: навыками обмена информацией в команде, организации командного взаимодействия в					

	решении поставленных целей, анализа возможных последствий личных действий на командную работу.					
УК-3.2 Понимает свою роль в команде, выполняет свои обязанности и при необходимости гибко адаптируется к изменяющимся условиям или задачам.	**Знать:** методические основы социального взаимодействия и реализации своей роли в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; стратегии и принципы командной работы.	В методических основах социального взаимодействия и реализации своей роли в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; нормативных правовых актах, касающихся организации и осуществления профессиональной деятельности; стратегии и принципах командной работы имели место грубые ошибки.	В минимально допустимом уровне знаний методических основ социального взаимодействия и реализации своей роли в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; нормативных правовых актов, касающихся организации и осуществления профессиональной деятельности; стратегии и принципах командной работы много негрубых ошибок.	В уровне знаний методических основ социального взаимодействия и реализации своей роли в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; нормативных правовых актов, касающихся организации и осуществления профессиональной деятельности; стратегии и принципах командной работы допущено несколько негрубых ошибок.	Уровень знаний методических основ социального взаимодействия и реализации своей роли в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; нормативных правовых актов, касающихся организации и осуществления профессиональной деятельности; стратегии и принципах командной работы без ошибок.	Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии
	Уметь: определять свою роль в команде, учитывая особенности поведения и интересы других участников, стиль взаимодействия с командой; работать в команде.	При решении стандартных задач не определена роль в команде, не учтены особенности поведения и интересы других участников, стиль взаимодействия с командой; работа в команде, имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи: определять свою роль в команде, учитывая особенности поведения и интересы других участников, стиль взаимодействия с командой; работать в команде. Выполнены все задания, но не в полном объем.	Продемонстрированы все основные умения: определять свою роль в команде, учитывая особенности поведения и интересы других участников, стиль взаимодействия с командой; работать в команде с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи: определять свою роль в команде, учитывая особенности поведения и интересы других участников, стиль взаимодействия с командой; работать в команде. Выполнены все задания в полном объеме.	

	Владеть: навыками обмена информацией в команде, организации командного взаимодействия в решении поставленных целей, анализа возможных последствий личных действий на командную работу.	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки обмена информацией в команде, организации командного взаимодействия в решении поставленных целей, анализа возможных последствий личных действий на командную работу, имели место грубые ошибки.	Имеется минимальный набор базовых навыков обмена информацией в команде, организации командного взаимодействия в решении поставленных целей, анализа возможных последствий личных действий на командную работу для решения стандартных задач с некоторыми недочетами.	Продемонстрированы базовые навыки: обмена информацией в команде, организации командного взаимодействия в решении поставленных целей, анализа возможных последствий личных действий на командную работу при решении стандартных задач с некоторыми недочетами.	Продемонстрированы навыки: обмена информацией в команде, организации командного взаимодействия в решении поставленных целей, анализа возможных последствий личных действий на командную работу при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов.	
УК-3.3 Определяет свою позицию по отношению к поставлен- ной в проекте проблеме, осознанно выбирает свою роль в команде	Знать: алгоритм принятия командных решений и способы преодоления негативных факторов при принятии решений в группе	Фрагментарные знания алгоритмов принятия командных решений и способы преодоления негативных факторов при принятии решений в группе	Общие, но не структурированные знания алгоритмов принятия командных решений и способы преодоления негативных факторов при принятии решений в группе	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания алгоритмов принятия командных решений и способы преодоления негативных факторов при принятии решений в группе	Сформированные систематические знания алгоритмов принятия командных решений и способы преодоления негативных факторов при принятии решений в группе	Общественный проект "Обучение служением"
	Уметь: определять свою роль в команде с учетом собственных личностных ресурсов и ресурсов участников команды	Частично освоенное умение определять свою роль в команде с учетом собственных личностных ресурсов и ресурсов участников команды	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение определять свою роль в команде с учетом собственных личностных ресурсов и ресурсов участников команды	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение определять свою роль в команде с учетом собственных личностных ресурсов и ресурсов участников команды	Сформированное умение определять свою роль в команде с учетом собственных личностных ресурсов и ресурсов участников команды	
	Владеть: навыками эффективной коммуникации в процессе социального взаимодействия	Фрагментарное владение навыками эффективной коммуникации в процессе социального взаимодействия	В целом успешное, но не систематическое владение навыками эффективной коммуникации в процессе социального взаимодействия	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение навыками эффективной коммуникации в процессе социального взаимодействия	Успешное и систематическое владение навыками эффективной коммуникации в процессе социального взаимодействия	
УК-3.4 Проявляет в своем поведении	Знать: способы эффективной коммуникации в	Фрагментарные знания способов эффективной коммуникации в группе или	Общие, но не структурированные знания способов эффективной	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания способов эффективной	Общественный проект "Обучение

способность к совместной проектной деятельности на благо общества, отдельных сообществ и граждан	группе или команде	команде	коммуникации в группе или команде	способов эффективной коммуникации в группе или команде	коммуникации в группе или команде	служением"
	Уметь: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе	Частично освоенное умение устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе	Сформированное умение устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе	
	Владеть: навыками распределения ролей для выполнения задач, методами оценки действий для повышения эффективности деятельности	Фрагментарное владение навыками распределения ролей для выполнения задач, методами оценки действий для повышения эффективности деятельности	В целом успешное, но не систематическое владение навыками распределения ролей для выполнения задач, методами оценки действий для повышения эффективности деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение навыками распределения ролей для выполнения задач, методами оценки действий для повышения эффективности деятельности	Успешное и систематическое владение навыками распределения ролей для выполнения задач, методами оценки действий для повышения эффективности деятельности	
УК-3.5 Учитывает в рамках реализации проекта социальный контекст и действует с учетом своей роли в команде для достижения целей общественного развития	Знать: признаки эффективной команды, технологии ее создания, правила командного взаимодействия	Фрагментарные знания признаков эффективной команды, технологии ее создания, правила командного взаимодействия	Общие, но не структурированные знания признаков эффективной команды, технологии ее создания, правила командного взаимодействия	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания признаков эффективной команды, технологии ее создания, правила командного	Сформированные систематические знания признаков эффективной команды, технологии ее создания, правила командного взаимодействия	Общественный проект "Обучение служением"
	Уметь: использовать эффективные способы социального взаимодействия в процессе принятия командного решения	Частично освоенное умение использовать эффективные способы социального взаимодействия в процессе принятия командного решения	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать эффективные способы социального взаимодействия в процессе принятия командного решения	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать эффективные способы социального взаимодействия в процессе принятия командного решения	Сформированное умение использовать эффективные способы социального взаимодействия в процессе принятия командного решения	
	Владеть: методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта	Фрагментарное владение методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта	В целом успешное, но не систематическое владение методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение методами оценки потребности в	Успешное и систематическое владение методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта	

			стоимости проекта	ресурсах, продолжительности и стоимости проекта		
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)						
УК-4.1 Соблюдает профессиональную этику; знает системы коммуникации; современные средства информационно-коммуникационных технологий и достигать поставленных целей в процессе делового общения, будь то убеждение, информирование или координация действий, учитывая культурные особенности и нормы при общении на иностранном языке, избегая недопонимания и конфликтов.	Знать компьютерные и информационно-коммуникационные технологии, информационную и цифровую инфраструктуру в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий.	Уровень знаний особенностей поведения больших и малых групп людей, с которыми работает /взаимодействует, (не учитывает их в своей) ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний особенностей поведения больших и малых групп людей, с которыми работает /взаимодействует, (не всегда учитывает их в своей деятельности), допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний особенностей поведения больших и малых групп людей, с которыми работает /взаимодействует, (учитывает их в своей деятельности) в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок>	Уровень знаний особенностей поведения больших и малых групп людей, с которыми работает /взаимодействует, (всегда учитывает их в своей деятельности) в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Татарский язык
	Уметь создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения определятьособенностипове	Продемонстрированы основные умения определятьособенности поведения больших и малых групп людей, с	Продемонстрированы все основные умения определятьособенности поведения больших и малых групп людей, с	Продемонстрированы все основные умения определятьособенности поведения больших и малых групп людей, с которыми	

	официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации, в том числе, с применением цифровых технологий.	дения больших и малых групп людей, с которыми работает /взаимодействует, (не умеет учитывать их в своей деятельности), имели место грубые ошибки	которыми работает /взаимодействует, (не всегда учитывает их в своей деятельности), решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	которыми работает /взаимодействует, (умеет учитывать их в своей деятельности),, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	работает /взаимодействует, (учитывает их в своей деятельности), решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть принципами формирования системы коммуникации; анализировать систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; технологией построения эффективной коммуникации в организации; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационны	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки управления поведением больших и малых групп людей, с которыми работает /взаимодействует (не учитывает их в своей деятельности), имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков управления поведением больших и малых групп людей, с которыми работает /взаимодействует (не всегда учитывает их в своей деятельности) для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки управления поведением больших и малых групп людей, с которыми работает /взаимодействует (учитывает их в своей деятельности) при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач управления поведением больших и малых групп людей, с которыми работает /взаимодействует (не всегда учитывает их в своей деятельности) без ошибок и недочетов	

	х сетях с использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий.					
	Знать: системы коммуникации; основы профессиональной этики; коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; современные средства информационно-коммуникационных технологий.	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной программе в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Уметь: вести деловое общение на русском и иностранном языках по профессиональным вопросам; создавать на русском и иностранном языках письменные тексты и вести переписку научного и официально-делового характера по профессиональным вопросам; переводить для личных целей официальные и профессиональные тексты с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык.					
	Владеть: принципами формирования системы					

	коммуникации; осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях.					
УК-4.2 Способен вести деловое общение на русском и иностранном языках по профессиональным вопросам; создавать на русском и иностранном языках письменные тексты и вести переписку научного и официально-делового характера по профессиональным вопросам; переводить	Знать: основы ведения деловой переписки, с учётом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке	Уровень знаний основ ведения деловой переписки, с учётом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний основ ведения деловой переписки, с учётом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний основ ведения деловой переписки, с учётом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке команде в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний основ ведения деловой переписки, с учётом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке команде в объеме, соответствующем программе подготовки без ошибок	Русский язык и культура речи
	Уметь: вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем,	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения вести деловую переписку, учитывая особенности	Продемонстрированы основные умения вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и	Продемонстрированы все основные умения вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и	Продемонстрированы все основные умения вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем,	

официальные и профессиональные тексты с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык.	социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном языке	стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном языке, имели место грубые ошибки	неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном языке, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном языке, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном языке, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть: навыками ведения деловой переписки, с учётом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки ведения деловой переписки, с учётом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков ведения деловой переписки, с учётом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки ведения деловой переписки, с учётом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки ведения деловой переписки, с учётом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке при решении стандартных задач без недочетов и ошибок	
	Знать: системы коммуникации; основы профессиональной этики; коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; современные средства информационно-коммуникационных технологий.	Уровень освоения системы коммуникации; основы профессиональной этики; коммуникационных технологий в профессиональном взаимодействии; современных средств информационно-коммуникационных технологий ниже минимальных требований имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень освоения системы коммуникации; основы профессиональной этики; коммуникационных технологий в профессиональном взаимодействии; современных средств информационно-коммуникационных технологий ниже минимальных требований допущено много негрубых ошибок.	Уровень освоения системы коммуникации; основы профессиональной этики; коммуникационных технологий в профессиональном взаимодействии; современных средств информационно-коммуникационных технологий ниже минимальных требований, допущено несколько негрубых ошибок.	Уровень освоения системы коммуникации; основы профессиональной этики; коммуникационных технологий в профессиональном взаимодействии; современных средств информационно-коммуникационных технологий ниже минимальных требований без ошибок	Латинский язык

	Уметь: вести деловое общение на русском и иностранном языках по профессиональным вопросам; создавать на русском и иностранном языках письменные тексты и вести переписку научного и официально-делового характера по профессиональным вопросам; переводить для личных целей официальные и профессиональные тексты с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык	При ведении делового общения на русском и иностранном языках по профессиональным вопросам; создании на русском и иностранном языках письменных текстов и ведении переписки научного и официально-делового характера по профессиональным вопросам; переводе для личных целей официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык не имели место грубые ошибки.	При ведении делового общения на русском и иностранном языках по профессиональным вопросам; создании на русском и иностранном языках письменных текстов и ведении переписки научного и официально-делового характера по профессиональным вопросам; переводе для личных целей официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	При ведении делового общения на русском и иностранном языках по профессиональным вопросам; создании на русском и иностранном языках письменных текстов и ведении переписки научного и официально-делового характера по профессиональным вопросам; переводе для личных целей официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык решены все основные задачи с негрубыми ошибками выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	При ведении делового общения на русском и иностранном языках по профессиональным вопросам; создании на русском и иностранном языках письменных текстов и ведении переписки научного и официально-делового характера по профессиональным вопросам; переводе для личных целей официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть: принципами формирования системы коммуникации; осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием	При овладении принципами формирования системы коммуникации; осуществлении устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представлении планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; передаче профессиональной информации в	При овладении принципами формирования системы коммуникации; осуществлении устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представлении планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; передаче профессиональной информации в информационно-	При овладении принципами формирования системы коммуникации; осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; передачей профессиональной	При овладении принципами формирования системы коммуникации; осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях без ошибок и недочетов	

	коммуникативных технологий; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях.	информационно-телекоммуникационных сетях имели место грубые ошибки	телекоммуникационных сетях имеются недочеты	информации в информационно-телекоммуникационных сетях с некоторыми недочетами		
	Знать: системы коммуникации; основы профессиональной этики; коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; современные средства информационно-коммуникационных технологий.	Уровень освоения правил деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах) ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень освоения правил деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах), допущено много негрубых ошибок.	Уровень освоения правил деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах), в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок.	Уровень освоения правил деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах) в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Иностранный язык
	Уметь: вести деловое общение на русском и иностранном языкахпо профессиональным вопросам; создавать на русском и иностранном языках письменные тексты и вести переписку научного и официально-делового характера по профессиональным вопросам; переводить для личных целей официальные и профессиональные тексты с иностранного языка на русский и с	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на иностранном (ых) языке(ах), имели место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах), решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на иностранном (ых) языке(ах), решены все основные задачи с негрубыми ошибками выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на иностранном (ых) языке(ах), решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	

	русского на иностранный язык.					
	Владеть: принципами формирования системы коммуникации; осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях.	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном (ых) языке(ах), имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном (ых) языке(ах), имеются недочеты	Продемонстрированы базовые навыки деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном (ых) языке(ах) с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном (ых) языке(ах) без ошибок и недочетов	
УК-4.3. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации.	Знать: правила деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации	Уровень знаний правил деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний правил коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний правил деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний правил коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Русский язык и культура речи
	Уметь: осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения осуществления деловой коммуникации в устной	Продемонстрированы основные умения осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке	Продемонстрированы все основные умения осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке	Продемонстрированы все основные умения осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке	

	Российской Федерации	и письменной формах на государственном языке Российской Федерации, имели место грубые ошибки.	Российской Федерации, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Российской Федерации, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Российской Федерации, решены все основные задачи, выполнены все задания в полном объеме,	
	Владеть: навыками деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	
УК-5.Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах						
УК-5.1 Понимает психологические основы социального взаимодействия; основные принципы организации деловых контактов; социально-исторические, этические, философские аспекты и национально-культурные традиции населения, уважает различия в	Знать: Основные теории и принципы психологии социального взаимодействия. Этические нормы и стандарты в ветеринарной медицине и санитарии. Социально-исторические и культурные аспекты, влияющие на профессиональную деятельность. Национальные и международные деонтологические кодексы для ветеринарных специалистов.	Не может объяснить основные теории и принципы психологии социального взаимодействия. Неспособен назвать или объяснить ключевые этические нормы и стандарты в ветеринарии. Не демонстрирует понимания влияния социально-исторических и культурных факторов на профессиональную деятельность. Не знает о существовании национальных и международных деонтологических кодексов.	Демонстрирует базовое понимание основных теорий, но испытывает трудности с их применением. Знает основные этические нормы, но затрудняется в их применении в конкретных ситуациях. Общее понимание влияния, но без детального анализа. Знает о существовании кодексов, но не может детально объяснить их положения.	Хорошее понимание и способность применять теории в практических ситуациях. Уверенное знание и способность применять нормы в различных контекстах. Глубокое понимание и способность анализировать влияние на профессиональную деятельность. Детальное знание и способность применять кодексы в практических ситуациях.	Отличное понимание и способность критически анализировать и интегрировать теории в профессиональную практику. Высокий уровень знаний и способность аргументированно применять нормы, учитывая нюансы и контекст. Всестороннее понимание и способность интегрировать знания в профессиональную деятельность, предлагая инновационные решения. Исключительное знание и способность применять кодексы в различных культурных и профессиональных контекстах .	Деонтология

культурах, традициях и ценностях, а также их социально-исторические, этические и философские корни.	Уметь: Применять знания о психологических аспектах для эффективного взаимодействия с коллегами и клиентами. Организовывать и поддерживать деловые контакты, учитывая культурные и этические нормы. Анализировать и разрешать этические дилеммы в профессиональной практике. Адаптироваться к культурным различиям в профессиональной среде	Неспособен применять знания о психологических аспектах для эффективного общения. Не умеет организовывать и поддерживать деловые контакты. Не способен анализировать или разрешать этические дилеммы, проявляет непонимание этических аспектов профессиональной практики. Не проявляет адаптивности к культурным различиям.	Применяет базовые знания о психологических аспектах, но взаимодействие может быть не всегда эффективным. Умеет организовывать контакты, но иногда не учитывает культурные или этические нюансы. Способен идентифицировать этические дилеммы, но затрудняется в их разрешении. Пытается адаптироваться, но иногда испытывает трудности в учете культурных различий.	Эффективно применяет психологические знания, что способствует успешному взаимодействию. Хорошо организует и поддерживает контакты, учитывая основные культурные и этические нормы. Способен анализировать и предлагать решения для большинства этических дилемм. Успешно адаптируется к культурным различиям, демонстрируя культурную сенситивность.	Отлично применяет психологические знания, обеспечивая высокую эффективность взаимодействия. Блестяще организует и поддерживает контакты, учитывая все культурные и этические аспекты. Способен критически анализировать и предлагать инновационные решения для сложных этических дилемм. Превосходно адаптируется, демонстрируя глубокое понимание и уважение к культурным различиям.	
	Владеть: Навыками межкультурной коммуникации в профессиональных контекстах. Способностью принимать этически обоснованные решения в сложных ситуациях. Методами критического мышления для оценки социальных и культурных факторов в профессиональной деятельности. Культурной сенситивностью и	Неспособен эффективно общаться в межкультурных профессиональных контекстах, часто игнорирует культурные различия. Не умеет принимать решения, учитывая этические аспекты, и не может обосновать свои действия с этической точки зрения. Не проявляет навыков критического анализа социальных и культурных факторов, влияющих на профессиональную деятельность. Не демонстрирует уважения и понимания к культурным	Способен общаться в межкультурных контекстах, но иногда испытывает трудности в учете культурных особенностей. Принимает решения с учетом этических норм, но иногда затрудняется в их обосновании. Пытается анализировать социальные и культурные факторы, но анализ может быть поверхностным. Проявляет уважение к культурным различиям, но иногда испытывает трудности в адаптации.	Эффективно общается в межкультурных контекстах, учитывая основные культурные особенности. Умеет принимать и обосновывать решения с учетом этических норм, хотя иногда требуется дополнительная поддержка. Хорошо анализирует социальные и культурные факторы, предлагая обоснованные выводы. Демонстрирует уважение и понимание, успешно адаптируясь к различным культурным группам.	Превосходно общается в межкультурных контекстах, демонстрируя глубокое понимание и учет культурных особенностей. Блестяще принимает и обосновывает решения, учитывая все нюансы этических норм и профессиональных стандартов. - Отлично анализирует и синтезирует информацию, предлагая инновационные решения для сложных проблем. Превосходно проявляет уважение и понимание, активно способствуя позитивному взаимодействию с разнообразными группами населения.	

	толерантностью в работе с разнообразными группами населения.	различиям, что затрудняет взаимодействие с разнообразными группами населения.				
	Знать - место и роль России в истории человечества и современном мире; - историческое наследие и социально-культурные традиции различных социальных групп (на примере Республики Татарстан и Российской Федерации); - роль межкультурных общений разных народов в общественном развитии; – необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки об основных данных о России, мировоззрении и ценностных ориентирах российской цивилизации и её политического устройства	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок об основных данных о России, мировоззрении и ценностных ориентирах Российской цивилизации и её политического устройства	Уровень знаний об основных данных о России, мировоззрении и ценностных ориентирах российской цивилизации и её политического устройства соответствуют требованиям, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний об основных данных о России, мировоззрении и ценностных ориентирах российской цивилизации и её политического устройства в объёме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Основы Российской Государственности
	Уметь – демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных	Не продемонстрированы основные умения выделять ключевые исторические, географические, институциональные основания формирования российской цивилизации в кон-тексте глобальных	Продемонстрированы основные умения выделять ключевые исторические, географические, институциональные основания формирования российской цивилизации в кон-тексте глобальных	Продемонстрированы все основные умения выделять ключевые исторические, географические, институциональные основания формирования российской цивилизации в кон-тексте глобальных	Продемонстрированы все основные умения выделять ключевые исторические, географические, институциональные основания формирования российской цивилизации в кон-тексте глобальных трендов и	

	социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения; - использовать полученные знания и навыки по истории (истории России, всеобщей истории) в научной, профессиональной деятельности; - показать взаимосвязь естественных, технических, социальных и гуманитарных наук, в том числе истории, и их роль в развитии культуры; - использовать особое место патриотизма и гуманизма в реализации национальных интересов России в современном мире; выбирать ценностные	трендов и особенности мирового развития, имели место грубые ошибки	трендов и особенности мирового развития с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	трендов и особенности мирового развития с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	особенности мирового развития, выполнены все задания в полном объеме	

	ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера					
	Владеть - навыками анализа достижений русской и мировой исторической науки; - набором наиболее распространенной терминологии по проблемам исторической науки, его точного и эффективного использования в устной и письменной речи; - методологией и методами работы с текстами по истории (истории России, всеобщей истории).	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки анализа ключевых мировоззренческих позиций и понятий, связанных с российской идентичностью, в историческом измерении и в контексте российского федерализма, а также перспективного развития страны, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков анализа ключевых мировоззренческих позиций и понятий, связанных с российской идентичностью, в историческом измерении и в контексте российского федерализма, а также перспективного развития страны с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки анализа ключевых мировоззренческих позиций и понятий, связанных с российской идентичностью, в историческом измерении и в контексте российского федерализма, а также перспективного развития страны с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки анализа ключевых мировоззренческих позиций и понятий, связанных с российской идентичностью, в историческом измерении и в контексте российского федерализма, а также перспективного развития страны, без ошибок и недочетов	
	Знать: психологические основы социального взаимодействия; основные принципы организации деловых контактов; социально-исторические, этические, философские аспекты и национально-культурные традиции населения. Уметь: грамотно,	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний,	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной программе в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

	доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия с учетом социально-исторических, этических и философских аспектов; соблюдать этические нормы и права человека.	которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.		
	Владеть: организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом социально-исторических, этических и философских аспектов; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия.					
УК-5.2 Излагает грамотно, доступно профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия с учетом социально-исторических, этических и философских	Знать: историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда	Уровень знаний историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования),	Минимально допустимый уровень знаний историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и	Уровень знаний историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования),	Уровень знаний историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии и этические учения в объеме, соответствующем программе	История (история России, всеобщая история

аспектов; соблюдает этические нормы и права человека	культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, и этические учения	включая мировые религии и этические учения ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	задач образования), включая мировые религии и этические учения, допущено много негрубых ошибок	включая мировые религии и этические учения в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	подготовки, без ошибок	
	Уметь: демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии и этические учения	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии и этические учения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии и этические учения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии и этические учения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии и этические учения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть: средствами демонстрации уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки владения средствами демонстрации уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического	Имеется минимальный набор навыков владения средствами демонстрации уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события,	Продемонстрированы базовые навыки владения средствами демонстрации уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события,	Продемонстрированы навыки владения средствами демонстрации уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой	

	развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии и этические учения.	развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии и этические учения, имели место грубые ошибки	основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии и этические учения, имели место грубые ошибки для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии и этические учения, имели место грубые ошибки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии и этические учения, имели место грубые ошибки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	
	Знать: психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия.	Фрагментарные представления, имели место грубые ошибки об информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	Неполные представления, допущено много негрубых ошибок об информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы об информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	Сформированы знания об информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	Философия
	Уметь: грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в	Фрагментарное умение осуществлять поиск информации для решения поставленных задач в рамках научного	В целом успешное, но не систематическое умение осуществлять поиск информации для решения поставленных задач в	В целом успешное, но содержащие отдельные, незначительные пробелы в умении осуществлять поиск информации для	Сформировано умение корректно умение осуществлять поиск информации для решения поставленных задач в рамках	

	процессе межкультурного взаимодействия, в том числе на основе применения цифровых технологий; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учётом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.	мировоззрения	рамках научного мировоззрения	решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	научного мировоззрения	
	Владеть: организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учётом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия.	Фрагментарное владение навыками осуществлять поиска информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	Имеется минимальный набор навыков осуществлять поиска информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	Продемонстрирован базовый набор навыков осуществлять поиска информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	Сформированы навыки осуществлять поиска информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	

УК-5.3 Выражает свою гражданскую идентичность – принадлежность к государству, обществу, культурному и языковому пространству страны, осознает принятие на себя ответственности за будущее страны	Знать: закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур	Фрагментарные знания закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур	Общие, но не структурированные знания закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур	Сформированные систематические знания закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур	Обучение служением
	Уметь: учитывать правила межкультурного взаимодействия в условиях различных этнических, религиозных и других ценностных систем	Частично освоенное умение учитывать правила межкультурного взаимодействия в условиях различных этнических, религиозных и других ценностных систем	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение учитывать правила межкультурного взаимодействия в условиях различных этнических, религиозных и других ценностных систем	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение учитывать правила межкультурного взаимодействия в условиях различных этнических, религиозных и других ценностных систем	Сформированное умение учитывать правила межкультурного взаимодействия в условиях различных этнических, религиозных и других ценностных систем	
	Владеть: способностью осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции	Фрагментарное владение способностью осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции	В целом успешное, но не систематическое владение способностью осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение способностью осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции	Успешное и систематическое владение способностью осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции	
УК-5.4 Выражает приверженность традиционным российским ценностям, проявляет активную гражданскую позицию и гражданскую солидарность	Знать: механизмы межкультурного взаимодействия	Фрагментарные знания механизмов межкультурного взаимодействия	Общие, но не структурированные знания механизмов межкультурного взаимодействия	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания механизмов межкультурного взаимодействия	Сформированные систематические знания механизмов межкультурного взаимодействия	Обучение служением
	Уметь: понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Частично освоенное умение понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение понимать и воспринимать разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Сформированное умение понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
	Владеть:	Фрагментарное владение	В целом успешное, но не	В целом успешное, но	Успешное и систематическое	

	способностью аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; - развитым чувством гражданственности и патриотизма, навыками самостоятельного критического мышления	способностью аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; - развитым чувством гражданственности и патриотизма, навыками самостоятельного критического мышления	систематическое владение способностью аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; - развитым чувством гражданственности и патриотизма, навыками самостоятельного критического мышления	содержащее отдельные пробелы владение способностью аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; - развитым чувством гражданственности и патриотизма, навыками самостоятельного критического мышления	владение способностью аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; - развитым чувством гражданственности и патриотизма, навыками самостоятельного критического мышления	
УК-5.5 Эффективно применяет рефлексивные практики для осмысления результатов и присвоения опыта реализации социально-ориентированных проектов; осознания взаимосвязей между академическими знаниями, гражданственности и позитивными социальными изменениями	Знать: коммуникативные, образовательные, этнические, конфессиональные барьеры для межкультурного взаимодействия	Фрагментарные знания коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных барьеров для межкультурного взаимодействия	Общие, но не структурированные знания коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных барьеров для межкультурного взаимодействия	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных барьеров для межкультурного взаимодействия	Сформированные систематические знания коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных барьеров для межкультурного взаимодействия	Обучение служением
	Уметь:преодолевать коммуникативные, образовательные, этнические, конфессиональные барьеры для межкультурного взаимодействия	Частично освоенное умение преодолевать коммуникативные, образовательные, этнические, конфессиональные барьеры для межкультурного взаимодействия	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение преодолевать коммуникативные, образовательные, этнические, конфессиональные барьеры для межкультурного взаимодействия	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение преодолевать коммуникативные, образовательные, этнические, конфессиональные барьеры для межкультурного взаимодействия	Сформированное умение преодолевать коммуникативные, образовательные, этнические, конфессиональные барьеры для межкультурного взаимодействия	
	Владеть: развитым чувством гражданственности и патриотизма, навыками самостоятельного критического мышления	Фрагментарно владение чувством гражданственности и патриотизма, навыками самостоятельного критического мышления	В целом успешное, но не систематическое владение чувством гражданственности и патриотизма, навыками самостоятельного критического мышления	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение чувством гражданственности и патриотизма, навыками самостоятельного критического мышления	Успешное и систематическое владение чувством гражданственности и патриотизма, навыками самостоятельного критического мышления	

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни						
УК-6.1 Готов к постоянному саморазвитию и использованию образовательных ресурсов в течение жизни, знает содержание процессов саморазвития и самообразования, технологии их реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.	Знать: критерии поиска исторических источников и их специфику; основные методы интерпретации исторических данных и их критики	Фрагментарные знания критериев поиска исторических источников и их специфики; методов интерпретации исторических данных и их критики.	Общие, но не структурированные знания критериев поиска исторических источников и их специфики; основных методов интерпретации исторических данных и их критики на предмет достоверности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания критериев поиска исторических источников и их специфики; основных методов интерпретации исторических данных и их критики на предмет достоверности	Сформированные систематические знания критериев поиска исторических источников и их специфики; основных методов интерпретации исторических данных и их критики на предмет достоверности	История (история России, всеобщая история)
	Уметь: осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности	Частично освоенное умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран. в справочной литературе, сети интернет, средствах массовой информации; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран. в справочной литературе, сети интернет, средствах массовой информации; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран. в справочной литературе, сети интернет, средствах массовой информации; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности	Сформированное умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран. в справочной литературе, сети интернет, средствах массовой информации; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности	
	Владеть: навыками поиска и критического анализа исторической информации, сопоставления данных из различных источников, постулирования и аргументирования позиции на основе исторических данных	Фрагментарное применение навыков поиска и критического анализа исторической информации, сопоставления данных из различных источников, постулирования и аргументирования позиции на основе исторических данных	В целом успешное, но не систематическое овладение навыками поиска и критического анализа исторической информации, сопоставления данных из различных источников, постулирования и аргументирования позиции на основе исторических данных	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение практических навыков поиска и критического анализа исторической информации, сопоставления данных из различных источников, постулирования и аргументирования позиции на основе исторических данных	Успешное и систематическое применение практических навыков поиска и критического анализа исторической информации, сопоставления данных из различных источников, постулирования и аргументирования позиции на основе исторических данных	

	Знать: содержание процессов саморазвития и самообразования, технологии их реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности. Уметь: самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией. Владеть: приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний.	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной программе в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
УК-6.2 Может анализировать свои результаты, ставить цели, расставлять приоритеты, корректировать планы и поддерживать мотивацию, пользоваться приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний.	Знать: траекторию саморазвития на основе принципов образования	Уровень знаний о траектории саморазвития на основе принципов образования ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний о траектории саморазвития на основе принципов образования	Уровень знаний о траектории саморазвития на основе принципов образования соответствующий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний о траектории саморазвития на основе принципов образования соответствующий программе подготовки без ошибок	История ветеринарной медицины
	Уметь: анализировать свои результаты, ставить цели, расставлять приоритеты, корректировать планы и поддерживать мотивацию	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения анализировать свои результаты, ставить цели, расставлять приоритеты, корректировать планы и поддерживать мотивацию	Продемонстрированы умения анализировать свои результаты, ставить цели, расставлять приоритеты, корректировать планы и поддерживать мотивацию с негрубыми ошибками, выполнены задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы умения анализировать свои результаты, ставить цели, расставлять приоритеты, корректировать планы и поддерживать мотивацию с негрубыми ошибками, выполнены задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы умения анализировать свои результаты, ставить цели, расставлять приоритеты, корректировать планы и поддерживать мотивацию в полном объеме	
	Владеть: приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки саморегуляции	Для решения стандартных задач имеются навыки саморегуляции психоэмоциональных и	При решении стандартных задач продемонстрированы навыки саморегуляции психоэмоциональных и	При решении стандартных задач продемонстрированы навыки саморегуляции психоэмоциональных и	

	состояний	психоэмоциональных и функциональных состояний, имели место грубые ошибки	функциональных состояний	функциональных состояний с некоторыми недочетами	функциональных состояний без ошибок и недочетов	
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности						
УК-7.1 Умеет включать физические упражнения в повседневную жизнь для поддержания здоровья и работоспособности.	Знать: основные средства и методы физического воспитания. Уметь: подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств. Владеть: методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной программе в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Знать: средства и методы для поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Отсутствуют представления о средствах и методах для поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	Неполные представления о средствах и методах для поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы в представлении о средствах и методах для поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	Сформированные систематические представления о средствах и методах для поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	Элективные курсы по физической культуре
	Уметь: использовать должный уровень физической	Не умеет использовать должный уровень физической	В целом успешное, но не систематическое использование должного	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в	Сформированное умение использовать должный уровень физической	

	подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, физического самосовершенствования, формирование здорового образа и стиля жизни	подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, физического самосовершенствования, формирование здорового образа и стиля жизни.	уровеня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, физического самосовершенствования, формирование здорового образа и стиля жизни.	использовании уровеня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, физического самосовершенствования, формирование здорового образа и стиля жизни.	подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, физического самосовершенствования, формирование здорового образа и стиля жизни.	
	Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности	Не владеет системой методов и средств, укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.	В целом успешное, но не систематическое применение системы методов и средств, укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении системы методов и средств, укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.	Успешное и систематическое применение системы методов и средств, укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.	
УК-7.2 Понимает важности физической подготовленности для социальной и профессиональной деятельности, а также умение оценивать свои физические возможности	***Знать:*** научно-теоретические и практические основы физической культуры и здорового образа жизни	Отсутствуют представления о научно-теоретических и практических основах физической культуры и здорового образа жизни.	Неполные представления о научно-теоретических и практических основах физической культуры и здорового образа жизни.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы в представлении о научно-теоретических и практических основах физической культуры и здорового образа жизни.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы в представлении о научно-теоретических и практических основах физической культуры и здорового образа жизни.	Физическая культура и спорт
	Уметь: использовать средства и методы для выбора здоровье сберегающих технологий с учетом	Не умеет использовать средства и методы для выбора здоровье сберегающих технологий с учетом	В целом успешно, но не систематическое использование средств и методов для выбора здоровье сберегающих	В целом успешно, но содержащее отдельные пробелы в использовании средств и методов для выбора	Сформированное умение использовать средства и методы для выбора здоровье сберегающих технологий с учетом внутренних и	

	внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	здоровье сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	
	Владеть: средствами и методами здоровье сберегающих технологий для реализации конкретной профессиональной деятельности	Не владеет средствами и методами здоровье сберегающих технологий для реализации конкретной профессиональной деятельности.	В целом успешно, но не систематически владение средствами и методами здоровье сберегающих технологий для реализации конкретной профессиональной деятельности.	В целом успешно, но содержащее отдельные пробелы в использовании средств и методов здоровье сберегающих технологий для реализации конкретной профессиональной деятельности.	Успешное и систематическое использование средств и методов здоровье сберегающих технологий для реализации конкретной профессиональной деятельности.	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций военных конфликтов						
УК-8.1 Умеет минимизировать негативное воздействие на окружающую среду в повседневной жизни и профессиональной деятельности	Знать: последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от них.	Теоретическое содержание дисциплины не освоено полностью	Теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера	Теоретическое содержание дисциплины освоено с незначительными замечаниями	Теоретическое содержание дисциплины освоено без пробелов, верно и в полном объеме	Безопасность жизнедеятельности
	Уметь: принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях.	Необходимые практические навыки работы не сформированы, все предусмотренные рабочей программой дисциплины задания выполнены с грубыми ошибками либо совсем не выполнены, качество их выполнения оценено как неудовлетворительное	Необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки	Некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные рабочей программой дисциплины задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	Необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей программой дисциплины задания выполнены в полном объеме	
	Владеть: навыками по обеспечению	Предусмотренными рабочей программой	Предусмотренными рабочей программой	Всеми предусмотренными рабочей программой	Всеми предусмотренными рабочей программой	

	безопасности в системе «человек – животные - среда обитания».	дисциплины навыками не владеет	дисциплины навыками владеет с ошибками, которые исправляет при дополнительных вопросах	дисциплины навыками владеет с незначительными неточностями	дисциплины навыками владеет в полном объеме	
	Знать: последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от них. Уметь: принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях. Владеть: навыками по обеспечению безопасности в системе «человек – животные - среда обитания».	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной программе в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Знать: последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, а также методы и способы защиты от них	Уровень знаний об основных понятиях последствий воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, а также методы и способы защиты от них ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний об основных понятиях последствий воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, а также методы и способы защиты от них	Уровень знаний об основных понятиях последствий воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, а также методы и способы защиты от них соответствующий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний об основных понятиях последствий воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, а также методы и способы защиты от них, полностью соответствующем программе подготовки, без ошибок	Радиобиология с основами радиационной гигиены
	Уметь: принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и	Продемонстрированы умения использовать основные понятия и методы, принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и	Продемонстрированы умения использовать основные понятия и методы, принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и	Продемонстрированы умения использовать основные понятия и методы, принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях в	

	ситуациях	чрезвычайных ситуациях	чрезвычайных ситуациях с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	чрезвычайных ситуациях с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	полном объеме	
	Владеть: навыками по обеспечению безопасности в трофической цепи «человек-животное-продукция»	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки по обеспечению безопасности в трофической цепи «человек-животное-продукция», а также методы при решении общепрофессиональных задач, имели место грубые ошибки	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков по обеспечению безопасности в трофической цепи «человек-животное-продукция»	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки по обеспечению безопасности в трофической цепи «человек-животное-продукция», а также методы при решении общепрофессиональных задач с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки по обеспечению безопасности в трофической цепи «человек-животное-продукция», а также методы при решении общепрофессиональных задач без ошибок и недочетов	
УК-8.3 Применяет положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделений, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие	Знать: основные положения общевоинских уставов ВС РФ; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений;	Уровень знаний основных действий о положениях общевоинских уставов ВС РФ; организации внутреннего порядка в подразделении; основных положениях курса стрельб из стрелкового оружия; устройстве стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначении, задачах и организационно-штатной структуре общевойсковых подразделений, ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний основных действий о положениях общевоинских уставов ВС РФ; организации внутреннего порядка в подразделении; основных положениях курса стрельб из стрелкового оружия; устройстве стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначении, задачах и организационно-штатной структуре общевойсковых подразделений, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний основных действий о положениях общевоинских уставов ВС РФ; организации внутреннего порядка в подразделении; основных положениях курса стрельб из стрелкового оружия; устройстве стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначении, задачах и организационно-штатной структуре общевойсковых подразделений, в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний основных действий о положениях общевоинских уставов ВС РФ; организации внутреннего порядка в подразделении; основных положениях курса стрельб из стрелкового оружия; устройстве стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначении, задачах и организационно-штатной структуре общевойсковых подразделений, в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Основы военной подготовки
	Уметь: правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения правильно	Продемонстрированы основные умения правильно применять и выполнять положения общевоинских	Продемонстрированы все основные умения правильно применять и выполнять положения	Продемонстрированы все основные умения правильно применять и выполнять положения общевоинских	

	ВС РФ; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия;	применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия, имели место грубые ошибки	уставов ВС РФ; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	общевоинских уставов ВС РФ; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	уставов ВС РФ; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть: строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия;	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки строевых приемов на месте и в движении; управления строями взвода; стрельбы из стрелкового оружия, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков строевых приемов на месте и в движении; управления строями взвода; стрельбы из стрелкового оружия, для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки строевых приемов на месте и в движении; управления строями взвода; стрельбы из стрелкового оружия, при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки строевых приемов на месте и в движении; управления строями взвода; стрельбы из стрелкового оружия, при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	
УК-8.4 Пользуется топографическими картами Оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах.	Знать: назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах;	Уровень знаний основных действий о назначении, номенклатуре и условных знаках топографических карт; основных способах и средствах оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах, ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний основных действий о назначении, номенклатуре и условных знаках топографических карт; основных способах и средствах оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний основных действий о назначении, номенклатуре и условных знаках топографических карт; основных способах и средствах оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах, в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний основных действий о назначении, номенклатуре и условных знаках топографических карт; основных способах и средствах оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах, в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Основы военной подготовки
	Уметь: читать топографические карты различной номенклатуры; применять способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах;	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения чтения топографических карт различной номенклатуры; применения способов и средств оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения чтения топографических карт различной номенклатуры; применения способов и средств оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения чтения топографических карт различной номенклатуры; применения способов и средств оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения чтения топографических карт различной номенклатуры; применения способов и средств оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	

	Владеть: навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах;	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки ориентирования на местности по карте и без карты; применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков ориентирования на местности по карте и без карты; применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах, для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки ориентирования на местности по карте и без карты; применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах, при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки ориентирования на местности по карте и без карты; применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах, при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности						
УК-9.1 Способен анализировать экономическую информацию, оценивать риски и потенциальные выгоды при принятии решений и адаптировать экономические решения к изменяющимся условиям и потребностям в профессиональной деятельности	**Знать:** понятийный аппарат экономической науки, базовые принципы функционирования экономики, цели и механизмы основных видов социальной экономической политики.	В уровне знаний понятийного аппарата экономической науки, базовых принципах функционирования экономики, целях и механизмах основных видов социальной экономической политики имеют место грубые ошибки.	В минимально допустимом уровне знаний понятийного аппарата экономической науки, базовых принципах функционирования экономики, целях и механизмах основных видов социальной экономической политики много негрубых ошибок.	В уровне знаний понятийного аппарата экономической науки, базовых принципах функционирования экономики, целях и механизмах основных видов социальной экономической политики допущено несколько негрубых ошибок.	Уровень знаний понятийного аппарата экономической науки, базовых принципах функционирования экономики, целях и механизмах основных видов социальной экономической политики без ошибок.	Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии
	Уметь: использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленной цели.	При решении стандартных задач использования методов экономического и финансового планирования для достижения поставленной цели имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи: использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленной цели с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объем.	Продемонстрированы все основные умения: использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленной цели с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи: использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленной цели. Выполнены все задания в полном объеме.	
	Владеть: навыками применения	При решении стандартных задач не	Имеется минимальный набор базовых навыков	Продемонстрированы базовые навыки :	Продемонстрированы навыки применения	

	экономических инструментов для управления финансами, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности.	продемонстрированынавыки применения экономических инструментов для управления финансами, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности, имеют место грубые ошибки.	применения экономических инструментов для управления финансами, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности для решения стандартных задач с некоторыми недочетами.	применения экономических инструментов для управления финансами, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности при решении стандартных задач с некоторыми недочетами.	экономических инструментов для управления финансами, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов.	
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности						
УК-10.1 Понимает проявление экстремизма, терроризма и коррупции, а также их последствия и принимает меры для предотвращения и противодействия таким проявлениям в профессиональной деятельности.	Знать: сущность коррупционного поведения, экстремизма, терроризма, причины их появления и формы проявления в различных областях жизнедеятельности	Уровень знаний нормативно-правовых актов в противодействии коррупции, экстремизму, терроризму ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний нормативно-правовых актов в противодействии коррупции, экстремизму, терроризму ниже минимальных требований, допущено много негрубых ошибок.	Уровень знаний нормативно-правовых актов в противодействии коррупции, экстремизму, терроризму в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний нормативно-правовых актов в противодействии коррупции, экстремизму, терроризму в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Правоведение
	Уметь: понимает сущность коррупционного поведения, экстремизма, терроризма, причины их появления и формы проявления в различных областях жизнедеятельности	Не продемонстрированы основные умения анализировать, воспринимать и толковать нормативные правовые акты о противодействии коррупции, экстремизму, терроризму, имели место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения анализировать, воспринимать и толковать нормативные правовые акты о противодействии коррупции, экстремизму, терроризму, имели место негрубые ошибки.	Продемонстрированы все основные умения анализировать, воспринимать и толковать нормативные правовые акты о противодействии коррупции, экстремизму, терроризму, решены все основные задачи с негрубыми ошибками	Продемонстрированы все основные умения анализировать, воспринимать и толковать нормативные правовые акты о противодействии коррупции, экстремизму, терроризму.	
	Владеть: навыками понимания сущности коррупционного поведения, экстремизма, терроризма, причины их появления и формы	Не продемонстрированы базовые навыками анализа нормативно правовых актов о противодействии коррупции, экстремизму, терроризму, имели место грубые ошибки	Продемонстрирован минимальный набор навыков анализа нормативно правовых актов о противодействии коррупции, экстремизму, терроризму с негрубыми недочетами.	Продемонстрированы базовые навыки анализа нормативно правовых актов о противодействии коррупции, экстремизму, терроризму с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки анализа нормативно правовых актов о противодействии коррупции, экстремизму, терроризму без ошибок и недочетов.	

	проявления в различных областях жизнедеятельности					
ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения						
ОПК-1.1 Способен оценивать биологический статус органов и систем организма животных и качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения на основе анамнестических данных**,** биохимического и др. анализов.	**Знать:** способен оценивать биологический статус органов и систем организма животных и качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения на основе анамнестических данных, биохимического и др. анализов.	Уровень знаний о биологическом статусе органов и систем организма животных, качестве сырья и продуктов животного и растительного происхождения ниже минимальных требований, имели грубые ошибки.	Минимальный допустимый уровень знаний о биологическом статусе органов и систем организма животного, качестве сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Уровень знаний о биологическом статусе органов и систем организма животного, качестве сырья и продуктов животного и растительного происхождения полностью соответствует программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок.	Уровень знаний о биологическом статусе органов и систем организма животного, качестве сырья и продуктов животного и растительного происхождения полностью соответствует программе подготовки, без ошибок.	Биологическая химия
	Уметь: собирать и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных, соблюдая технику безопасности и правила личной гигиены.	При сборе и анализе анамнестических данных, при проведении общеклинических исследований не продемонстрированы основные умения.	Продемонстрированы умения сбора и анализа анамнестических данных, проведения общеклинических исследований с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объёме.	Продемонстрированы умения сбора и анализа анамнестических данных, проведения общеклинических исследований с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объёме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы умения сбора и анализа анамнестических данных, проведения общеклинических исследований с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объёме.	
	Владеть: способен определять биологический статус и нормативные общеклинические	Не продемонстрированы базовые навыки определения биологического статуса и нормативных	Имеется минимальный набор навыков определения биологического статуса и нормативных	Не продемонстрированы базовые навыки определения биологического статуса и нормативных	Продемонстрированы базовые навыки определения биологического статуса и нормативных общеклинических	

	показатели органов и систем организма животных.	общеклинических показателей органов и систем организма животных и имели грубые ошибки.	общеклинических показателей органов и систем организме животных.	общеклинических показателей органов и систем организма животных и имели недочеты.	показателей органов и систем организма животных без ошибок и недочетов.	
	Знать: основные методы исследований и использование современных технических средств в биологии для определения биологического статуса; сущность жизни; жизнь как особую форму существования материи; субстрат жизни: нуклеиновые кислоты (ДНК и РНК) и белки; свойства живого; живые системы; особенности биологических систем; уровни организации живого для определения систем организма; общие понятия о разнообразии живых организмов с учётом уровня организации, их жизненные формы; принципы и методы классификации организмов, их биологический статус; морфологическое и функциональное разнообразие клеток;	Уровень знаний об основных методах исследований и использование современных технических средств в биологии для определения биологического статуса; сущность жизни; жизнь как особую форму существования материи; субстрат жизни: нуклеиновые кислоты (ДНК и РНК) и белки; свойства живого; живые системы; особенности биологических систем; уровни организации живого для определения систем организма; общие понятия о разнообразии живых организмов с учётом уровня организации, их жизненные формы; принципы и методы классификации организмов, их биологический статус; морфологическое и функциональное разнообразие клеток; структурно-функциональную организацию прокариотических эукариотических клеток, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма; бесполое и половое размножение	Минимально допустимый уровень знаний об основные методы исследований и использование современных технических средств в биологии для определения биологического статуса; сущность жизни; жизнь как особую форму существования материи; субстрат жизни: нуклеиновые кислоты (ДНК и РНК) и белки; свойства живого; живые системы; особенности биологических систем; уровни организации живого для определения систем организма; общие понятия о разнообразии живых организмов с учётом уровня организации, их жизненные формы; принципы и методы классификации организмов, их биологический статус; морфологическое и функциональное разнообразие клеток; структурно-функциональную организацию прокариотических эукариотических клеток, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма; бесполое	Уровень знаний об основных методах исследований и использование современных технических средств в биологии для определения биологического статуса; сущность жизни; жизнь как особую форму существования материи; субстрат жизни: нуклеиновые кислоты (ДНК и РНК) и белки; свойства живого; живые системы; особенности биологических систем; уровни организации живого для определения систем организма; общие понятия о разнообразии живых организмов с учётом уровня организации, их жизненные формы; принципы и методы классификации организмов, их биологический статус; морфологическое и функциональное разнообразие клеток; структурно-функциональную организацию прокариотических эукариотических клеток, нормативные общеклинические	Уровень знаний об основных методах исследований и использование современных технических средств в биологии для определения биологического статуса; сущность жизни; жизнь как особую форму существования материи; субстрат жизни: нуклеиновые кислоты (ДНК и РНК) и белки; свойства живого; живые системы; особенности биологических систем; уровни организации живого для определения систем организма; общие понятия о разнообразии живых организмов с учётом уровня организации, их жизненные формы; принципы и методы классификации организмов, их биологический статус; морфологическое и функциональное разнообразие клеток; структурно-функциональную организацию прокариотических эукариотических клеток, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма; бесполое и половое размножение организмов, способы, значение; онтогенез, его типы и периодизацию, биологический статус; систематику, отличительные особенности строения и жизнедеятельности представителей основных групп беспозвоночных	Биология с основами экологии

	структурно-функциональную организацию прокариотических эукариотических клеток, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма; бесполое и половое размножение организмов, способы, значение; онтогенез, его типы и периодизацию, биологический статус; систематику, отличительные особенности строения и жизнедеятельности представителей основных групп беспозвоночных (одноклеточные, губки, кишечнополостные, черви, членистоногие, моллюски, иглокожие) и хордовых (бесчерепные, личиночнохордовые, круглоротые, рыбы, амфибии, рептилии, птицы, млекопитающие) животных, их значение в биосфере Земли в целом и для человека, обратив особое внимание на непосредственные или	организмов, способы, значение; онтогенез, его типы и периодизацию, биологический статус; систематику, отличительные особенности строения и жизнедеятельности представителей основных групп беспозвоночных (одноклеточные, губки, кишечнополостные, черви, членистоногие, моллюски, иглокожие) и хордовых (бесчерепные, личиночнохордовые, круглоротые, рыбы, амфибии, рептилии, птицы, млекопитающие) животных, их значение в биосфере Земли в целом и для человека, обратив особое внимание на непосредственные или потенциальные объекты животноводства как источников ценных пищевых продуктов, кормов и технического сырья ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	и половое размножение организмов, способы, значение; онтогенез, его типы и периодизацию, биологический статус; систематику, отличительные особенности строения и жизнедеятельности представителей основных групп беспозвоночных (одноклеточные, губки, кишечнополостные, черви, членистоногие, моллюски, иглокожие) и хордовых (бесчерепные, личиночнохордовые, круглоротые, рыбы, амфибии, рептилии, птицы, млекопитающие) животных, их значение в биосфере Земли в целом и для человека, обратив особое внимание на непосредственные или потенциальные объекты животноводства как источников ценных пищевых продуктов, кормов и технического сырья	показатели органов и систем организма; бесполое и половое размножение организмов, способы, значение; онтогенез, его типы и периодизацию, биологический статус; систематику, отличительные особенности строения и жизнедеятельности представителей основных групп беспозвоночных (одноклеточные, губки, кишечнополостные, черви, членистоногие, моллюски, иглокожие) и хордовых (бесчерепные, личиночнохордовые, круглоротые, рыбы, амфибии, рептилии, птицы, млекопитающие) животных, их значение в биосфере Земли в целом и для человека, обратив особое внимание на непосредственные или потенциальные объекты животноводства как источников ценных пищевых продуктов, кормов и технического сырья соответствующий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	(одноклеточные, губки, кишечнополостные, черви, членистоногие, моллюски, иглокожие) и хордовых (бесчерепные, личиночнохордовые, круглоротые, рыбы, амфибии, рептилии, птицы, млекопитающие) животных, их значение в биосфере Земли в целом и для человека, обратив особое внимание на непосредственные или потенциальные объекты животноводства как источников ценных пищевых продуктов, кормов и технического сырья полностью соответствующем программе подготовки, без ошибок	

	потенциальные объекты животноводства как источников ценных пищевых продуктов, кормов и технического сырья					
	Уметь: работать с увеличительными приборами для определения биологического статуса; правильно отбирать и фиксировать зоологический материал для сохранения нормативных общеклинических показателей органов и систем организма; изготавливать простейшие зоологические препараты для демонстрации биологического статуса; грамотно объяснять процессы, происходящие в организме животного с точки зрения биологической науки и с учётом биологического статуса животных определять их место в современной систематике и значение	При решении стандартных задач не продемонстрированы уменияработать с увеличительными приборами для определения биологического статуса; правильно отбирать и фиксировать зоологический материал для сохранения нормативных общеклинических показателей органов и систем организма; изготавливать простейшие зоологические препараты для демонстрации биологического статуса; грамотно объяснять процессы, происходящие в организме животного с точки зрения биологической науки и с учётом биологического статуса животных определять их место в современной систематике и значение не только в природе, но и как настоящих и потенциальных объектов животноводства; рациональноиспользовать биологический статус при производстве продукции ниже минимальных	Продемонстрированы умения работать с увеличительными приборами для определения биологического статуса; правильно отбирать и фиксировать зоологический материал для сохранения нормативных общеклинических показателей органов и систем организма; изготавливать простейшие зоологические препараты для демонстрации биологического статуса; грамотно объяснять процессы, происходящие в организме животного с точки зрения биологической науки и с учётом биологического статуса животных определять их место в современной систематике и значение не только в природе, но и как настоящих и потенциальных объектов животноводства; рациональноиспользовать биологический статус при производстве продукциис негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы умения работать с увеличительными приборами для определения биологического статуса; правильно отбирать и фиксировать зоологический материал для сохранения нормативных общеклинических показателей органов и систем организма; изготавливать простейшие зоологические препараты для демонстрации биологического статуса; грамотно объяснять процессы, происходящие в организме животного с точки зрения биологической науки и с учётом биологического статуса животных определять их место в современной систематике и значение не только в природе, но и как настоящих и потенциальных объектов животноводства; рациональноиспользовать биологический статус при производстве продукциис негрубыми ошибками,	Продемонстрированы умения работать с увеличительными приборами для определения биологического статуса; правильно отбирать и фиксировать зоологический материал для сохранения нормативных общеклинических показателей органов и систем организма; изготавливать простейшие зоологические препараты для демонстрации биологического статуса; грамотно объяснять процессы, происходящие в организме животного с точки зрения биологической науки и с учётом биологического статуса животных определять их место в современной систематике и значение не только в природе, но и как настоящих и потенциальных объектов животноводства; рационально использовать биологический статус при производстве продукциибез ошибок и недочетов	

	не только в природе, но и как настоящих и потенциальных объектов животноводства; рационально использовать биологический статус при производстве продукции; получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента, опыта, информационно-коммуникационных технологий.	требований, имели место грубые ошибки		выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами		
	Владеть: биологической номенклатурой и терминологией для определения биологического статуса; основными методами биологических исследований, способами оценки биологического статуса	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения владеть биологической номенклатурой и терминологией для определения биологического статуса; основными методами биологических исследований, способами оценки биологического	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков владения биологической номенклатурой и терминологией для определения биологического статуса; основными методами биологических исследований, способами оценки биологического	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки владения биологической номенклатурой и терминологией для определения биологического статуса; основными методами биологических исследований, способами оценки биологического	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки владения **Владеть**: биологической номенклатурой и терминологией для определения биологического статуса; основными методами биологических исследований, способами оценки биологического статуса животного организма и анализа результатов; правилами работы	

	животного организма и анализа результатов; правилами работы с влажными и сухими препаратами для изучения нормативных общеклинических показателей органов и систем организма	статуса животного организма и анализа результатов; правилами работы с влажными и сухими препаратами для изучения нормативных общеклинических показателей органов и систем организма; имели место грубые ошибки	статуса животного организма и анализа результатов; правилами работы с влажными и сухими препаратами для изучения нормативных общеклинических показателей органов и систем организма;с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	статуса животного организма и анализа результатов; правилами работы с влажными и сухими препаратами для изучения нормативных общеклинических показателей органов и систем организма; с некоторыми недочетами	с влажными и сухими препаратами для изучения нормативных общеклинических показателей органов и систем организма;без ошибок и недочетов	
	Знать: технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной программе в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Уметь: собирать и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; оценивать качество сырья и продуктов животного и					

	растительного происхождения. Владеть: практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.					
ОПК-1.2 Собирает и анализирует анамнестические данные, проводит общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных, соблюдая технику безопасности и правила личной гигиены	Знать: технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок. Студент допускает грубые ошибки при соблюдении техники безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с небольшим количеством негрубых ошибок, которые при дополнительных вопросах исправляет. Студент должен знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями и неточностями. Студент должен знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме сформированы. Студент знает технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Хирургические и акушерско-гинекологические болезни
	Уметь: собирать и анализировать анамнестические данные, проводить	Студент при сборе и анализе анамнестических данных, проведении общеклинических исследований,	Студент при сборе и анализе анамнестических данных, проведении общеклинических исследований,	Студент при сборе и анализе анамнестических данных, проведении общеклинических исследований,	Студент может **собрать** и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые	

	общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	необходимых для определения биологического статуса животных; неполноценно провел оценку качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения совершал грубые ошибки	необходимых для определения биологического статуса животных; неполноценно проведении оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения совершал небольшое количество негрубых ошибок	необходимых для определения биологического статуса животных; неполноценно проведении оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения совершал незначительные ошибки и неточности	для определения биологического статуса животных; оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	
	Владеть: практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Студент при сборе и анализе анамнестических данных, проведении общеклинических исследований, владеет необходимыми навыками для определения биологического статуса животных; неполноценно проводит оценку качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения с совершением грубых ошибок	Студент при сборе и анализе анамнестических данных, проведении общеклинических исследований, владеет необходимых для определения биологического статуса животных; неполноценно провел оценку качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения совершал небольшое количество негрубых ошибок	Студент при сборе и анализе анамнестических данных, проведении общеклинических исследований, владеет необходимым для определения биологического статуса животных; неполноценно проводит оценку качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения совершает незначительные ошибки и неточности	Студен должен владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	
	Знать: технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию оценки качества сырья и	Не знает технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; не знает методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Имеет поверхностные знания о технике безопасности и правил личной гигиены при обследовании животных, способах их фиксации; схеме клинического исследования животного и порядка исследования отдельных систем организма; Имеет поверхностные знания о методологии оценки качества сырья и продуктов животного и растительного	Знает технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; знает методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Знает на высоком уровне технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; Знает на высоком уровне методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Внутренние незаразные болезни

	продуктов животного и растительного происхождения.		происхождения.			
	Уметь: собирать и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Не умеет собирать и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; Не умеет оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Умеет на низком уровне собирать и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; Умеет на низком уровне оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Умеет на достаточном уровне собирать и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; Умеет на достаточном уровне оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Умеет на высоком уровне собирать и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; Умеет на высоком уровне оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	
	Владеть: практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Не владеет практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований, Не владеет оценкой качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Частично владеет практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований, Частично владеет оценкой качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Владеет на достаточном уровне практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований, Владеет на достаточном уровне оценкой качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Владеет на высоком уровне практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований, Владеет на высоком уровне оценкойне знает качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	
ОПК-1.3 Способен определять биологический статус и нормативные	Знать: основные закономерности проявления физиологических процессов и функций, механизмов их	Выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знании основных закономерностей проявления физиологических процессов и функций, механизмов их	Выставляется студенту, если он показал знание основных закономерностей проявления физиологических процессов и функций, механизмов их регуляции, определяющих	Выставляется студенту, если он полностью владеет знаниями об основных закономерностях проявления физиологических процессов и функций,	Выставляется студенту, если он показал всестороннее, систематическое и глубокое знание основных закономерностей проявления физиологических процессов и функций, механизмов их	Основы физиологии

общеклинические показатели органов и систем организма животных	регуляции, определяющих биологический статус животного, основные нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных.	регуляции, определяющих биологический статус животного, основных нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не выполнившему отдельные задания, предусмотренные формами текущего контроля.	биологический статус животного, основных нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных по программе дисциплины, в объеме достаточном для дальнейшей учебы и работы по специальности, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля, но допустил погрешности в ответе на экзамене или при выполнении экзаменационных заданий и обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.	механизмах их регуляции, определяющих биологический статус животного, основных нормативных общеклинических показателях органов и систем организма животных, а также выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля.	регуляции, определяющих биологический статус животного, основных нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных, предусмотренных программой. Усвоил основную и знаком с дополнительной литературой по программе и способен применять их при анализе и решении практических задач.	
	Уметь: собирать и анализировать данные о закономерностях проявления физиологических процессов и функций, механизмов их регуляции, основных общеклинических показателях, определяющих биологический статус животного.	Выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знании сбора и анализа данных о закономерностях проявления физиологических процессов и функций, механизмов их регуляции, основных общеклинических показателях, определяющих биологический статус животного, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не выполнившему отдельные задания, предусмотренные формами текущего контроля.	Выставляется студенту, если он показал знание сбора и анализа данных о закономерностях проявления физиологических процессов и функций, механизмов их регуляции, основных общеклинических показателях, определяющих биологический статус животного, в объеме достаточном для дальнейшей учебы и работы по специальности, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля, но допустил	Выставляется студенту, если он полностью владеет основным материалом сбора и анализа данных о закономерностях проявления физиологических процессов и функций, механизмов их регуляции, основных общеклинических показателях, определяющих биологический статус животного, а так же выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля.	Выставляется студенту, если он показал всестороннее, систематическое и глубокое знание сбора и анализа данных о закономерностях проявления физиологических процессов и функций, механизмов их регуляции, основных общеклинических показателях, определяющих биологический статус животного, предусмотренного программой. Усвоил основную и знаком с дополнительной литературой по программе и способен применять их при анализе и решении практических задач.	

			погрешности в ответе на экзамене или при выполнении экзаменационных заданий и обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.			
	Владеть: практическими навыками по самостоятельному определению основных общеклинических показателей органов и систем организма животных, с целью определения биологического статуса.	Выставляется студенту, обнаружившему пробелы во владении практическими навыками по самостоятельному определению основных общеклинических показателей органов и систем организма животных, с целью определения биологического статуса, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не выполнившему отдельные задания, предусмотренные формами текущего контроля.	Выставляется студенту, если он показал владение практическими навыками по самостоятельному определению основных общеклинических показателей органов и систем организма животных, с целью определения биологического статуса, в объеме достаточном для дальнейшей учебы и работы по специальности, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля, но допустил погрешности в ответе на экзамене или при выполнении экзаменационных заданий и обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.	Выставляется студенту, если он полностью владеет практическими навыками по самостоятельному определению основных общеклинических показателей органов и систем организма животных, с целью определения биологического статуса, а так же выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля.	Выставляется студенту, если он показал всестороннее, систематическое и глубокое знание и владение практическими навыками по самостоятельному определению основных общеклинических показателей органов и систем организма животных, с целью определения биологического статуса, предусмотренного программой. Усвоил основную и знаком с дополнительной литературой по программе и способен применять их при анализе и решении практических задач.	
	Знать: технику безопасности и правила личной гигиены при макроскопических исследованиях, строение органов и их расположение; качества сырья и	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Анатомия животных

	продуктов животного и растительного происхождения.					
	Уметь: собирать и анализировать морфологические данные, проводить макроскопические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Владеть: практическими навыками по самостоятельному проведению морфологического обследования животного с применением макроскопических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Знать: биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Общепрофессиональная практика
	Уметь: обосновывать биологический статус,	При решении стандартных задач не	Продемонстрированы основные умения, решены	Продемонстрированы все основные умения, решены	Продемонстрированы все основные умения, решены все	

	нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть: методами анализа биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	
	Знать: технику безопасности и правила личной гигиены при гистологических исследованиях, строение тканей и органов; качества сырья и продуктов животного происхождения.	Ответ устно не дан. Не знает минимальных особенностей строения клеток и тканей, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Студент не знает особенностей строения тканей и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками	Студент имеет знания о строении клеток, тканей и органов и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Знает строение органов и микроскопическое строение образующих их тканей, выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Цитология, гистология и эмбриология
	Уметь: собирать и анализировать гистологические данные, проводить гистологические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; оценивать качество сырья и продуктов животного происхождения.	Не может определить тип ткани, образующей орган	Определяет тип ткани, но не дифференцирует орган на гистологическом препарате	Определяет правильно орган, но не может назвать его морфологические особенности	Верно определяет орган и дифференцирует в нем ткани	
	Владеть: практическими навыками по самостоятельному	Не владеет навыками определения ткани на гистологическом препарате	Владеет навыками определения ткани на гистологическом препарате, учитывая морфологические	Владеет способностью определения органов на гистологическом препарате	Владеет способностью анализировать морфологическое состояние органа, согласно нормативным	

	проведению морфологического обследования животного с применением микроскопических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов животного происхождения.		особенности строения органов и тканей		критериям	
ОПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов						
ОПК-2.1 Способен анализировать и учитывать влияние окружающей среды, условий содержания и хозяйственной деятельности на здоровье и продуктивность животных.	Знать: 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.	Уровень знаний об экологических факторах окружающей среды, их классификации и характере взаимоотношений с живыми организмами, об основных экологических понятиях, терминах и законах биоэкологи, о межвидовых отношениях животных и растений, хищниках и жертвах, паразитах и хозяевах, об экологических особенностях некоторых видов патогенных микроорганизмах; о механизмах влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний об экологических факторах окружающей среды, их классификации и характере взаимоотношений с живыми организмами, об основных экологических понятиях, терминах и законах биоэкологи, о межвидовых отношениях животных и растений, хищниках и жертвах, паразитах и хозяевах, об экологических особенностях некоторых видов патогенных микроорганизмах; о механизмах влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных	Уровень знаний об экологических факторах окружающей среды, их классификации и характере взаимоотношений с живыми организмами, об основных экологических понятиях, терминах и законах биоэкологи, о межвидовых отношениях животных и растений, хищниках и жертвах, паразитах и хозяевах, об экологических особенностях некоторых видов патогенных микроорганизмах; о механизмах влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных соответствующий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний об экологических факторах окружающей среды, их классификации и характере взаимоотношений с живыми организмами, об основных экологических понятиях, терминах и законах биоэкологи, о межвидовых отношениях животных и растений, хищниках и жертвах, паразитах и хозяевах, об экологических особенностях некоторых видов патогенных микроорганизмах; о механизмах влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных полностью соответствующем программе подготовки, без ошибок	Биология с основами экологии
	Уметь: использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения использовать	Продемонстрированы умения использовать экологические факторы окружающей среды и	Продемонстрированы умения использовать экологические факторы окружающей среды и	Продемонстрированы умения использовать 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; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции, в том числе, с применением цифровых технологий; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.	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; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции, в том числе, с применением цифровых технологий; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.	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; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции, в том числе, с применением цифровых технологий; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов в практике с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	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; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции, в том числе, с применением цифровых технологий; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов в практике с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции, в том числе, с применением цифровых технологий; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов в практике без ошибок и недочетов	
	Владеть: представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения владеть 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	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков владения 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	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки владения 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	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки владения 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,	

	мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты, в том числе, с применением цифровых технологий.	общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты, в том числе, с применением цифровых технологий имели место грубые ошибки	общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты, в том числе, с применением цифровых технологий	природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты, в том числе, с применением цифровых технологий с некоторыми недочетами	сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты, в том числе, с применением цифровых технологий без ошибок и недочетов	
	Знать: влияние окружающей среды, условия содержания и хозяйственной деятельности на здоровье и продуктивность животных.	Уровень знаний об основных понятиях и методах влияния окружающей среды, условия содержания и хозяйственной деятельности на здоровье и продуктивность животных, ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний об основных понятиях и методах влияния окружающей среды, условий содержания и хозяйственной деятельности на здоровье и продуктивность животных	Уровень знаний об основных понятиях и методах влияния окружающей среды, условий содержания и хозяйственной деятельности на здоровье и продуктивность животных, соответствующий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний об основных понятиях и методах влияния окружающей среды, условиям содержания и хозяйственной деятельности на здоровье и продуктивность животных, полностью соответствующем программе подготовки, без ошибок	Гигиена животных
	Уметь: использовать влияние окружающей среды, условия содержания и хозяйственной деятельности на здоровье и продуктивность животных.	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения использования влияния окружающей среды, условия содержания и хозяйственной деятельности на здоровье и продуктивность животных, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения использования влияния окружающей среды, условия содержания и хозяйственной деятельности на здоровье и продуктивность животных, решены все основные типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объёме	Продемонстрированы все основные умения использования влияния окружающей среды, условия содержания и хозяйственной деятельности на здоровье и продуктивность животных, с негрубыми ошибками, выполнены все основные задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения использования влияния окружающей среды, условия содержания и хозяйственной деятельности на здоровье и продуктивность животных, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочётами, все задания выполнены в полном объёме	
	Владеть: представлением о влиянии окружающей	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные базовые навыки	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков использования	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки использования влияния	При решении нестандартных задач продемонстрированы базовые навыки использования влияния окружающей среды,	

	среды, условий содержания и хозяйственной деятельности на здоровье и продуктивность животных.	использования влияния окружающей среды, условий содержания и хозяйственной деятельности на здоровье и продуктивность животных. Имели место грубые ошибки	влияния окружающей среды, условий содержания и хозяйственной деятельности на здоровье и продуктивность животных, с некоторыми недочётами	окружающей среды, условий содержания и хозяйственной деятельности на здоровье и продуктивность животных, с некоторыми недочетами	условий содержания и хозяйственной деятельности на здоровье и продуктивность животных, без ошибок и недочетов	
	Знать: экологические факторы окружающей среды; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; механизмы влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных.	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Ветеринарная фармакология
	Уметь: использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве; использовать законы генетики в животноводстве; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Владеть: представлением о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного;	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты.					
	Знать: экологические факторы окружающей среды; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; механизмы влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных. Уметь: использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве; использовать законы генетики в животноводстве; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов. Владеть: представлением о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной программе в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

	организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты.					
	Знать: экологические факторы окружающей среды; механизмы влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных	Уровень знаний об экологических факторах окружающей среды, механизмах влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний об экологических факторах окружающей среды, механизмах влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний об экологических факторах окружающей среды, механизмах влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных соответствующий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний об экологических факторах окружающей среды, механизмах влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных соответствующем программе подготовки, без ошибок	Основы кормления
	Уметь: использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов, имели грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов, решены все типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов, решены все основные задачи умения с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы умения использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть: представлением о благоприятных и неблагоприятных	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков представления о	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки представления о благоприятных и	

	факторах, влияющих на организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты	представления о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты, имели место грубые ошибки	благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты	представления о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты с некоторыми недочетами	неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты без ошибок и недочетов	
	Знать: особенности паразитических простейших, вызывающих заболевания у сельскохозяйственных животных и человека, нарушающих технологии производства продукции животноводства; общее представление о гельминтозах сельскохозяйственных животных, вызывающих нарушение технологии производства продукции животноводства; роль членистоногих в распространении гельминтов домашних и диких животных, которые нарушают технологии	Уровень знаний об особенностях паразитических простейших, вызывающих заболевания у сельскохозяйственных животных и человека, нарушающих технологии производства продукции животноводства; общем представлении о гельминтозах сельскохозяйственных животных, вызывающих нарушение технологии производства продукции животноводства; роли членистоногих в распространении гельминтов домашних и диких животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; роли членистоногих в технологии производства	Минимально допустимый уровень знаний об особенностях паразитических простейших, вызывающих заболевания у сельскохозяйственных животных и человека, нарушающих технологии производства продукции животноводства; общем представлении о гельминтозах сельскохозяйственных животных, вызывающих нарушение технологии производства продукции животноводства; роли членистоногих в распространении гельминтов домашних и диких животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; роли членистоногих в	Уровень знаний об особенностях паразитических простейших, вызывающих заболевания у сельскохозяйственных животных и человека, нарушающих технологии производства продукции животноводства; общем представлении о гельминтозах сельскохозяйственных животных, вызывающих нарушение технологии производства продукции животноводства; роли членистоногих в распространении гельминтов домашних и диких животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; роли членистоногих в	Уровень знаний об особенностях паразитических простейших, вызывающих заболевания у сельскохозяйственных животных и человека, нарушающих технологии производства продукции животноводства; общем представлении о гельминтозах сельскохозяйственных животных, вызывающих нарушение технологии производства продукции животноводства; роли членистоногих в распространении гельминтов домашних и диких животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; роли членистоногих в технологии производства продукции животноводства; основных методах борьбы с	Общепрофессиональная практика

	производства продукции животноводства; роль членистоногих в технологии производства продукции животноводства; основные методы борьбы с насекомыми, наносящими ущерб животноводству – важное звено технологии производства продукции животноводства; значение моллюсков в распространении заболеваний сельскохозяйственных животных и человека, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; использование моллюсков в технологии производства продукции животноводства; значение иглокожих в технологии производства продукции животноводства; роль рыб в распространении болезней домашних и	продукции животноводства; основных методах борьбы с насекомыми, наносящими ущерб животноводству – важное звено технологии производства продукции животноводства; значении моллюсков в распространении заболеваний сельскохозяйственных животных и человека, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; использовании моллюсков в технологии производства продукции животноводства; значение иглокожих в технологии производства продукции животноводства; роли рыб в распространении болезней домашних и диких животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; значении рыб в технологии производства продукции животноводства; роли птиц в распространении болезней домашних и диких животных,	технологии производства продукции животноводства; основных методах борьбы с насекомыми, наносящими ущерб животноводству – важное звено технологии производства продукции животноводства; значении моллюсков в распространении заболеваний сельскохозяйственных животных и человека, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; использовании моллюсков в технологии производства продукции животноводства; значение иглокожих в технологии производства продукции животноводства; роли рыб в распространении болезней домашних и диких животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; значении рыб в технологии производства продукции животноводства; роли птиц в распространении болезней домашних и	технологии производства продукции животноводства; основных методах борьбы с насекомыми, наносящими ущерб животноводству – важное звено технологии производства продукции животноводства; значении моллюсков в распространении заболеваний сельскохозяйственных животных и человека, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; использовании моллюсков в технологии производства продукции животноводства; значение иглокожих в технологии производства продукции животноводства; роли рыб в распространении болезней домашних и диких животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; значении рыб в технологии производства продукции животноводства; роли птиц в распространении	насекомыми, наносящими ущерб животноводству – важное звено технологии производства продукции животноводства; значении моллюсков в распространении заболеваний сельскохозяйственных животных и человека, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; использовании моллюсков в технологии производства продукции животноводства; значение иглокожих в технологии производства продукции животноводства; роли рыб в распространении болезней домашних и диких животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; значении рыб в технологии производства продукции животноводства; роли птиц в распространении болезней домашних и диких животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; значении птиц в технологии производства продукции животноводства; роли млекопитающих в распространении болезней домашних и диких	

	диких животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; значение рыб в технологии производства продукции животноводства; роль птиц в распространении болезней домашних и диких животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; значение птиц в технологии производства продукции животноводства; роль млекопитающих в распространении болезней домашних и диких животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; значение млекопитающих в технологии производства продукции животноводства.	которые нарушают технологии производства продукции животноводства; значении птиц в технологии производства продукции животноводства; роли млекопитающих в распространении болезней домашних и диких животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; значении млекопитающих в технологии производства продукции животноводства ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	диких животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; значении птиц в технологии производства продукции животноводства; роли млекопитающих в распространении болезней домашних и диких животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; значении млекопитающих в технологии производства продукции животноводства	болезней домашних и диких животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; значении птиц в технологии производства продукции животноводства; роли млекопитающих в распространении болезней домашних и диких животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; значении млекопитающих в технологии производства продукции животноводства соответствующий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; значении млекопитающих в технологии производства продукции животноводства полностью соответствующем программе подготовки, без ошибок	

	Уметь: оценивать роль простейших вызывающих заболевания у сельскохозяйственных животных, нарушающих технологии производства продукции животноводства; оценивать роль беспозвоночных животных в распространении заболеваний сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; оценивать роль позвоночных животных в распространении заболеваний сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства.	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения оценивать роль простейших вызывающих заболевания у сельскохозяйственных животных, нарушающих технологии производства продукции животноводства; оценивать роль беспозвоночных животных в распространении заболеваний сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; оценивать роль позвоночных животных в распространении заболеваний сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Продемонстрированы умения оценивать роль простейших вызывающих заболевания у сельскохозяйственных животных, нарушающих технологии производства продукции животноводства; оценивать роль беспозвоночных животных в распространении заболеваний сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; оценивать роль позвоночных животных в распространении заболеваний сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы умения оценивать роль простейших вызывающих заболевания у сельскохозяйственных животных, нарушающих технологии производства продукции животноводства; оценивать роль беспозвоночных животных в распространении заболеваний сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; оценивать роль позвоночных животных в распространении заболеваний сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы умения оценивать роль простейших вызывающих заболевания у сельскохозяйственных животных, нарушающих технологии производства продукции животноводства; оценивать роль беспозвоночных животных в распространении заболеваний сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; оценивать роль позвоночных животных в распространении заболеваний сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства без ошибок и недочетов	
	Владеть: способами оценки и контроля биологических особенностей паразитических простейших,	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения владеть способами оценки и контроля биологических	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков владения способами оценки и контроля биологических	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки владения способами оценки и контроля	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки владения способами оценки и контроля биологических особенностей	

	оказывающих влияние на технологии производства продукции животноводства; способами оценки и контроля биологических особенностей беспозвоночных животных, распространяющих заболевания сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; способами оценки и контроля биологических особенностей позвоночных животных, распространяющих заболевания сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства.	особенностей паразитических простейших, оказывающих влияние на технологии производства продукции животноводства; способами оценки и контроля биологических особенностей беспозвоночных животных, распространяющих заболевания сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; способами оценки и контроля биологических особенностей позвоночных животных, распространяющих заболевания сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства имели место грубые ошибки	особенностей паразитических простейших, оказывающих влияние на технологии производства продукции животноводства; способами оценки и контроля биологических особенностей беспозвоночных животных, распространяющих заболевания сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; способами оценки и контроля биологических особенностей позвоночных животных, распространяющих заболевания сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства	биологических особенностей паразитических простейших, оказывающих влияние на технологии производства продукции животноводства; способами оценки и контроля биологических особенностей беспозвоночных животных, распространяющих заболевания сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; способами оценки и контроля биологических особенностей позвоночных животных, распространяющих заболевания сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства с некоторыми недочетами	паразитических простейших, оказывающих влияние на технологии производства продукции животноводства; способами оценки и контроля биологических особенностей беспозвоночных животных, распространяющих заболевания сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; способами оценки и контроля биологических особенностей позвоночных животных, распространяющих заболевания сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства без ошибок и недочетов	
	Знать: экологические факторы окружающей среды; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; механизмы	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

	влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных. **Уметь**: использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве; использовать законы генетики в животноводстве; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов. **Владеть:** представлением о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты.	существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	образовательной программе в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.	
ОПК-2.2 Умеет учитывать генетические особенности животных при планировании и	*Знать*: основные закономерности наследственности и изменчивости и современное состояние общей и ветеринарной	Уровень знаний об основных закономерностях наследственности и изменчивости и современном состоянии общей и ветеринарной генетики; этапах развития,	Минимально допустимый уровень знаний об основных закономерностях наследственности и изменчивости и современном состоянии общей и ветеринарной	Уровень знаний об основных закономерностях наследственности и изменчивости и современном состоянии общей и ветеринарной генетики; этапах развития,	Уровень знаний об основных закономерностях наследственности изменчивости и современном состоянии общей и ветеринарной генетики; этапах развития, методах диагностики,	Ветеринарная генетика

осуществлении профессиональной деятельности, включая селекцию и профилактику заболеваний.	генетики; этапы развития, методы диагностики, профилактики распространения генетических аномалий и повышения наследственной устойчивости животных к заболеваниям; иметь представление о мутационной изменчивости, генетики индивидуального развития, генетики популяций, генетических основах иммунитета, фармакогенетики, биотехнологии, генетических аномалиях и болезнях с наследственной предрасположенностью, трансгенозе, генокопированию, молекулярно-генетических методах исследования;	методах диагностики, профилактики распространения генетических аномалий и повышения наследственной устойчивости животных к заболеваниям; о мутационной изменчивости, генетики индивидуального развития, генетики популяций, генетических основах иммунитета, фармакогенетики, биотехнологии, генетических аномалиях и болезнях с наследственной предрасположенностью, трансгенозе, генокопированию, молекулярно-генетических методах исследования ниже минимальных требований	генетики; этапах развития, методах диагностики, профилактики распространения генетических аномалий и повышения наследственной устойчивости животных к заболеваниям; о мутационной изменчивости, генетики индивидуального развития, генетики популяций, генетических основах иммунитета, фармакогенетики, биотехнологии, генетических аномалиях и болезнях с наследственной предрасположенностью, трансгенозе, генокопированию, молекулярно-генетических методах исследования допущено много негрубых ошибок	методах диагностики, профилактики распространения генетических аномалий и повышения наследственной устойчивости животных к заболеваниям; о мутационной изменчивости, генетики индивидуального развития, генетики популяций, генетических основах иммунитета, фармакогенетики, биотехнологии, генетических аномалиях и болезнях с наследственной предрасположенностью, трансгенозе, генокопированию, молекулярно-генетических методах исследования в достаточном объеме, допущено несколько негрубых ошибок	профилактики распространения генетических аномалий и повышения наследственной устойчивости животных к заболеваниям; о мутационной изменчивости, генетики индивидуального развития, генетики популяций, генетических основах иммунитета, фармакогенетики, биотехнологии, генетических аномалиях и болезнях с наследственной предрасположенностью, трансгенозе, генокопированию, молекулярно-генетических методах исследования в объеме соответствующем программе подготовки, без ошибок	
	Уметь: применять основные законы наследственности и закономерности наследования признаков к анализу наследования нормальных и	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения применять основные законы наследственности и закономерности наследования признаков к анализу наследования	Продемонстрированы основные умения применять основные законы наследственности и закономерности наследования признаков к анализу наследования нормальных и патологических признаков	Продемонстрированы все основные умения применять основные законы наследственности и закономерности наследования признаков к анализу наследования нормальных и патологических признаков	Продемонстрированы все основные умения применять основные законы наследственности и закономерности наследования признаков к анализу наследования нормальных и патологических признаков животных; использовать	

	патологических признаков животных; использовать методы генетического, цитологического, популяционного анализов в практической деятельности; планировать научные исследования, выбирать методы сбора данных и их анализа, интерпретировать полученные результаты применительно к конкретной ситуации и использовать их в практической деятельности.	нормальных и патологических признаков животных; планировать научные исследования, выбирать методы сбора данных и их анализа, интерпретировать полученные результаты применительно к конкретной ситуации и использовать их в практической деятельности; не может использовать методы генетического, цитологического, популяционного анализов в практической деятельности;имели место грубые ошибки	животных; планировать научные исследования, выбирать методы сбора данных и их анализа, интерпретировать полученные результаты применительно к конкретной ситуации и использовать их в практической деятельности; ограниченно использует использовать методы генетического, цитологического, популяционного анализов в практической деятельности;, типовые задачи решены с негрубыми ошибками	животных; использовать методы генетического, цитологического, популяционного анализов в практической деятельности; планировать научные исследования, выбирать методы сбора данных и их анализа, интерпретировать полученные результаты применительно к конкретной ситуации и использовать их в практической деятельности; все основные задачи решены с негрубыми ошибками	методы генетического, цитологического, популяционного анализов в практической деятельности; планировать научные исследования, выбирать методы сбора данных и их анализа, интерпретировать полученные результаты применительно к конкретной ситуации и использовать их в практической деятельности; решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами	
	Владеть: методами биометрической обработки и анализа данных экспериментальных исследований, зоотехнического и ветеринарного учета, гибридологического, цитогенетического, биохимического, молекулярно-генетического (ПЦР-диагностика и др.) и генеалогического анализов, владеть навыками работы с литературой, уметь определить	Не продемонстрированы базовые навыки владения методами биометрической обработки и анализа данных экспериментальных исследований, зоотехнического и ветеринарного учета, гибридологического, цитогенетического, биохимического, молекулярно-генетического (ПЦР- диагностика и др.) и генеалогического анализов, владеть навыками работы с литературой, уметь определить достоверность происхождения животных с использованием групп крови, биохимических полиморфных систем,	Имеется минимальный набор навыков владения методами биометрической обработки и анализа данных экспериментальных исследований, зоотехнического и ветеринарного учета, гибридологического, цитогенетического, биохимического, молекулярно-генетического (ПЦР- диагностика и др.) и генеалогического анализов, владеть навыками работы с литературой, уметь определить достоверность происхождения животных с использованием групп крови, биохимических полиморфных систем,	Продемонстрированы базовые навыки владения методами биометрической обработки и анализа данных экспериментальных исследований, зоотехнического и ветеринарного учета, гибридологического, цитогенетического, биохимического, молекулярно-генетического (ПЦР-диагностика и др.) и генеалогического анализов, владеть навыками работы с литературой, уметь определить достоверность происхождения животных с использованием групп	Продемонстрированы хорошие навыки владения методами биометрической обработки и анализа данных экспериментальных исследований, зоотехнического и ветеринарного учета, гибридологического, цитогенетического, биохимического, молекулярно-генетического (ПЦР-диагностика и др.) и генеалогического анализов, владеть навыками работы с литературой, уметь определить достоверность происхождения животных с использованием групп крови, биохимических полиморфных систем, прямых маркеров ДНК, проводить комплексные ветеринарно-	

	достоверность происхождения животных с использованием групп крови, биохимических полиморфных систем, прямых маркеров ДНК, проводить комплексные ветеринарно-генетические исследования для установления роли наследственности и типа наследования врожденных аномалий и болезней у животных.	прямых маркеров ДНК, проводить комплексные ветеринарно-генетические исследования для установления роли наследственности и типа наследования врожденных аномалий и болезней у животных; имели место грубые ошибки	прямых маркеров ДНК, проводить комплексные ветеринарно-генетические исследования для установления роли наследственности и типа наследования врожденных аномалий и болезней у животных	крови, биохимических полиморфных систем, прямых маркеров ДНК, проводить комплексные ветеринарно-генетические исследования для установления роли наследственности и типа наследования врожденных аномалий и болезней у животных в достаточном объеме	генетические исследования для установления роли наследственности и типа наследования врожденных аномалий и болезней у животных в объеме, соответствующем программе подготовки	
ОПК-2.3 Способен оценивать экономическую эффективность мероприятий, направленных на улучшение состояния животных, и принимать решения с учетом экономических факторов.	**Знать:** экологические факторы окружающей среды; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; механизмы влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных.	В уровне знаний экологических факторов окружающей среды; межвидовых отношений животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; механизмов влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных имели место грубые ошибки.	В минимально допустимом уровне знаний экологических факторов окружающей среды; межвидовых отношений животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; механизмов влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных много негрубых ошибок.	В уровне знаний экологических факторов окружающей среды; межвидовых отношений животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; механизмов влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных допущено несколько негрубых ошибок.	Уровень знаний экологических факторов окружающей среды; межвидовых отношений животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; механизмов влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных без ошибок.	Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии
	Уметь: использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве; использовать законы генетики в животноводстве;	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения: использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи: использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве;	Продемонстрированы все основные умения: использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве; использовать законы	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи: использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве; использовать законы	

	проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.	животноводстве; использовать законы генетики в животноводстве; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов, имеют место грубые ошибки.	использовать законы генетики в животноводстве; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объем.	генетики в животноводстве; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами.	генетики в животноводстве; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов. Выполнены все задания в полном объеме.	
	Владеть: представлением о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты.	При решении стандартных задач не представлены благоприятные и неблагоприятные факторы, влияющие на организм животного; экспериментальное моделирование воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты, имеют место грубые ошибки.	Имеется минимальный набор базовых навыков представления о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты решения стандартных задач с некоторыми недочетами.	Продемонстрированы базовые навыки представления о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты. при решении стандартных задач с некоторыми недочетами.	Продемонстрированы навыки представления о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты. при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов.	
ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса						
ОПК-3.1 Знает основы национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие	Знать: Профессиональную деятельность в соответствии с норматив0-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Уровень знаний об оформлении документов, знание компьютерных технологий ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний об оформлении документов, знание компьютерных технологий	Уровень знаний соответствующий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний об оформлении документов, знание компьютерных технологий, полностью соответствующем программе подготовки, без ошибок	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Уметь:Осуществлять	При решении стандартных	Продемонстрированы	Продемонстрированы	Продемонстрированы умения	

ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях.	профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	задач не продемонстрированы умения использовать информационные технологии в практике	умения использовать информационные технологии в практике с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но н в полном объеме	умения использовать информацион-ные технологии в практике с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	использовать информационные технологии в практике в полном объеме все задания	
	Владеть: Методами контроля согласно нормативных правовых актов в сфере агропромышленного комплекса	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки использования информационно-поисковых систем, имели место грубые ошибки	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков использования информационно-поисковых систем	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки использования информационно-поисковых систем с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки использования информационно-поисковых систем без ошибок и недочетов	
	Знать: основы национального и международного ветеринарного законодательства, законодательство о цифровых технологиях в сфере агропромышленного комплекса, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Организация государственного ветеринарного надзора
	Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, в том	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	числе, с применением цифровых технологий, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.					
	Владеть: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Знать: основы национального и международного ветеринарного законодательства, законодательство о цифровых технологиях в сфере агропромышленного комплекса, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Ветеринарное законодательство
	Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, в том	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	числе, с применением цифровых технологий, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.					
	Владеть: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Знать: основы национального и международного ветеринарного законодательства, законодательство о цифровых технологиях в сфере агропромышленного комплекса, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Международное ветеринарное законодательство
	Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, в том	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	числе, с применением цифровых технологий, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.					
	Владеть: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Знать: основы национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях.	Уровень знаний основы национального и международного ветеринарного законодательства, правил и положений, регулирующих ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний основы национального и международного ветеринарного законодательства, правил и положений, регулирующих ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях	Уровень знаний основы национального и международного ветеринарного законодательства, правил и положений, регулирующих ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях в объеме, соответствующем программе практики, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний основы национального и международного ветеринарного законодательства, правил и положений, регулирующих ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях в объеме, соответствующем программе практики, без ошибок	Технологическая практика
	Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях,	При оценке находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих	Продемонстрированы основные умения при находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях,	Продемонстрированы все основные умения при оценке находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве,	Продемонстрированы все основные умения при оценке находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих	

	регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть: нормативно-правовой базой при осуществлении профессиональной деятельности	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки нормативно-правовой базы при осуществлении профессиональной деятельности, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор нормативно-правовой базы при осуществлении профессиональной деятельности, для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки нормативно-правовой базы при осуществлении профессиональной деятельности при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки нормативно-правовой базы при осуществлении профессиональной деятельности при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	
	Знать: Основы научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Преддипломная практика
	Уметь: Интерпретировать результаты научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта.	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть: Методами контроля научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта.	При решении стандартных задач не Продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок	
	Знать: основы национального и международного ветеринарного законодательства,	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е.	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е.	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и	Подготовка к сдаче и сдача государственного

	правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях.	обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	проявившему знания основного материала по образовательной программе в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	глубокие знания материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.	экзамена
	Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.					
	Владеть: нормативно-правовой базой при осуществлении профессиональной деятельности.					
ОПК-3.2 Способен находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в	Знать: механизмы поиска нормативно правовых актов регулирующих регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	Знание способов формирования в обществе нетерпимости к коррупционному поведению, экстремизма, терроризма ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний способов формирования в обществе нетерпимости к коррупционному поведению, экстремизма, терроризма, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний способов формирования в обществе нетерпимости к коррупционному поведению, экстремизма, терроризма в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок.	Уровень знаний способов формирования в обществе нетерпимости к коррупционному поведению, экстремизма, терроризма в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Правоведение
	Уметь: находить пользоваться механизмами поиска нормативно-правовых	Не предлагает способы формирования в обществе нетерпимости к коррупционному	Предлагает способы формирования в обществе нетерпимости к коррупционному	Продемонстрированы все основные умения формирования в обществе нетерпимости к	Продемонстрированы все основные умения формирования в обществе нетерпимости к	

том или ином регионе и/или стране.	и определять актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	поведению, экстремизма, терроризма, имели место грубые ошибки.	поведению, экстремизма, терроризма, имели место негрубые ошибки.	коррупционному поведению, экстремизма, терроризма, решены все основные задачи с негрубыми ошибками	коррупционному поведению, экстремизма, терроризма	
	Владеть: нормативно-правовой базой регулирующую ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	Не продемонстрированы навыки формирования в обществе нетерпимости к коррупционному поведению, экстремизма, терроризма, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы навыки формирования в обществе нетерпимости к коррупционному поведению, экстремизма, терроризма с некоторыми негрубыми недочетами	Продемонстрированы навыки формирования в обществе нетерпимости к коррупционному поведению, экстремизма, терроризма с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки формирования в обществе нетерпимости к коррупционному поведению, экстремизма, терроризма	
	Знать: Основные положения и источники ветеринарного законодательства. Регуляторные документы и нормативные акты, касающиеся ветеринарной деятельности. Международные стандарты и рекомендации в области ветеринарии. Региональные и национальные особенности ветеринарного законодательства.	Не знает основных положений ветеринарного законодательства и не может назвать ключевые источники. Не осведомлен о существовании и содержании основных регуляторных документов и нормативных актов. Не имеет представления о международных стандартах и рекомендациях в области ветеринарии. Не способен идентифицировать или объяснить региональные и национальные особенности ветеринарного законодательства.	Знает основные положения, но затрудняется в их детальном объяснении. Может назвать некоторые источники. Имеет общее представление о регуляторных документах, но не может детально описать их содержание. Знает о существовании международных стандартов, но не может объяснить их основные положения. Понимает наличие особенностей, но не может их подробно описать.	Хорошо знает основные положения и может назвать и объяснить ключевые источники. Знает содержание основных документов и может объяснить их значение для ветеринарной практики. Понимает основные положения международных стандартов и их применение в ветеринарии. Может объяснить основные региональные и национальные особенности и их влияние на ветеринарную деятельность.	Отлично знает и может детально объяснить основные положения и источники ветеринарного законодательства. Глубокое понимание и способность анализировать содержание и применение регуляторных документов. Превосходное знание международных стандартов и их влияние на национальное законодательство. Способен критически анализировать и объяснять влияние региональных и национальных особенностей на ветеринарную практику.	Деонтология
	Уметь: Оперативно	Не способен оперативно	Способен находить	Способен находить	Превосходно находит и	

	находить и анализировать актуальную информацию о ветеринарном законодательстве. Применять знания о законодательных нормах в практической деятельности. Оценивать достоверность и актуальность информации о ветеринарных правилах и положениях. Адаптировать свою профессиональную деятельность в соответствии с изменениями в законодательстве.	находить актуальную информацию о ветеринарном законодательстве и испытывает трудности с ее анализом. Не умеет применять знания о законодательных нормах в практической деятельности, что приводит к ошибкам. Не может оценить достоверность и актуальность информации о ветеринарных правилах и положениях. Не проявляет способности адаптировать свою профессиональную деятельность в соответствии с изменениями в законодательстве	актуальную информацию, но испытывает трудности с ее глубоким анализом. Применяет знания в базовых ситуациях, но может допускать ошибки в сложных случаях. Может определить общую достоверность информации, но иногда затрудняется в оценке ее актуальности. Пытается адаптироваться к изменениям, но процесс может быть медленным и не всегда эффективным.	актуальную информацию, но испытывает трудности с ее глубоким анализом. Применяет знания в базовых ситуациях, но может допускать ошибки в сложных случаях. Может определить общую достоверность информации, но иногда затрудняется в оценке ее актуальности. Пытается адаптироваться к изменениям, но процесс может быть медленным и не всегда эффективным.	анализирует информацию, демонстрируя глубокое понимание и способность критически оценивать источники. Блестяще применяет знания в любых практических ситуациях, предлагая инновационные решения. Умеет точно оценивать достоверность и актуальность информации, обеспечивая высокое качество принимаемых решений. Исключительно быстро и эффективно адаптируется к изменениям, активно участвуя в их реализации.	
	Владеть: Навыками работы с правовыми базами данных и официальными источниками информации. Способностью интерпретировать и применять нормативные акты в контексте ветеринарной практики. Методами критического анализа и синтеза информации о ветеринарном законодательстве.	Не умеет пользоваться правовыми базами данных и официальными источниками, что приводит к неспособности находить необходимую информацию. Не способен интерпретировать и применять нормативные акты в контексте ветеринарной практики, что вызывает ошибки в профессиональной деятельности. Не обладает навыками критического анализа и синтеза информации о ветеринарном законодательстве, что	Умеет находить информацию в правовых базах данных, но испытывает трудности с эффективным поиском и обработкой данных. Применяет нормативные акты в базовых ситуациях, но может допускать ошибки в сложных случаях. Пытается анализировать и синтезировать информацию, но результаты могут быть не всегда точными или полными.	Эффективно использует правовые базы данных и официальные источники для поиска и обработки информации. Успешно интерпретирует и применяет нормативные акты в большинстве практических ситуаций, допуская лишь незначительные ошибки. Хорошо анализирует и синтезирует информацию, демонстрируя способность делать обоснованные выводы.	Превосходно владеет навыками работы с правовыми базами данных, обеспечивая оперативный и точный поиск информации. Блестяще интерпретирует и применяет нормативные акты, предлагая инновационные решения в сложных ситуациях. Исключительно хорошо анализирует и синтезирует информацию, демонстрируя глубокое понимание и способность критически оценивать источники.	

	Культурой постоянного обновления знаний о правовых аспектах ветеринарной деятельности.	затрудняет понимание и применение законодательных норм.				
ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач						
ОПК-4.1 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	Знать: основные законы и теории классической и современной физики	Пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы и в решении задачи	Знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности непринципиального характера в ответе на вопросы и в решении задачи	Полное знание программного материала, усвоение основной литературы, рекомендованной в программе, наличие малозначительных ошибок в решении задачи, или недостаточно полное раскрытие содержания вопроса	Отличное знание основных понятий современной физики (всестороннее, систематическое и глубокое знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, правильное решение задачи)	Биофизика
	Уметь: оценить и интерпретировать полученные результаты при решении задач в области производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	Низкий уровень умений анализировать полученные результаты при решении задач в области производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	Наличие основных умений, однако допускаются отдельные ошибки и погрешности при умений анализировать полученные результаты при решении задач в области производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	Уверенные умения при анализе полученных результатов при решении задач в области производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	Умение в совершенстве производить анализ полученных результатов при решении задач в области производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	
	Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении физических исследований и разработке новых технологий	Низкий уровень владения основными методами количественного и качественного анализа информации, необходимой для решения поставленных задач	Владение математическими понятиями количественного и качественного анализа информации, структурами и определениями, но при этом проявляется фрагментарность и непоследовательность, ошибки и недочеты в простейших прикладных задачах	Продемонстрированы базовые навыки владения основными методами количественного и качественного анализа информации, необходимой для решения поставленных задач	Уверенное владение основными методами количественного и качественного анализа для решения поставленных задач с использованием современного инструментария и интеллектуальных информационно-аналитических систем	
	Знать: способен	Уровень знаний о	Минимальный	Уровень знаний	Уровень знаний о	Биологичес

	применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных.	современных технологиях и методах исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности ниже минимальных требований, имели грубые ошибки. Не может интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных.	допустимый уровень знаний о современных технологиях и методах исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности	осовременных технологиях и методах исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности полностью соответствует программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок.	современных технологиях и методах исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности полностью соответствует программе подготовки, без ошибок.	кая химия
	Уметь: умеет работать со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	При работе со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологийне продемонстрированы основные умения.	Продемонстрированы умения при работе со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объёме.	Продемонстрированы умения при работе со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объёме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы умения при работе со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объёме.	
	Знать: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессиональног	Уровень знаний о технических возможностях современного специализированного оборудования, и методах решения задач общепрофессиональной	Минимально допустимый уровень знаний о технических возможностях современного специализированного оборудования, и методах решения задач	Уровень знаний о технических возможностях современного специализированного оборудования, и методах решения задач общепрофессиональной	Уровень знаний о технических возможностях современного специализированного оборудования, и методах решения задач	Неорганическая химия

	о характера.	характера ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	общепрофессионального характера	характера соответствующий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	общепрофессиональной характера полностью соответствующем программе подготовки, без ошибок	
	Уметь: применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.	Продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки использования навыков работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач без ошибок и недочетов	
	Знать: технические возможности современного	Уровень знаний о технических возможностях современного специализированного	Минимально допустимый уровень знаний о технических возможностях современного	Уровень знаний о технических возможностях современного специализированного	Уровень знаний о технических возможностях современного	Аналитическая химия

	специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессионального характера.	оборудования, и методах решения задач общепрофессиональной характера ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	специализированного оборудования, и методах решения задач общепрофессионального характера	оборудования, и методах решения задач общепрофессиональной характера соответствующий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	специализированного оборудования, и методах решения задач общепрофессиональной характера полностью соответствующем программе подготовки, без ошибок	
	Уметь: применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.	Продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки использования навыков работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач без ошибок и недочетов	
	Знать: технические возможности	Показывает недостаточные знания, не способен	Показывает достаточные, но не глубокие знания, при	Показывает глубокие знания, грамотно излагает	Показывает полные и глубокие знания, логично и	Химия

	современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессионального характера	аргументировано и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	пищи
	Уметь: применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач	Не может решать практические задачи	При решении конкретных практических задач возникают затруднения	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить решения анализируемых проблем, формулировать выводы	
	Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	Отсутствие навыков	Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности	
	Знать: технические возможности современного	Уровень знаний о технических возможностях современного специализированного	Минимально допустимый уровень знаний о технических возможностях современного	Уровень знаний о технических возможностях современного специализированного	Уровень знаний о технических возможностях современного	Органическая и физколлоидная химия

	специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессионального характера.	оборудования, и методах решения задач общепрофессиональной характера ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	специализированного оборудования, и методах решения задач общепрофессионального характера	оборудования, и методах решения задач общепрофессиональной характера соответствующий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	специализированного оборудования, и методах решения задач общепрофессиональной характера полностью соответствующем программе подготовки, без ошибок	
	Уметь: применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.	Продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки использования навыков работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач без ошибок и недочетов	
ОПК-4.2 Умеет работать со	Знать: технические возможности	Уровень знаний об технических	Минимально допустимый уровень знаний о	Уровень знаний об технических	Уровень знаний об технических возможностях современного	Микробиология

специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессионального характера.	возможностях современного специализированного оборудования, методов решения задач общепрофессионального характера ниже минимальных требований и имели грубые ошибки.	технических возможностях современного специализированного оборудования и о методах решения задач общепрофессионального характера.	возможностях современного специализированного оборудования, методов решения задач общепрофессионального характер соответствует программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	специализированного оборудования, методов решения задач общепрофессионального характера полностью соответствующий программе подготовки, без ошибок	
	Уметь: применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности. Не может интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.	Продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности. Может интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач в практике в полном объеме.	
	Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий имели	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий или продемонстрированы с	При решении стандартных задач продемонстрированы навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий без ошибок и недочетов	

		место грубые ошибки.		некоторыми недочетами		
	Знать: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессиональной характера.	Уровень знаний о технических возможностях современного специализированного оборудования, ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний о современных и перспективных технических возможностях современного специализированного оборудования	Уровень знаний о современных и перспективных знаний о современных и перспективных технических возможностях современного специализированного оборудования, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний о современных и перспективных научных знаний о современных и перспективных технических возможностях современного специализированного оборудования, полностью соответствующем специалитету, без ошибок	Санитарная микробиология
	Уметь: применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения применять современные технологии, включая цифровые, и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	Продемонстрированы умения применять современные технологии, включая цифровые, и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы умения применять современные технологии, включая цифровые, и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы умения применять применять современные технологии, включая цифровые, и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты в полном объеме	
	Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий, в том числе цифровых, имели место грубые ошибки	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий, в том числе цифровых.	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий, в том числе цифровых с	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий, в том числе цифровых. без ошибок и недочетов	

	технологий.			некоторыми недочетами		
	Знать: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессионального характера.	Уровень знаний о технических возможностях современного специализированного оборудования, ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний о современных и перспективных технических возможностях современного специализированного оборудования	Уровень знаний о современных и перспективных знаний о современных и перспективных технических возможностях современного специализированного оборудования, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний о современных и перспективных научных знаний о современных и перспективных технических возможностях современного специализированного оборудования, полностью соответствующем специалитету, без ошибок	Биотехнология
	Уметь: применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.	**Уметь**: применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности. Не может интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.	Продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности. Может интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	
	Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	**Владеть:** навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий или продемонстрированы с	

			новых технологий имели место грубые ошибки.	новых технологий.	некоторыми недочетами	
	Знать: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессионального характера.	Уровень знаний о технических возможностях современного специализированного оборудования, методах решения задач общепрофессионального характера ниже минимальных требований, имеются грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний о технических возможностях современного специализированного оборудования, методах решения задач общепрофессионального характера	Уровень знаний о технических возможностях современного специализированного оборудования, методах решения задач общепрофессионального характера соответствует программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний о технических возможностях современного специализированного оборудования, методах решения задач общепрофессионального характера полностью соответствует программе подготовки, без ошибок	Вирусология
	Уметь: применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач	Продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы умения применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач в полном объеме	
	Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий, имели	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий без ошибок и недочетов	

	технологий.	место грубые ошибки				
	Знать: современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	Уровень знаний об основных понятиях современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы и естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний об современных технологиях с использованием приборно-инструментальной базы и естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	Уровень знаний об основных современных технологиях с использованием приборно-инструментальной базы и естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач соответствующий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний об основных современных технологиях с использованием приборно-инструментальной базы и естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач, полностью соответствующем программе подготовки, без ошибок	Радиобиология с основами радиационной гигиены
	Уметь: пользоваться компьютерной техникой, использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения пользоваться компьютерной техникой, использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач	Продемонстрированы умения пользоваться компьютерной техникой, использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы умения пользоваться компьютерной техникой, использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы умения пользоваться компьютерной техникой, использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач в полном объеме	
	Владеть: современными технологиями с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки с использованием современных технологий с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использования современной профессиональной методологии для проведения	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков с использованием современных технологий с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использования современной профессиональной методологии для проведения	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки с использованием современных технологий с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использования современной профессиональной	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки с использованием современных технологий с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использования современной профессиональной методологии для проведения экспериментальных исследований и интерпретации	

	экспериментальных исследований и интерпретации их результатов.	экспериментальных исследований и интерпретации их результатов, имели место грубые ошибки	экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	методологии для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов с некоторыми недочетами	их результатов без ошибок и недочетов	
	Знать: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессиональной характера.	Не умеет работать со специализированным оборудованием и не знаком с его техническими возможностями не знает методов решения общепрофессиональных задач и не имеет опыта в проведении исследований или разработке новых технологий	Имеет базовые навыки работы со специализированным оборудованием, но может выполнять только простые задачи, знает некоторые технические возможности оборудования. Знания о методах решения общепрофессиональных задач также ограничены, что затрудняет выполнение более сложных исследований и разработок.	Способен решать стандартные задачи общепрофессионального характера и применять методы, необходимые для проведения исследований и разработки новых технологий. Специалист может выполнять задачи с минимальным контролем и вносить предложения по улучшению процессов.	Уверенно владеет навыками работы со специализированным оборудованием и полностью осведомлен о его технических возможностя, умеет эффективно решать сложные задачи общепрофессионального характера, применяя различные методы и подходы, активно участвует в проведении исследований и разработке новых технологий, а также может обучать других и вносить инновации в рабочие процессы	Ветеринарно-санитарная практика
	Уметь: применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении	Не умеет применять современные технологии и методы исследований, не знаком с основными естественными, биологическими и профессиональными понятиями, не может интерпретировать полученные результаты и не решает общепрофессиональные задачи	Имеет базовые навыки применения некоторых технологий и методов исследований, но его знания о естественных, биологических и профессиональных понятиях ограничены, может интерпретировать простые результаты, но не всегда правильно применяет их для решения общепрофессиональных задач	Применяет современные технологии и методы исследований, знает основные естественные и биологические понятия, способен интерпретировать результаты и применять их для решения стандартных общепрофессиональных задач, может самостоятельно проводить исследования	Уверенно применяет современные технологии и методы исследований, глубоко понимает основные естественные, биологические и профессиональные понятия, способен интерпретировать сложные результаты и эффективно решать общепрофессиональные задачи, предлагая инновационные подходы и решения, может обучать других и активно	

	общепрофессиональных задач.			и вносить предложения по улучшению процессов	участвовать в научных исследованиях и разработках	
	Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	Не владеет навыками работы со специализированным оборудованием и не может выполнять поставленные задачи. У него отсутствует опыт в проведении исследований и разработке новых технологий.	Имеет базовые навыки работы со специализированным оборудованием, но может выполнять только простые задачи. Его знания о его использовании ограничены, что затрудняет проведение более сложных исследований и разработок.	Хорошо работает со специализированным оборудованием и способен реализовывать общепрофессиональные задачи, может проводить исследования и участвовать в разработке новых технологий, применяя свои навыки для решения стандартных задач	Уверенно владеет навыками работы со специализированным оборудованием и эффективно реализует поставленные общепрофессиональные задачи, способен проводить сложные исследования и разрабатывать новые технологии, внося инновации и улучшения в процессы, может обучать других и делиться своим опытом в данной области	
	Знать современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Преддипломная практика
	Уметь пользоваться компьютерной техникой, использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач;	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть современные технологиями с	При решении стандартных задач не	Имеется минимальный набор навыков для	Продемонстрированы базовые навыки при	Продемонстрированы навыки при решении	

	использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.	Продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	решения стандартных задач с некоторыми недочетами	решении стандартных задач с некоторыми недочетами	нестандартных задач без ошибок	
	Знать: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессиональной характера. Уметь: применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач. Владеть: навыками работы со специализированным	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной программе в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

	оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.					
ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности						
ОПК-5.1 Применяет новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работает со специализированными информационными базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	Знать: методы применения новых информационных технологий для решения, поставленных задач в своей профессиональной деятельности.	Не знает методы применения новых информационных технологий для решения, поставленных задач в своей профессиональной деятельности.	Отвечает устно о методах применения новых информационных технологий для решения, поставленных задач в своей профессиональной деятельности, и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно о методах применения новых информационных технологий для решения, поставленных задач в своей профессиональной деятельности, и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно о методах применения новых информационных технологий для решения, поставленных задач в своей профессиональной деятельности, и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Информатика и введение в информационные технологии
	Уметь: работать со специализированными информационными базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	Не умеет работать со специализированными информационными базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	Работает со специализированными информационными базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Работает со специализированными информационными базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете с незначительными неточностями	Работает со специализированными информационными базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете верно и без ошибок	
	Владеть: способами применения новых информационных технологий для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности.	Не владеет способами применения новых информационных технологий для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности.	Владеет способами применения новых информационных технологий для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Владеет способами применения новых информационных технологий для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности с незначительными неточностями	Владеет способами применения новых информационных технологий для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности верно и без ошибок	
	Знать: современное программное обеспечение, базовые	Уровень знаний об оформлении документов, знание компьютерных	Минимально допустимый уровень знаний об оформлении документов,	Уровень знаний соответствующий программе подготовки, но	Уровень знаний об оформлении документов, знание компьютерных технологий,	Ветеринарно-санитарная

	системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	технологий ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	знание компьютерных технологий	допущено несколько негрубых ошибок	полностью соответствующем программе подготовки, без ошибок	экспертиза на продовольственных рынках
	Уметь: применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения использовать информационные технологии в практике	Продемонстрированы умения использовать информационные технологии в практике с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но н в полном объеме	Продемонстрированы умения использовать информацион-ные технологии в практике с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы умения использовать информационные технологии в практике в полном объеме все задания	
	Владеть: навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки использования информационно-поисковых систем, имели место грубые ошибки	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков использования информационно-поисковых систем	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки использования информационно-поисковых систем с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки использования информационно-поисковых систем без ошибок и недочетов	
	Знать: современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.	Навыки не развиты или отсутствуют, не знает, как работать с базами данных и информационно-поисковыми системами, а также не знаком с современным программным обеспечением	Имеет базовые знания и может выполнять некоторые из перечисленных задач, но с ограниченной эффективностью, может использовать простые информационные системы, но не всегда успешно находит	Знает современное программное обеспечение и базовые системные программные продукты, но может испытывать трудности с более сложными задачами или новыми технологиями, применяет новые	Активно применяет новые информационные технологии для решения профессиональных задач, эффективно работает со специализированными базами данных и информационно-поисковыми системами, а также знает и использует	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

			нужную информацию или не знает, как применять специальное программное обеспечение	информационные технологии в своей деятельности, работает со специализированными информационными базами данных и информационно-поисковыми системами в Интернете	современное программное обеспечение и технические средства для реализации информационных процессов на высоком уровне, способен быстро адаптироваться к новым технологиям	
	Уметь: применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.	Не умеет применять новые информационные технологии для решения профессиональных задач и не имеет опыта работы со специализированными информационными базами данных, не знает, как использовать доступные инструменты для поиска и обработки информации.	Имеет базовые навыки в использовании информационных технологий, может выполнять простые задачи, но ограничен в своих возможностях. Он может работать с базами данных, но не всегда эффективно находит нужную информацию или использует инструменты для анализа данных	Применяет новые информационные технологии в своей профессиональной деятельности и способен работать со специализированными информационными базами данных. Он может решать стандартные задачи, эффективно извлекая и обрабатывая информацию, но может испытывать трудности с более сложными запросами или новыми системами.	Владеет навыками применения новых информационных технологий для решения поставленных задач, активно использует специализированные информационные базы данных, эффективно извлекает, анализирует и интерпретирует информацию, способен обучать других и вносить предложения по улучшению процессов работы с информационными технологиями	
	Владеть: навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	Не владеет необходимыми навыками и не умеет работать с операционной системой, текстовыми и табличными процессорами, системами управления базами данных и информационно-поисковыми системами,	Имеет базовые навыки работы с операционной системой и может выполнять простые задачи в текстовых и табличных процессорах, знает, как выполнять основные операции в системах управления базами данных, но ограничен в своем	Владеет навыками работы с операционной системой, текстовыми и табличными процессорами, а также системами управления базами данных. Он может выполнять стандартные задачи, такие как создание и редактирование	Уверенно владеет всеми перечисленными навыками. Он эффективно работает с операционной системой, текстовыми и табличными процессорами, системами управления базами данных и информационно-поисковыми системами, способен решать сложные задачи, оптимизировать	

		не знает основных функций и возможностей этих инструментов.	умении извлекать и обрабатывать данные. Использование информационно-поисковых систем возможно, но не всегда эффективно.	документов, работа с формулами и функциями в таблицах, а также извлечение и анализ данных из баз. В поисковых системах он умеет находить нужную информацию и использовать различные фильтры и операторы поиска.	рабочие процессы, создавать сложные отчеты и базы данных, а также обучать других и внедрять лучшие практики в работе с информационными технологиями	
	Знать: современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов. Уметь: применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных. Владеть: навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной программе в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

	информационно-поисковыми системами в Интернете.					
ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии						
ОПК-6.1 Осознает существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Знать: существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, транссировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Не имеет представления о патоморфологии органов и тканей; проявления танатогенеза, фальсификации туш, органов и тканей животных. Не имеет представления о процессуальном порядке проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизе. В ответах допускает много грубых ошибок.	Знает основные признаки патоморфологии органов и тканей; проявления танатогенеза. фальсификации туш, органов и тканей животных, допуская ошибки; имеет ограниченные представления о проявлениях фальсификации смерти, качества и количеств мяса и мясо продуктов. Имеет неполное представления о процессуальном порядке проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизе. В ответах допускает много не грубых ошибок.	Знает и ориентируется в патоморфологии органов и тканей; проявления танатогенеза, фальсификации туш, органов и тканей животных с небольшими ошибками; имеет представления об основных проявлениях фальсификации смерти животных, количественной и качественной фальсификации мяса и мясо продуктов. Имеет основные представления о процессуальном порядке выполнения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы. В ответах самостоятельно исправляет ошибки.	Знает и свободно ориентируется в патоморфологии органов и тканей; проявления танатогенеза. Фальсификации туш, органов и тканей животных; проявления фальсификации смерти, качества и количество мяса и мясо продуктов; знает подробно процессуальный порядок проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы. Отвечает на вопросы без ошибок.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	Затрудняется определять основные патологические изменения в органах и тканях, не владеет приемами вскрытия трупов, осмотра органов и описания структурных изменений в них.	Определяет отдельные, патологические изменения в органах и тканях, владеет приемами вскрытия трупов, осмотра органов описания структурных изменений в них с ошибками.	Определяет основные патологические изменения в органах и тканях, владеет приемами, осмотра органов и тканей описания структурных изменений в них с единичными ошибками.	Уверенно определяет все патологические изменения в органах и тканях убитых, вынужденно убитых и павших животных. Умеет описывать и анализировать изменения в органах и тканях.	

	Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Не может оформлять документы после проведенной судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.	Оформление документов после проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы выполняет с большим затруднением.	Оформление документации о проведении судебной ветеринарно-санитарной экспертизы выполняет с небольшим затруднением.	Владеет навыками оформления документов после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы без ошибок.	
	Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Ветеринарная санитария
	Уметь: проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Владеть: навыками	Не может выполнить	Выполняет практические	Выполняет практические	Выполняет практические	

	проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	задание	задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	задания с незначительными неточностями	задания верно	
	Знать: существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Уровень знаний о существующих программах профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, системе идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб ниже минимальных требований, имеются грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний о существующих программах профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, системе идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	Уровень знаний о существующих программах профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, системе идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб соответствует программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний о существующих программах профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, системе идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб полностью соответствует программе подготовки, без ошибок	Вирусология
	Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	Продемонстрированы умения проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы умения проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы умения проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах в полном объеме	
	Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения	

	снижения уровня риска.	использованы для снижения уровня риска, имели место грубые ошибки	использованы для снижения уровня риска	для снижения уровня риска с некоторыми недочетами	уровня риска без ошибок и недочетов	
	Знать; существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знании основного материала программы, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не выполнившему отдельные задания, предусмотренные формами текущего контроля.	Выставляется студенту, если он показал знание основного учебного материала по программе дисциплины, в объеме достаточном для дальнейшей учебы и работы по специальности, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля, но допустил погрешности в ответе на экзамене или при выполнении экзаменационных заданий и обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.	Выставляется студенту, если он полностью владеет основным материалом учебной программы, а так же выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля.	Выставляется студенту, если он показал всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, предусмотренного программой. Усвоил основную и знаком с дополнительной литературой по программе и способен применять их при анализе и решении практических задач.	Патологическая физиология животных
	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	Выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знании основного материала программы, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не выполнившему отдельные задания, предусмотренные формами текущего контроля.	Выставляется студенту, если он пока зал знание основного учебного материала по программе дисциплины, в объеме достаточном для дальнейшей учебы и работы по специальности, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля, но допустил погрешности в ответе на экзамене или при выполнении экзаменационных заданий и обладает необходимыми знаниями для их устранения	Выставляется студенту, если он полностью владеет основным материалом учебной программы, а так же выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля.	Выставляется студенту, если он показал всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, предусмотренного программой. Усвоил основную и знаком с дополнительной литературой по программе и способен применять их при анализе и решении практических задач.	

			под руководством преподавателя.			
	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знании основного материала программы, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не выполнившему отдельные задания, предусмотренные формами текущего контроля.	Выставляется студенту, если он пока зал знание основного учебного материала по программе дисциплины, в объеме достаточном для дальнейшей учебы и работы по специальности, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля, но допустил погрешности в ответе на экзамене или при выполнении экзаменационных заданий и обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.	Выставляется студенту, если он полностью владеет основным материалом учебной программы, а так же выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля.	Выставляется студенту, если он показал всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, предусмотренного программой. Усвоил основную и знаком с дополнительной литературой по программе и способен применять их при анализе и решении практических задач.	
	Знать: существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	Уровень знаний существующих программ профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний существующих программ профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Уровень знаний существующих программ профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб соответствует программе практики, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний существующих программ профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб в объеме, соответствующем программе практики, без ошибок	Технологическая практика
	Уметь: проводить оценку риска	При проведении оценки риска возникновения	Продемонстрированы основные умения при	Продемонстрированы все основные умения	Продемонстрированы все основные умения при	

	возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлении контроля запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	проведении оценки риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлении контроля запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	при проведении оценки риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлении контроля запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	проведении оценки риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлении контроля запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска, для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	
	Знать: существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны	Не осознает существующие программы профилактики и контроля болезней животных и не знает о системе идентификации и трассировки. У него отсутствуют базовые	Имеет общее представление о некоторых программах профилактики и контроля болезней животных, но его знания ограничены, знаком с основами системы идентификации	Осознает существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии и знает основные аспекты системы идентификации и трассировки, способен	Глубоко осознает существующие программы профилактики и контроля болезней животных, знает все аспекты системы идентификации и трассировки, а также может эффективно взаимодействовать с	Ветеринарно-санитарная практика

	соответствующих ветеринарных служб.	знания о ветеринарных службах и их функциях.	животных, однако не может уверенно применять эти знания на практике.	применять свои знания для решения стандартных задач и взаимодействовать с ветеринарными службами.	ветеринарными службами, способен разрабатывать и внедрять новые подходы к профилактике и контролю болезней, а также обучать других в данной области.	
	Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	Не умеет проводить оценку риска возникновения болезней животных и не знает, как осуществлять контроль запрещенных веществ. У него отсутствует опыт и навыки в данной области.	Имеет базовые навыки в проведении оценки риска возникновения болезней животных, но его способности ограничены, знает основные принципы контроля запрещенных веществ, но не всегда может применять их на практике.	Проводит оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществляет контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, применяя свои знания для решения стандартных задач.	Уверенно проводит оценку риска возникновения болезней животных и успешно контролирует запрещенные вещества, способен разрабатывать и внедрять эффективные стратегии контроля, а также обучать других в этой области, обеспечивая высокие стандарты безопасности и здоровья животных.	
	Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть	Не умеет проводить оценку риска возникновения болезней животных и не знает, как осуществлять контроль запрещенных веществ.	Имеет базовые навыки в проведении оценки риска возникновения болезней животных, но его способности ограничены. Он знает основные принципы контроля запрещенных веществ, но не всегда может применять их на практике	Проводит оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществляет контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, применяя свои знания для решения стандартных задач	Уверенно проводит оценку риска возникновения болезней животных и успешно контролирует запрещенные вещества, способен разрабатывать и внедрять эффективные стратегии контроля, а также обучать других в этой области, обеспечивая высокие стандарты безопасности и здоровья животных	
	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных	Уровень знаний существующих программ профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих	Минимально допустимый уровень знаний существующих программ профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных	Уровень знаний существующих программ профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь	Уровень знаний существующих программ профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций,	Патологическая анатомия животных

	заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб в объеме, соответствующем программе подготовки по патологической анатомии животных, допущено несколько негрубых ошибок	применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб в объеме, соответствующем программе подготовки по патологической анатомии животных, без ошибок	
	Уметь оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб.	При оценке риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения при оценке риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения при оценке риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб. решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения при оценке риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска по патологической анатомии животных, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска по патологической анатомии животных , для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска по патологической анатомии животных при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска по патологической анатомии животных при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	
	Знать: существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии,	Уровень знаний о технических возможностях современного специализированного оборудования, ниже минимальных	Минимально допустимый уровень знаний о современных и перспективных технических возможностях современного	Уровень знаний о современных и перспективных знаний о современных и перспективных технических возможностях	Уровень знаний о современных и перспективных научных знаний о современных и перспективных технических возможностях	Микробиология

	систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	требований, имели грубые ошибки	специализированного оборудования	современного специализированного оборудования, но допущено несколько негрубых ошибок	современного специализированного оборудования, полностью соответствующем специалитету, без ошибок	
	Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	Продемонстрированы умения проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, но не в полном объеме	Продемонстрированы умения проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы умения проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах в полном объеме	
	Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска имели место грубые ошибки	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. с некоторыми недочетами.	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска без ошибок и недочетов.	
	Знать: существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Паразитарные болезни

	идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.					
	Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Знать: существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Инфекционные болезни
	Уметь: проводить оценку	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками,	Выполняет практические задания с незначительными	Выполняет практические задания верно	

	риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах		которые при дополнительных вопросах исправляет	неточностями		
	Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Знать оценку опасностей риска возникновения и распространения болезней	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Преддипломная практика
	Уметь анализировать, и осуществлять оценку опасности риска возникновения отдаленных болезней животных	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть методами диагностики болезней сельскохозяйственных животных в условиях радиоактивного загрязнения внешней	При решении стандартных задач не Продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок	

	среды					
ОПК-6.2 Проводит оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных, и загрязнения продуктов животного происхождения, осуществляет контроль опасных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	Знать: существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Токсикология
	Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контрользапрещенныхвеществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Знать: риски возникновения болезней животных, включая импорт	Уровень знаний об основных существующих программах профилактики и возникновении болезней	Минимально допустимый уровень знаний об основных существующих программах профилактики	Уровень знаний об основных существующих программах профилактики и возникновении болезней	Уровень знаний об основных существующих программах профилактики и возникновении болезней животных, включая	Гигиена животных

	животных, и загрязнения продуктов животного происхождения, осуществляет контроль опасных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	животных, включая импорт животных, и загрязнения продуктов животного происхождения, контроля опасных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	и возникновении болезней животных, включая импорт животных, и загрязнении продуктов животного происхождения, контроля опасных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, при этом допущено много грубых ошибок	животных, включая импорт животных, и загрязнении продуктов животного происхождения, контроля опасных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, соответствуют программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	импорт животных, и загрязнении продуктов животного происхождения, контроля опасных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, полностью соответствуют программе подготовки, без ошибок	
	Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных, и загрязнения продуктов животного происхождения, осуществляет контроль опасных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и загрязнения продуктов животного происхождения, осуществлять контроль опасных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы умения проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и загрязнения продуктов животного происхождения, осуществлять контроль опасных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы умения проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и загрязнения продуктов животного происхождения, осуществлять контроль опасных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы умения проводить оценку риска загрязнения продуктов животного происхождения, осуществлять контроль опасных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах в практике в полном объеме	
	Владеть: навыками оценки риска возникновения болезней животных, включая импорт животных, и загрязнения продуктов животного происхождения, осуществления контроля опасных веществ в организме животных, продуктах животного	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска возникновения болезней животных, включая импорт животных, и загрязнения продуктов животного происхождения, осуществления контроля опасных веществ в	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска возникновения болезней животных, включая импорт животных, и загрязнения продуктов животного происхождения, осуществления контроля опасных веществ в	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска возникновения болезней животных, включая импорт животных, и загрязнения продуктов животного происхождения, осуществления контроля опасных веществ в организме животных,	При решении нестандартных задач продемонстрированы базовые навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска возникновения болезней животных, включая импорт животных, и загрязнения продуктов животного происхождения, осуществления контроля опасных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и	

	происхождения и кормах.	организме животных, продуктах животного происхождения и кормах. Имели место грубые ошибки.	организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, с некоторыми недочётами.	продуктах животного происхождения и кормах с некоторыми недочетами.	кормах, без ошибок и недочетов.	
	Знать: опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Теоретическое содержание дисциплины не освоено полностью	Теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера	Теоретическое содержание дисциплины освоено с незначительными замечаниями	Теоретическое содержание дисциплины освоено без пробелов, верно и в полном объеме	Безопасность жизнедеятельности
	Уметь:анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения по планированию мероприятий по охране труда на производстве, составлению примерных программ инструктажей, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения по планированию мероприятий по охране труда на производстве, составлению примерных программ инструктажей, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы основные умения по планированию мероприятий по охране труда на производстве, составлению примерных программ инструктажей, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения по планированию мероприятий по охране труда на производстве, составлению примерных программ инструктажей, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть: навыками профессиональной деятельности в предупреждении распространения заболеваний различной	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки по планированию мероприятий по охране труда на производстве, методике	Имеется минимальный набор навыков по планированию мероприятий по охране труда на производстве, методике проведения инструктажей, расследования несчастных случаев на производстве,	Продемонстрированы базовые навыки по планированию мероприятий по охране труда на производстве, методике проведения инструктажей, расследования несчастных	Продемонстрированы навыки по планированию мероприятий по охране труда на производстве, методике проведения инструктажей, расследования несчастных случаев на производстве,	

	этиологии	проведения инструктажей, расследования несчастных случаев на производстве, имели место грубые ошибки	решения стандартных задач с некоторыми недочетами	случаев на производстве, решение стандартных задач с некоторыми недочетами	решение стандартных задач без ошибок и недочетов	
	Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	снижения уровня риска.					
	Знать: существующие программы контроля болезней животных, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны ветеринарных служб.	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Пограничный государственный ветеринарный контроль
	Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных при импорте животных и продуктов животного происхождения.	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска возникновения болезней животных при импорте животных и продуктов животного происхождения.	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Знать: существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной программе в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

	Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	использовании усвоенных знаний, умений и навыков.	
	Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.					
ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности						
ОПК-7.1 Способен объяснить основные принципы работы современных информационных технологий, включая аппаратное и программное обеспечение, сети, базы данных и облачные технологии и	Знать: основные современные информационные технологии	Не знает основные современные информационные технологии	Отвечает устно об основных современные информационные технологии и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно об основных современные информационные технологии и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно об основных современные информационные технологии и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Информатика и введение в информационные технологии
	Уметь: использовать современные информационные технологии	Не умеет использовать современные информационные технологии	Использует современные информационные технологии на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Использует современные информационные технологии с незначительными неточностями	Использует современные информационные технологии верно и без ошибок	
	Владеть: навыками использования	Не владеет навыками использования современных	Использует современные информационные технологии для решения	Использует современные информационные технологии для решения	Использует современные информационные технологии для решения	

использовать их для решения задач профессиональной деятельности	современных информационных технологии для решения профессиональных задач	информационных технологии для решения профессиональных задач	профессиональных задач на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	профессиональных задач с незначительными неточностями	профессиональных задач верно и в полном объёме	
	Знать: современные технические средства и информационные технологии. Уметь: использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. Владеть: навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной программе в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПК–1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции						
ПК-1.1 Проводит предубойный и послеубойный осмотр животных, определять	Знать: признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате	Уровень знаний признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических	Минимально допустимый уровень знаний признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в	Уровень знаний признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических	Уровень знаний признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или	Патологическая анатомия животных

допустимость убоя, выявляет патологические изменения, идентифицирует видовую принадлежность мяса, оценивает качество и безопасность продукции ветеринарно-санитарным осмотром и лабораторными исследованиями для оценки их качества и безопасности, анализирует данные для допуска к использованию	патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; Знать методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя	процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; **а также** методик проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	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; **а также** методик проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; **а также** методик проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя соответствующем программе подготовки по патологической анатомии животных, допущено несколько негрубых ошибок	незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; **а также** методик проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в объеме, соответствующем программе подготовки по патологической анатомии животных, без ошибок	
	Уметь: производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; Уметь осуществлять	При проведении ветеринарно-санитарного осмотра разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию и осуществлении идентификации видовой принадлеж-ности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене	Продемонстрированы основные умения при проведении ветеринарно-санитарного осмотра разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию и осуществлении идентификации видовой принадлеж-ности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в	Продемонстрированы все основные умения при проведении ветеринарно-санитарного осмотра разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию и осуществлении идентификации видовой принадлеж-ности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в	Продемонстрированы все основные умения при проведении ветеринарно-санитарного осмотра разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию и осуществлении идентификации видовой принадлеж-ности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве	

	идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве	мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований, для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	
	Знать: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований,	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Паразитарные болезни

	ветеринарно-санитарной оценки					
	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 патолого-анатомических исследований для выявления заболеваний животных	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований						
	Знать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в	Студент не знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; внешние показатели	Студент знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; внешние показатели	Студент знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства	Студент знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; требования к	Хирургические и акушерско-гинекологические болезни

	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; внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения	состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и	состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и	мясной продукции; внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-	проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с	

	лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;	средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии, но совершал небольшое количество негрубых ошибок	санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии, но совершает небольшое количество негрубых ошибок	законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.	

	требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии					

	Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования	Студент не умеет определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках	Студент умеет определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках	Студент умеет определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных	Студент не умеет определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении	

	для определения сохранности в процессе хранения; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к	с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию; выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного	с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию; выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного	рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию; выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного	продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию; выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определять необходимость и программу проведения	

	дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию; выявлять в ходе осмотра патоморфологические 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;	происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на	происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на	происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для	лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	

	осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять	основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, но совершал грубые ошибки	пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, но совершал неточности		

	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					
	Владеть навыками проведения предубойного ветеринарного 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; отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для	Студент не владеет навыками проведения предубойного ветеринарного 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; отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;	Студент владеет навыками проведения предубойного ветеринарного 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; отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; осуществления	Студент владеет навыками проведения предубойного ветеринарного 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; отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и	Студент владеет навыками проведения предубойного ветеринарного 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; отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов	

	проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей, на основе данных осмотра и лабораторных исследований; организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами	осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей, на основе данных осмотра и лабораторных исследований; организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами	ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей, на основе данных осмотра и лабораторных исследований; организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами, но совершает грубые ошибки	безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей, на основе данных осмотра и лабораторных исследований; организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами, но совершает неточности	убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей, на основе данных осмотра и лабораторных исследований; организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами	
	Знать порядок	Не знает порядок	Имеет поверхностные	Знает порядок	Знает на высоком уровне	Внутренн

	предубойного ветеринарного осмотра животных	предубойного ветеринарного осмотра животных	знания о порядке предубойного ветеринарного осмотра животных	предубойного ветеринарного осмотра животных	порядок предубойного ветеринарного осмотра животных	ие незаразные болезни
	Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра	Не умеет определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра	Умеет на низком уровне определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра	Умеет на достаточном уровне определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра	Умеет на высоком уровне определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра	
	Владеть навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	Не владеет навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	Частично владеет навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	Владеет на достаточном уровне навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	Владеет на высоком уровне навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	
	Знать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных Знать требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного	Уровень знаний порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, сырья ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, сырья	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, сырья соответствую-щий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, сырья соответствующий программе подготовки	Ветеринарно-санитарная экспертиза

	осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки Знать 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 Знать внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с					

	законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Знать методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных Знать методики определения свежести мяса и мясопродуктов Знать методики проведения специальных исследований при					

	идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Знать формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании),					

	запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении Знать порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии					
	Уметь: определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра 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 патолого-анатомических	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения применять методы предубойного и послеубойного осмотра тущ животных	Продемонстрированы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстри-рованы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстриро-ваны умения применять методы исследований ветеринарно-санитарной экспертизы в области в полном объеме	

	исследований для выявления заболеваний животных 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 производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и					

	органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию Уметь 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 Уметь выявлять в ходе осмотра патоморфологические 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 осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве Уметь определять необходимость и программу проведения					

	лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции 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					
	Владеть навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований Владеть навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований Владеть навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы, имели место грубые ошибки	При решении стандартных задач имеется минимальный набор навыков методов ветеринарно-санитарной экспертизы	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы без ошибок и недочетов	

	сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности Владеть навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований Владеть навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.					
	Знать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных Знать требования к	Не имеет представления о патоморфологии органов и тканей; проявления танатогенеза, фальсификации туш, органов и тканей животных. В ответах допускает много	Знает основные признаки патоморфологии органов и тканей; проявления танатогенеза. фальсификации туш, органов и тканей животных, допуская ошибки; имеет	Знает и ориентируется в патоморфологии органов и тканей; проявления танатогенеза, фальсификации туш, органов и тканей животных с небольшими	Знает и свободно ориентируется в патоморфологии органов и тканей; проявления танатогенеза. Фальсификации туш, органов и тканей животных; проявления	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

	состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки Знать 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	ошибок.	ограниченные представления о проявлениях фальсификации смерти, качества и количеств мяса и мясо продуктов.	ошибками; имеет представления об основных проявлениях фальсификации смерти животных, количественной и качественной фальсификации мяса и мясо- продуктов. В ответах самостоятельно исправляет ошибки.	фальсификации смерти, качества и количество мяса и мясо продуктов; Отвечает на вопросы без ошибок.	

	процессе производства мясной продукции Знать внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Знать методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-					

	санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных Знать методики определения свежести мяса и мясопродуктов Знать методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной					

	продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Знать формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении Знать порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии					
	Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра Уметь производить	Не умеет пользоваться микроскопической техникой, секционными инструментами, затрудняется определять основные патологические изменения в органах и тканях, не владеет	Умеет пользоваться микроскопической техникой, секционными инструментами, определяет отдельные, наиболее тяжелые патологические изменения в органах и тканях, владеет приемами	Умеет пользоваться микроскопической техникой, секционными инструментами, определяет основные патологические изменения в органах и тканях, владеет приемами, осмотра органов и тканей	Уверенно использует микроскопическую технику, секционные инструменты, определяет все патологические изменения в органах и тканях убитых, вынужденно убитых и павших животных.	

	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 патолого-анатомических исследований для выявления заболеваний животных 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	приемами вскрытия трупов, осмотра органов и описания структурных изменений в них с существенными многочисленными ошибками. Не умеет оформлять документы о проведении судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.	вскрытия трупов, осмотра органов описания структурных изменений в них с отдельными ошибками. При оформлении документов о проведении судебной ветеринарно- санитарной экспертизы допускает ряд ошибок.	описания структурных изменений в них с небольшими затруднениями. При оформлении документации о проведении судебной ветеринарно-санитарной экспертизы допускает единичные ошибки.		

	процессе хранения Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к					

	дальнейшему использованию Уметь 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 Уметь выявлять в ходе осмотра патоморфологические 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 осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных					

	исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции 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					
	Владеть навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их	Не владеет навыками микроскопической техники, секционными инструментами , не владеет техникой безопасности, приемами обработки патологического материала, затрудняется правильно анализировать полученную информацию. Не может оформлять документы после проведенной судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.	Умеет пользоваться секционными инструментами, владеет навыками микроскопической техники, владеет основными положениями соблюдения техники безопасности, приемами обработки патологического материала. Анализ полученной информации и оформление документов после проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы выполняет с большим затруднением.	Уверенно пользуется секционными инструментами микроскопической техникой; владеет техникой соблюдения безопасности, приемами обработки патологического материала. Анализ полученной информации и оформления документации о проведении судебной ветеринарно-санитарной экспертизы выполняет с небольшим затруднением.	Уверенно пользуется секционными инструментами микроскопической техникой, уверенно владеет техникой безопасности; приемами обработки патологического материала, анализом полученной информации; владеет навыками оформления документов после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы без ошибок.	

	использования и необходимости проведения лабораторных исследований Владеть навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований Владеть навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности Владеть навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных					

	осмотра и лабораторных исследований Владеть навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами					
	Знать: 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; Знать методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и	Студент не знает строения и принципов работы микроскопической техники	Студент знает этапы изготовления гистологического препарата	Знает морфологические особенности микроструктуры органов и тканей	Знает ультраструктуру клеток и строение органов на микроскопическом уровне	Цитология, гистология и эмбриология

	продуктов убоя					
	Уметь: производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; Уметь осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве	Студент не умеет определять ткани и органы на микроскопическом уровне	Умеет определять ткани и органы на микроскопическом уровне, используя гистологические препараты или гистограммы	Умеет определять возрастные и видовые особенности тканей и органов животных и птиц	Умеет определять и фиксировать, используя цифровые комплексы особенности морфологического строения органов и тканей животных	
	Владеть навыками проведения – ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возмож-	Студент не имеет навыков работы со световыми микроскопами	Студент владеет навыками работы с микроскопами, имеющими выход к компьютеру с ПО для получения гистограмм	Студент владеет навыками изготовления гистологических препаратов тканей и органов	Студент имеет навыки анализа гистологических препаратов тканей и органов с использованием цифровых комплексов	

	ности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований					
	Знать: Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки, признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов	Не знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных и требования к их состоянию, не может объяснить порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, не различает признаки патологических изменений в мясе и продуктах убоя, не знает требования к лабораторным исследованиям и методики отбора проб, не понимает правила работы в лаборатории и требования ветеринарно-санитарной безопасности, не ориентируется в законодательных нормах РФ и Таможенного союза по ветеринарии и безопасности пищевой продукции не знает порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов.	Знает основные этапы предубойного осмотра животных, но допускает неточности, в общих чертах описывает порядок ветеринарно-санитарной экспертизы, но не может детализировать, различает основные патологические изменения, но не все. Знает базовые требования к лабораторным исследованиям, но не все методики. Понимает основные правила работы в лаборатории, но не всегда может их применить. Ориентируется в ключевых законодательных нормах, но с пробелами. Знает основы ветеринарного клеймения, но не все нюансы.	Четко знает порядок предубойного осмотра и требования к животным. Подробно описывает этапы ветеринарно-санитарной экспертизы, включая послеубойный осмотр и лабораторные исследования. Определяет большинство патологических изменений в мясе и продуктах убоя. Знает требования к лабораторным исследованиям и методики отбора проб. Уверенно работает с лабораторным оборудованием, соблюдая инструкции. Хорошо ориентируется в законодательстве РФ и ТС по ветеринарии и пищевой безопасности. Понимает правила ветеринарного клеймения и может их объяснить.	Владеет полной информацией о предубойном осмотре и требованиях к животным. Детально описывает все этапы ветеринарно-санитарной экспертизы, включая лабораторные исследования и оценку. Точно определяет все виды патологических изменений и дефектов продукции. Свободно ориентируется в методиках отбора проб и лабораторных исследованиях. Безупречно соблюдает правила работы в лаборатории и требования безопасности. Полностью знает законодательные нормы РФ и ТС в области ветеринарии и пищевой безопасности. Четко понимает и может применять на практике правила ветеринарного клеймения.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль

	инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-					

	санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции, порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с					

	законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.					
	Уметь: определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра, 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 патолого-анатомических исследований для выявления заболеваний животных, производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с	Не может определить допустимость убоя животного на основе предубойного осмотра. Не различает патологические изменения при послеубойном осмотре туш, голов и внутренних органов. Не владеет органолептическими методами оценки мяса и продуктов убоя. Не может выявить дефекты, возникшие при хранении или производстве. Не определяет необходимость лабораторных исследований. Не умеет пользоваться лабораторным оборудованием.Не может обосновать решение о пригодности мяса и мясопродуктов.	Определяет допустимость убоя, но допускает ошибки в сложных случаях. Проводит послеубойный осмотр, но не всегда выявляет слабовыраженные патологии. Применяет органолептические методы, но с неточностями. Выявляет явные дефекты, но может пропускать неочевидные. Назначает лабораторные исследования, но не всегда обоснованно. Работает с лабораторным оборудованием, но не всегда соблюдает методики. Принимает решение о пригодности, но не всегда аргументирует его.	Точно определяет допустимость убоя на основе осмотра. Проводит послеубойный осмотр, выявляя большинство патологий. Грамотно использует органолептические методы. Обнаруживает дефекты хранения и производства. Правильно назначает лабораторные исследования. Уверенно работает с лабораторным оборудованием. Обоснованно определяет пригодность мяса и мясопродуктов.	Безупречно оценивает допустимость убоя, включая сложные случаи. Проводит полный послеубойный осмотр, выявляя даже скрытые патологии. Точно диагностирует все виды дефектов. Оптимально назначает лабораторные исследования. Владеет лабораторным оборудованием Четко аргументирует решение о пригодности, ссылаясь на нормативы.	

	использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения, производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи, производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических					

	исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию, производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию, выявлять в ходе осмотра патоморфологические 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, определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра, пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых,					

	технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.					
	Владеть: навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; навыками проведения лабораторных исследований мяса и	Не проводит предубойный осмотр животных или делает это с грубыми ошибками. Не может правильно оценить состояние мяса и мясопродуктов, пропускает явные патологии. Не умеет отбирать пробы для лабораторных исследований. Не владеет методами лабораторного анализа или выполняет его с критическими нарушениями. Не способен сделать вывод о безопасности продукции на основе осмотра и лабораторных данных. Не соблюдает нормативные требования и техники безопасности.	Проводит предубойный осмотр, но допускает неточности в оценке состояния животных. Выявляет основные патологии при осмотре мяса, но может пропускать слабовыраженные изменения. Отбирает пробы, но не всегда соблюдает стерильность и репрезентативность. Проводит лабораторные исследования, но возможны ошибки в интерпретации результатов. Делает выводы о пригодности продукции, но не всегда обосновывает их данными исследований. Соблюдает базовые требования безопасности, но не всегда следует протоколам.	Грамотно проводит предубойный осмотр, правильно оценивая состояние животных. Точно выявляет патологии при осмотре мяса и мясопродуктов. Правильно отбирает пробы, соблюдая все требования. Проводит лабораторные исследования с высокой точностью. Обоснованно принимает решение о допуске продукции, опираясь на данные осмотра и анализов. Соблюдает все нормативные и технические требования.	Проводит предубойный осмотр безупречно, выявляя даже скрытые отклонения. Максимально точно диагностирует все виды патологий и дефектов продукции. Профессионально отбирает пробы, гарантируя их репрезентативность. Владеет лабораторными методами, получая точные и достоверные результаты. Принимает взвешенные решения о пригодности продукции, строго следуя законодательным нормам. Демонстрирует безупречное соблюдение всех регламентов и требований безопасности.	

	продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований					
	Знать: -Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных -Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой	Уровень знаний ниже минимальных требований, имелись грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний	Уровень знаний соответствует программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний полностью соответствующем программе подготовки, без ошибок	Технология мяса и мясных продуктов

	продукции; -Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; -Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; -Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; -Внешние показатели					

	состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; -Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; -Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических,					

	радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; -Методики определения свежести мяса и мясопродуктов; -Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; -Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; -Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии					

	и в сфере безопасности пищевой продукции; -Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; -Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; -Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; -Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса,					

	продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; -Правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них; -Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационны					

	х технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -Правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности; -Правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы; -Правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными;					

	-Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.					
	Уметь: -Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; -Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных; -Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; -Производить ветеринарно-	Использовать основные понятия и методы	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения использовать основные понятия и методы с негрубыми ошибками	Продемонстрированы умения использовать основные понятия и методы, с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы умения использовать основные понятия и методы в полном объеме	

	санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; -Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; -Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного					

	(обваленного и жалованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; -Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию; -Выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в					

	результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; -Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; -Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-					

	санитарного осмотра; -Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; -Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании					

	(обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; -Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; -Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания,					

	утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -Пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей; -Пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -Вести электронную					

	базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса, и мясной продукции; -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					
	Владеть: -Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; -Проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности использования и необходимости проведения	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки использования основных понятий	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков использования основных понятий	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки использования основных понятий с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки использования основных понятий без ошибок и недочетов	

	лабораторных исследований; -Отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований. Проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; -Осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья. мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований: Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы					

	документов. подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции: -Организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную-экспертизу, специальными клеймами и штампами: -Организации уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными. и опасными.					
	Знать: -Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых	Не имеет представления о видах мяса, его свойствах и санитарных требованиях. Не осведомлен о рисках, связанных с продуктами убоя.	Обладают общими сведениями о видах мяса и основных санитарных требованиях к продуктам убоя.	Понимает основные параметры качества мяса и мясной продукции, а также ветеринарно-санитарные нормы.	Имеет глубокие знания о технологии обработки мяса и мясной продукции, включая актуальные ветеринарно-санитарные и биологические нормы.	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров

	лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; -Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; -Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; -Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям					

	ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; -Методики определения свежести мяса и мясопродуктов; -Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; -Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;					

	-Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; -Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии					
	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	Не способен идентифицировать мясные продукты и не может применять ветеринарно-санитарные нормы в практической деятельности.	Может распознавать некоторые виды мясной продукции, но сталкивается с трудностями в их практическом применении.	Проводят экспертизу мяса и продуктов убоя с хорошей точностью, применяя знания на практике.	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя с высокой точностью, включая сложные анализы и оценку рисков.	

	для определения сохранности в процессе хранения; -Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; -Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения					

	пригодности к дальнейшему использованию; -Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию; -Выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства					

	мясной продукции; -Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; -Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; -Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной					

	продукции; -Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; -Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении					
	Владеть навыками: -Проведения предубойного ветеринарного осмотра	Не выполняет анализы и экспертизу, что делает их неспособными решать базовые задачи в этой области.	Выполняют простые анализы, но их результаты часто требуют дополнительной проверки и уточнения.	Способен анализировать и интерпретировать результаты экспертизы, делая обоснованные выводы о качестве и	Анализирует и интерпретирует результаты экспертизы, формулируя обоснованные рекомендации по улучшению качества и безопасности	

	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; -Отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; -Проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; -Осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя,			безопасности продукции.	продукции, что делает их экспертами в данной области.	

	пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых 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; -Организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами; -Организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по					

	результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.					
	Знать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений,	Студент не знает порядка предубойного ветеринарного осмотра животных. Не знаком с требованиями к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации. Не понимает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя. Не может определить признаки патоморфологических изменений, возникших при жизни животного, или дефекты, возникшие при хранении мяса. Не знает внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных. Не осведомлен о требованиях к проведению лабораторных исследований в области ветеринарии. Не умеет отбирать пробы мяса и продуктов убоя. Не знаком со стандартными методиками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя. Не знает методики определения свежести мяса и мясопродуктов.	Студент знает основные этапы предубойного ветеринарного осмотра, но не может уверенно их применить. Знаком с требованиями к состоянию предубойных животных, но допускает ошибки в интерпретации. Имеет общее представление о ветеринарно-санитарной экспертизе мяса, но не всегда правильно понимает процесс. Может распознать некоторые патоморфологические изменения, но не всегда уверенно. Знает основные внешние показатели состояния туш и органов, но не может детально их описать. Осведомлен о требованиях к лабораторным исследованиям, но не всегда соблюдает их. Может отбирать пробы, но допускает ошибки в методике. Имеет общее представление о методах лабораторных исследований, но не всегда их применяет правильно. Знает основные методики определения свежести мяса, но не всегда их применяет. Знаком с правилами работы в лаборатории, но не всегда	Студент уверенно знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных и может применить его на практике. Знаком с требованиями к состоянию предубойных животных и правильно их интерпретирует. Уверенно понимает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя. Может распознавать патоморфологические изменения и дефекты, возникающие при жизни животного и в процессе хранения мяса. Уверенно определяет внешние показатели состояния туш и органов, а также анатомические различия между видами животных. Знает требования к лабораторным исследованиям и соблюдает их. Умеет правильно отбирать пробы мяса и продуктов убоя. Применяет стандартные методики проведения лабораторных исследований на практике. Уверенно определяет свежесть мяса и	Студент демонстрирует высокий уровень знаний и навыков в порядке предубойного ветеринарного осмотра животных, точно применяя его на практике. Глубоко понимает требования к состоянию предубойных животных и может их интерпретировать в сложных ситуациях. Уверенно проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, включая послеубойный осмотр и лабораторные исследования.	Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства

	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; внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности	Не понимает правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием. Не знает требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности к мясу и мясным продуктам. Не умеет оформлять заключения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы. Не знает порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов.	соблюдает их. Осведомлен о требованиях безопасности, но не всегда их выполняет. Может оформить заключения, но допускает ошибки в оформлении. Знает общие принципы клеймения мяса, но не всегда применяет их на практике.	мясопродуктов. Соблюдает правила работы в лаборатории и знает, как использовать оборудование. Знает требования безопасности и соблюдает их. Оформляет заключения по результатам экспертизы корректно. Знает порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов и применяет его на практике.		

	пищевой продукции; методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя;					

	правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее					

	утилизации или уничтожении; порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.					
	Уметь пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; пользоваться специальным	Не знает последовательности осмотра, не может выявить патологии. Не отличает норму от патологии, Не может оценить качество мяса, не знает признаков порчи, Не умеет пользоваться системами (ГИС "Меркурий"), не знает основ электронного документооборота,	Проводит осмотр, но допускает ошибки в диагностике. Знает основные признаки болезней, но не все, Определяет явные дефекты, но не все. Не всегда правильно оценивает пригодность, Может вводить данные, но допускает ошибки. Не знает всех функций ПО, Вносит данные, но с ошибками. Не знает всех функций системы.	Точно определяет патологии, знает методы макроскопической диагностики. Может выявить большинство заболеваний, Точно оценивает качество, выявляет порчу, знает критерии браковки, Уверенно работает в системах, оформляет документы, но не использует все возможности, Корректно ведет базы, но не использует аналитические функции.	Владеет всеми методами осмотра, знает дифференциальную диагностику. Ссылается на нормативные документы (СанПиН, Ветеринарные правила), Профессионально определяет пригодность, знает все виды порчи, нормы по ТР ТС, СанПиН, Свободно владеет ПО, знает интеграцию с лабораториями, автоматизирует отчетность, Профессионально работает с базами, формирует отчеты, знает нормативные требования к учету.	

	лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований яиц домашней птицы; определять допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;					
	Владеть навыками проведения предубойного ветеринарного 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; отбора проб мяса и	Не знает последовательности осмотра, не может определить признаки заболеваний или порчи продукции. Не различает норму и патологию, Не знает методов лабораторных исследований. Не может интерпретировать результаты, Не может провести комплексный анализ. Не знает критериев допуска продукции.	Проводит базовый осмотр, но допускает ошибки в оценке. Знает основные признаки браковки, но не все. Не всегда правильно определяет необходимость лабораторных исследований, Знает основные методы исследований (трихинеллоскопия, микробиология), но допускает ошибки в проведении и трактовке результатов, Проводит анализ, но допускает ошибки в оценке безопасности. Не всегда правильно принимает решение о допуске.	Грамотно проводит осмотр, выявляет большинство патологий. Точно определяет случаи, требующие лабораторного подтверждения. Знает нормативные требования к осмотру, Грамотно проводит стандартные лабораторные исследования. Правильно интерпретирует результаты, но не владеет сложными методами, Грамотно анализирует данные осмотра и лабораторных исследований. В большинстве случаев правильно определяет возможность использования продукции.	В совершенстве владеет методикой осмотра. Проводит дифференциальную диагностику. Четко определяет показания к лабораторным исследованиям. Свободно ориентируется в нормативной базе (СанПиН, ТР ТС, ГОСТ), Владеет всеми методами лабораторных исследований. Проводит сложные анализы. Критически оценивает результаты. Знает современные методы диагностики и нормативные требования к исследованиям, Проводит комплексный анализ с учетом всех факторов. Точно определяет возможность и условия использования продукции. Знает все исключения и особые случаи. Владеет нормативной базой и современными подходами к оценке безопасности.	

	продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований; организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную					

	экспертизу, специальными клеймами и штампами.					
	Знать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных Знать требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки Знать признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при	Уровень знаний порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, сырья ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, сырья	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, сырья соответствую-щий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, сырья соответствующий программе подготовки	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках

	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 Знать внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции					

	Знать методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных Знать методики определения свежести мяса и мясопродуктов Знать методики проведения специальных исследований при идентификации видовой					

	принадлежности мяса и продуктов убоя Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Знать формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании					

	(обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении Знать порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии					
	Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра 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 патолого-анатомических	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения применять методы предубойного и послеубойного осмотра тущ животных	Продемонстрированы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстри-рованы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстриро-ваны умения применять методы исследований ветеринарно-санитарной экспертизы в области в полном объеме	

	исследований для выявления заболеваний животных 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 производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и					

	органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию Уметь 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 Уметь выявлять в ходе осмотра патоморфологические 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 осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве Уметь определять необходимость и программу проведения					

	лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции 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					
	Владеть навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований Владеть навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований Владеть навыками проведения лабораторных исследований мяса и	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы, имели место грубые ошибки	При решении стандартных задач имеется минимальный набор навыков методов ветеринарно-санитарной экспертизы	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы без ошибок и недочетов	

	продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности Владеть навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований Владеть навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами					
	Знать: стандартные методики проведения лабораторных	Ответ по стандартным методикам проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясной продукции устно не	Минимально допустимый уровень знаний по стандартным методикам проведения лабораторных исследований мяса,	Уровень знаний об основных стандартных методиках исследования и требованиях пищевой безопасности	Уровень знаний об основных стандартных методиках исследования и требованиях пищевой безопасности	Стандартизация, сертификация и управлени

	исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	продуктов убоя, мясной продукции, а также по требованиям пищевой безопасности, допущено много негрубых ошибок	соответствует базовому, допущено несколько негрубых ошибок		е качеством продуктов животнов одства
	Уметь: определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения правильно определять пригодность (непригодность) мясной продукции, имели место	Продемонстрированы основные умения правильно определять пригодность (непригодность) мяса и мясной продукции, решены типовые задачи с негрубыми ошибками,	Продемонстрированы все основные умения правильно определять пригодность (непригодность) мяса и мясной продукции, решены все основные задачи с	Продемонстрированы все основные умения правильно определять пригодность (непригодность) мяса и мясной продукции, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами,	

	сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	грубые ошибки	выполнены все задания, но не в полном объеме	негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть: навыками проведения работ и оформления документов по стандартизации и подтверждению соответствия мясной продукции	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки оформления документов, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков проведения работ и оформления документов, для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки проведения работ и оформления документов, при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки проведения работ и оформления документов по стандартизации и подтверждению соответствия продукции, при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	
	Знать: Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного	Не знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных и требования к их состоянию, не может объяснить порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, не различает признаки патологических изменений в мясе и продуктах убоя, не знает требования к лабораторным исследованиям и методики отбора проб, не понимает правила работы в лаборатории и требования ветеринарно-санитарной безопасности, не ориентируется в законодательных нормах РФ и Таможенного союза	Знает основные этапы предубойного осмотра животных, но допускает неточности, в общих чертах описывает порядок ветеринарно-санитарной экспертизы, но не может детализировать, различает основные патологические изменения, но не все. Знает базовые требования к лабораторным исследованиям, но не все методики. Понимает основные правила работы в лаборатории, но не всегда может их применить. Ориентируется в ключевых законодательных нормах, но с пробелами. Знает основы ветеринарного клеймения, но не все нюансы.	Четко знает порядок предубойного осмотра и требования к животным. Подробно описывает этапы ветеринарно-санитарной экспертизы, включая послеубойный осмотр и лабораторные исследования. Определяет большинство патологических изменений в мясе и продуктах убоя. Знает требования к лабораторным исследованиям и методики отбора проб. Уверенно работает с лабораторным оборудованием, соблюдая инструкции. Хорошо ориентируется в законодательстве РФ и ТС по ветеринарии и пищевой безопасности. Понимает	Владеет полной информацией о предубойном осмотре и требованиях к животным. Детально описывает все этапы ветеринарно-санитарной экспертизы, включая лабораторные исследования и оценку. Точно определяет все виды патологических изменений и дефектов продукции. Свободно ориентируется в методиках отбора проб и лабораторных исследованиях. Безупречно соблюдает правила работы в лаборатории и требования безопасности. Полностью знает законодательные нормы РФ и ТС в области ветеринарии и пищевой безопасности. Четко понимает и может применять на практике правила	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок

	осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки, признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб мяса, продуктов убоя,	по ветеринарии и безопасности пищевой продукции не знает порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов.		правила ветеринарного клеймения и может их объяснить.	ветеринарного клеймения.	

	пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу,					

	продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции, порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.					
	Уметь: определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра, 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 патолого-	Не может определить допустимость убоя животного на основе предубойного осмотра. Не различает патологические изменения при послеубойном осмотре туш, голов и внутренних органов. Не владеет органолептическими методами оценки мяса и продуктов убоя. Не может выявить дефекты, возникшие при хранении или производстве. Не определяет необходимость лабораторных исследований. Не умеет пользоваться лабораторным оборудованием.Не может обосновать решение о пригодности мяса и мясопродуктов.	Определяет допустимость убоя, но допускает ошибки в сложных случаях. Проводит послеубойный осмотр, но не всегда выявляет слабовыраженные патологии. Применяет органолептические методы, но с неточностями. Выявляет явные дефекты, но может пропускать неочевидные. Назначает лабораторные исследования, но не всегда обоснованно. Работает с лабораторным оборудованием, но не всегда соблюдает методики. Принимает решение о пригодности, но не всегда аргументирует его.	Точно определяет допустимость убоя на основе осмотра. Проводит послеубойный осмотр, выявляя большинство патологий. Грамотно использует органолептические методы. Обнаруживает дефекты хранения и производства. Правильно назначает лабораторные исследования. Уверенно работает с лабораторным оборудованием. Обоснованно определяет пригодность мяса и мясопродуктов.	Безупречно оценивает допустимость убоя, включая сложные случаи. Проводит полный послеубойный осмотр, выявляя даже скрытые патологии. Точно диагностирует все виды дефектов. Оптимально назначает лабораторные исследования. Владеет лабораторным оборудованием Четко аргументирует решение о пригодности, ссылаясь на нормативы.	

	анатомических исследований для выявления заболеваний животных, производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения, производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи,					

	производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию, производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию, выявлять в ходе					

	осмотра патоморфологические 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, определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра, пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении					

	лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.					
	Владеть: навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения	Не проводит предубойный осмотр животных или делает это с грубыми ошибками. Не может правильно оценить состояние мяса и мясопродуктов, пропускает явные патологии. Не умеет отбирать пробы для лабораторных исследований. Не владеет методами лабораторного анализа или выполняет его с критическими нарушениями. Не способен сделать вывод о безопасности продукции на основе осмотра и лабораторных данных. Не соблюдает нормативные требования и техники	Проводит предубойный осмотр, но допускает неточности в оценке состояния животных. Выявляет основные патологии при осмотре мяса, но может пропускать слабовыраженные изменения. Отбирает пробы, но не всегда соблюдает стерильность и репрезентативность. Проводит лабораторные исследования, но возможны ошибки в интерпретации результатов. Делает выводы о пригодности продукции, но не всегда обосновывает их данными исследований. Соблюдает базовые	Грамотно проводит предубойный осмотр, правильно оценивая состояние животных. Точно выявляет патологии при осмотре мяса и мясопродуктов. Правильно отбирает пробы, соблюдая все требования. Проводит лабораторные исследования с высокой точностью. Обоснованно принимает решение о допуске продукции, опираясь на данные осмотра и анализов. Соблюдает все нормативные и технические требования.	Проводит предубойный осмотр безупречно, выявляя даже скрытые отклонения. Максимально точно диагностирует все виды патологий и дефектов продукции. Профессионально отбирает пробы, гарантируя их репрезентативность. Владеет лабораторными методами, получая точные и достоверные результаты. Принимает взвешенные решения о пригодности продукции, строго следуя законодательным нормам. Демонстрирует безупречное соблюдение всех регламентов и требований безопасности.	

	лабораторных исследований; навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	безопасности.	требования безопасности, но не всегда следует протоколам.			

	Знать: Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки, признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при	Не знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных и требования к их состоянию, не может объяснить порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, не различает признаки патологических изменений в мясе и продуктах убоя, не знает требования к лабораторным исследованиям и методики отбора проб, не понимает правила работы в лаборатории и требования ветеринарно-санитарной безопасности, не ориентируется в законодательных нормах РФ и Таможенного союза по ветеринарии и безопасности пищевой продукции не знает порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов.	Знает основные этапы предубойного осмотра животных, но допускает неточности, в общих чертах описывает порядок ветеринарно-санитарной экспертизы, но не может детализировать, различает основные патологические изменения, но не все. Знает базовые требования к лабораторным исследованиям, но не все методики. Понимает основные правила работы в лаборатории, но не всегда может их применить. Ориентируется в ключевых законодательных нормах, но с пробелами. Знает основы ветеринарного клеймения, но не все нюансы.	Четко знает порядок предубойного осмотра и требования к животным. Подробно описывает этапы ветеринарно-санитарной экспертизы, включая послеубойный осмотр и лабораторные исследования. Определяет большинство патологических изменений в мясе и продуктах убоя. Знает требования к лабораторным исследованиям и методики отбора проб. Уверенно работает с лабораторным оборудованием, соблюдая инструкции. Хорошо ориентируется в законодательстве РФ и ТС по ветеринарии и пищевой безопасности. Понимает правила ветеринарного клеймения и может их объяснить.	Владеет полной информацией о предубойном осмотре и требованиях к животным. Детально описывает все этапы ветеринарно-санитарной экспертизы, включая лабораторные исследования и оценку. Точно определяет все виды патологических изменений и дефектов продукции. Свободно ориентируется в методиках отбора проб и лабораторных исследованиях. Безупречно соблюдает правила работы в лаборатории и требования безопасности. Полностью знает законодательные нормы РФ и ТС в области ветеринарии и пищевой безопасности. Четко понимает и может применять на практике правила ветеринарного клеймения.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для непродуктивных животных

	хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных					

	веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции, порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.					
	Уметь: определять допустимость убоя	Не может определить допустимость убоя	Определяет допустимость убоя, но допускает ошибки	Точно определяет допустимость убоя на	Безупречно оценивает допустимость убоя, включая	

	животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра, 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 патолого-анатомических исследований для выявления заболеваний животных, производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе	животного на основе предубойного осмотра. Не различает патологические изменения при послеубойном осмотре туш, голов и внутренних органов. Не владеет органолептическими методами оценки мяса и продуктов убоя. Не может выявить дефекты, возникшие при хранении или производстве. Не определяет необходимость лабораторных исследований. Не умеет пользоваться лабораторным оборудованием.Не может обосновать решение о пригодности мяса и мясопродуктов.	в сложных случаях. Проводит послеубойный осмотр, но не всегда выявляет слабовыраженные патологии. Применяет органолептические методы, но с неточностями. Выявляет явные дефекты, но может пропускать неочевидные. Назначает лабораторные исследования, но не всегда обоснованно. Работает с лабораторным оборудованием, но не всегда соблюдает методики. Принимает решение о пригодности, но не всегда аргументирует его.	основе осмотра. Проводит послеубойный осмотр, выявляя большинство патологий. Грамотно использует органолептические методы. Обнаруживает дефекты хранения и производства. Правильно назначает лабораторные исследования. Уверенно работает с лабораторным оборудованием. Обоснованно определяет пригодность мяса и мясопродуктов.	сложные случаи. Проводит полный послеубойный осмотр, выявляя даже скрытые патологии. Точно диагностирует все виды дефектов. Оптимально назначает лабораторные исследования. Владеет лабораторным оборудованием Четко аргументирует решение о пригодности, ссылаясь на нормативы.	

	хранения, производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи, производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию,					

	производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию, выявлять в ходе осмотра патоморфологические 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, определять необходимость и					

	программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра, пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-					

	санитарной и пищевой безопасности.					
	Владеть: навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения	Не проводит предубойный осмотр животных или делает это с грубыми ошибками. Не может правильно оценить состояние мяса и мясопродуктов, пропускает явные патологии. Не умеет отбирать пробы для лабораторных исследований. Не владеет методами лабораторного анализа или выполняет его с критическими нарушениями. Не способен сделать вывод о безопасности продукции на основе осмотра и лабораторных данных. Не соблюдает нормативные требования и техники безопасности.	Проводит предубойный осмотр, но допускает неточности в оценке состояния животных. Выявляет основные патологии при осмотре мяса, но может пропускать слабовыраженные изменения. Отбирает пробы, но не всегда соблюдает стерильность и репрезентативность. Проводит лабораторные исследования, но возможны ошибки в интерпретации результатов. Делает выводы о пригодности продукции, но не всегда обосновывает их данными исследований. Соблюдает базовые требования безопасности, но не всегда следует протоколам.	Грамотно проводит предубойный осмотр, правильно оценивая состояние животных. Точно выявляет патологии при осмотре мяса и мясопродуктов. Правильно отбирает пробы, соблюдая все требования. Проводит лабораторные исследования с высокой точностью. Обоснованно принимает решение о допуске продукции, опираясь на данные осмотра и анализов. Соблюдает все нормативные и технические требования.	Проводит предубойный осмотр безупречно, выявляя даже скрытые отклонения. Максимально точно диагностирует все виды патологий и дефектов продукции. Профессионально отбирает пробы, гарантируя их репрезентативность. Владеет лабораторными методами, получая точные и достоверные результаты. Принимает взвешенные решения о пригодности продукции, строго следуя законодательным нормам. Демонстрирует безупречное соблюдение всех регламентов и требований безопасности.	

	показателей их качества и безопасности; навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований					
	Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов,	Уровень знаний стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных ниже минимальных требований, допускает грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний 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, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Уровень знаний 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, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных соответствующий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний 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, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных соответствующий полностью программе подготовки	Биотехнологии в животноводстве

	представляющих опасность для здоровья человека и животных					
	Уметь: пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	Продемонстрированы умения пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы умения пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. с негрубыми ошибками, выполнены все задания, в полном объеме, но снекоторыми недочетами	Продемонстрированы умения пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. , выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть: навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки владения лабораторными исследованиями мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков владения лабораторными исследованиями мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки владения лабораторными исследованиями мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки владения лабораторными исследованиями мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности и без ошибок и недочетов	
	Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям	Уровень знаний о методиках проведения лабораторных исследований мяса, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Минимально допустимый уровень знаний о методиках проведения лабораторных исследований мяса, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям	Уровень знаний о методиках проведения лабораторных исследований мяса, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной	Уровень знаний о методиках проведения лабораторных исследований мяса, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ,	Биохимия сельскохозяйственной продукции

	ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных. Методики определения свежести мяса и мясопродуктов.	по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, методиках определения свежести мяса и мясопродуктов ниже минимальных требований, имели грубые ошибки.	ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, методиках определения свежести мяса и мясопродуктов допущено много негрубых ошибок.	и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, методиках определения свежести мяса и мясопродуктов соответствует программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, методиках определения свежести мяса и мясопродуктов соответствует программе подготовки, без ошибок.	
	Уметь: производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения. Определять пригодность (непригодность) мяса, мясной продукции на основании оценки их соответствия требованиям пищевой безопасности.	При проведении ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения. В определении пригодности (непригодности) мяса, мясной продукции на основании оценки их соответствия требованиям пищевой безопасности не продемонстрированы основные умения.	Продемонстрированы умения проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения. В определении пригодности (непригодности) мяса, мясной продукции на основании оценки их соответствия требованиям пищевой безопасности с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объёме.	Продемонстрированы умения проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения. В определении пригодности (непригодности) мяса, мясной продукции на основании оценки их соответствия требованиям пищевой безопасности выполнены все задания в полном объёме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы умения проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения. В определении пригодности (непригодности) мяса, мясной продукции на основании оценки их соответствия требованиям пищевой безопасности выполнены все задания в полном объёме.	
	Владеть: навыками	Не продемонстрированы	При решении типовых	Продемонстрированы	Продемонстрированы	

	проведения лабораторных исследований мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности. Навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мясного сырья и мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	базовые навыки решения типовых задач в области проведения лабораторных исследований мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности, осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мясного сырья и мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований и имели грубые ошибки.	задач имеется минимальный набор навыков проведения лабораторных исследований мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности, осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мясного сырья и мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований и имели грубые ошибки с некоторыми недочетами.	базовые навыки решения типовых задач в области проведения лабораторных исследований мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности, осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мясного сырья и мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований, но допущено несколько негрубых ошибок	базовые навыки решения типовых задач в области проведения лабораторных исследований мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности, осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мясного сырья и мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований без ошибок и недочетов.	
	Знать: -порядок предубойного ветеринарного осмотра животных - требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - порядок проведения ветеринарно-	Не имеет представления о видах мяса, его свойствах и санитарных требованиях. Не осведомлен о рисках, связанных с продуктами убоя.	Обладают общими сведениями о видах мяса и основных санитарных требованиях к продуктам убоя.	Понимает основные параметры качества мяса и мясной продукции, а также ветеринарно-санитарные нормы.	Имеет глубокие знания о технологии обработки мяса и мясной продукции, включая актуальные ветеринарно-санитарные и биологические нормы.	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

	санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции - внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных - требования к проведению					

	лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - методики					

	определения свежести мяса и мясопродуктов - методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной					

	экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении - порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.					
	Уметь: - **о**пределять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра - 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	Не способен идентифицировать мясные продукты и не может применять ветеринарно-санитарные нормы в практической деятельности.	Может распознавать некоторые виды мясной продукции, но сталкивается с трудностями в их практическом применении.	Проводят экспертизу мяса и продуктов убоя с хорошей точностью, применяя знания на практике.	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя с высокой точностью, включая сложные анализы и оценку рисков.	

	использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных - производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения - производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических					

	исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи - производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию - производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для					

	определения пригодности к дальнейшему использованию - выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции - осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя,					

	мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра - пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.					
	Владеть навыками:	Навыки не развиты или	Имеет базовые знания и	Выполняет большинство	Уверенно владеет всеми	

	- проведения предубойного ветеринарного 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 - отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований - проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности - осуществления ветеринарно-	отсутствуют, не может проводить предубойный осмотр, ветеринарно-санитарный анализ или лабораторные исследования. Не знает, как отбирать пробы и организовывать клеймение.	может выполнять некоторые из перечисленных навыков, но с ограниченной эффективностью. Например, он может проводить предубойный осмотр, но не всегда точно оценивает состояние здоровья животных или не уверенно проводит ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя.	навыков, таких как предубойный осмотр, отбор проб и проведение ветеринарно-санитарного анализа. Он способен проводить лабораторные исследования и организовывать клеймение мяса, но может испытывать трудности с более сложными ситуациями или нестандартными случаями.	перечисленными навыками. Он проводит предубойный осмотр и ветеринарно-санитарный анализ с высокой точностью, уверенно отбирает пробы и проводит лабораторные исследования. Специалист также организует ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших экспертизу, и способен давать рекомендации по улучшению процессов на основе анализа данных.	

	санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами					
	Знать: порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	Уровень знаний порядка предубойного ветеринарного осмотра животных; требований к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя,	Минимально допустимый уровень знаний порядка предубойного ветеринарного осмотра животных; требований к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной	Уровень знаний порядка предубойного ветеринарного осмотра животных; требований к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя,	Уровень знаний порядка предубойного ветеринарного осмотра животных; требований к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в	Технологическая практика

	мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; требования к проведению лабораторных исследований при проведении	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; внешних показателей состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в	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; внешних показателей состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством	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; внешних показателей состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с	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; внешних показателей состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методик отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартных методики проведения	

	ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; методики проведения	области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методик отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартных методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методик определения свежести мяса и мясопродуктов; методик проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с	Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методик отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартных методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методик определения свежести мяса и мясопродуктов; методик проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и	законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методик отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартных методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методик определения свежести мяса и мясопродуктов; методик проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правил работы в ветеринарно-	лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методик определения свежести мяса и мясопродуктов; методик проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемых к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; форм и правила оформления	

	специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об	инструкциями по их эксплуатации; требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемых к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; форм и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; порядка ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемых к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; форм и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; порядка ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемых к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; форм и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; порядка ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с	заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; порядка ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии в объеме, соответствующем программе практики, без ошибок	

	обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии			законодательством Российской Федерации в области ветеринарии соответствует программе практики, допущено несколько негрубых ошибок		
	Уметь: определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; 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 патолого-анатомических исследований для	При определении допустимости убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; производстве послеубойного ветеринарно-санитарный осмотра 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 патолого-анатомических исследований для выявления заболеваний	Продемонстрированы основные умения при определении допустимости убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; производстве послеубойного ветеринарно-санитарный осмотра 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 патолого-анатомических	Продемонстрированы все основные умения при определении допустимости убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; производстве послеубойного ветеринарно-санитарный осмотра 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 патолого-анатомических	Продемонстрированы все основные умения при определении допустимости убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; производстве послеубойного ветеринарно-санитарный осмотра 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 патолого-анатомических исследований для выявления заболеваний животных; производении ветеринарно-санитарного осмотра остывшего, охлажденного,	

	выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-	животных; производении ветеринарно-санитарного осмотра 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; проведении ветеринарно-санитарного осмотра мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; проведении ветеринарно-санитарного осмотра разделанного (обваленного и жилованного) мяса при	исследований для выявления заболеваний животных; производении ветеринарно-санитарного осмотра 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; проведении ветеринарно-санитарного осмотра мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; проведении ветеринарно-санитарного осмотра разделанного	анатомических исследований для выявления заболеваний животных; производении ветеринарно-санитарного осмотра 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; проведении ветеринарно-санитарного осмотра мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о	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; проведении ветеринарно-санитарного осмотра мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; проведении ветеринарно-санитарного осмотра разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему	

	санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию; выявлять в ходе осмотра патоморфологические	производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; проведении ветеринарно-санитарного осмотра 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; выявлении в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при	(обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; проведении ветеринарно-санитарного осмотра 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; выявлении в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного	разрешении продажи; проведении ветеринарно-санитарного осмотра разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; проведении ветеринарно-санитарного осмотра 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; выявлении в ходе	использованию; проведении ветеринарно-санитарного осмотра 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; выявлении в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникших 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; осуществлении идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определении необходимости и программ проведения лабораторных исследований	

	изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов,	хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлении идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определении необходимости и программ проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья,	происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлении идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определении необходимости и программ проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса,	осмотра патоморфологические изменения, возникших 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; осуществлении идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определении необходимости и программ проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе	мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	

	выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами		
	Владеть: навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья;	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки проведения предубойного	Имеется минимальный набор навыков проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки	Продемонстрированы базовые навыки проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки	Продемонстрированы навыки проведения предубойного ветеринарного 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; отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и	ветеринарного 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; отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на	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; отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных	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; отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и	проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований; организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	

	возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований; организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами	основе данных осмотра и лабораторных исследований; организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами имели место грубые ошибки	исследований; организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований; организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами при решении стандартных задач с некоторыми недочетами		
	Знать: -порядок предубойного ветеринарного осмотра животных -требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции -порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного	Не имеет представления о видах мяса, его свойствах и санитарных требованиях. Не осведомлен о рисках, связанных с продуктами убоя.	Обладают общими сведениями о видах мяса и основных санитарных требованиях к продуктам убоя.	Понимает основные параметры качества мяса и мясной продукции, а также ветеринарно-санитарные нормы.	Имеет глубокие знания о технологии обработки мяса и мясной продукции, включая актуальные ветеринарно-санитарные и биологические нормы.	Ветеринарно-санитарная практика

	сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки -признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции - внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных - требования к проведению					

	лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции -стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов,					

	представляющих опасность для здоровья человека и животных -методики определения свежести мяса и мясопродуктов -методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации -требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской					

	Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении -порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.					
	Уметь: - **о**пределять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра - производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр	Не способен идентифицировать мясные продукты и не может применять ветеринарно-санитарные нормы в практической деятельности.	Может распознавать некоторые виды мясной продукции, но сталкивается с трудностями в их практическом применении.	Проводят экспертизу мяса и продуктов убоя с хорошей точностью, применяя знания на практике.	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя с высокой точностью, включая сложные анализы и оценку рисков.	

	голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных - производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения - производить ветеринарно-					

	санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи - производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию - производить					

	ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию - выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции - осуществлять					

	идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра - пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного					

	сырья, мясной продукции - определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.					
	Владеть навыками: - проведения предубойного ветеринарного 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 - отбора проб мяса и	Навыки не развиты или отсутствуют, не может проводить предубойный осмотр, ветеринарно-санитарный анализ или лабораторные исследования. Не знает, как отбирать пробы и организовывать клеймение.	Имеет базовые знания и может выполнять некоторые из перечисленных навыков, но с ограниченной эффективностью. Например, он может проводить предубойный осмотр, но не всегда точно оценивает состояние здоровья животных или не уверенно проводит ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя.	Выполняет большинство навыков, таких как предубойный осмотр, отбор проб и проведение ветеринарно-санитарного анализа. Он способен проводить лабораторные исследования и организовывать клеймение мяса, но может испытывать трудности с более сложными ситуациями или нестандартными случаями.	Уверенно владеет всеми перечисленными навыками. Он проводит предубойный осмотр и ветеринарно-санитарный анализ с высокой точностью, уверенно отбирает пробы и проводит лабораторные исследования. Специалист также организует ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших экспертизу, и способен давать рекомендации по улучшению процессов на основе анализа данных.	

	продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований - проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности - осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-					

	санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами					
	Знать: Основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц. Особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Преддипломная практика
	Уметь: Проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц.	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть: Методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц и методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы.	При решении стандартных задач не Продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок	
	Знать порядок	Оценка	Оценка	Оценка «хорошо» ставится	Оценка «отлично» ставится	Подготов

	предубойного ветеринарного осмотра животных Знать требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки Знать признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов,	«неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	«удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной программе в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.	ка к сдаче и сдача государственного экзамена

	возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции Знать внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Знать методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной					

	продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных Знать методики определения свежести мяса и мясопродуктов Знать методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности,					

	предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Знать формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении Знать порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии					
	Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов					

	предубойного осмотра 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 патолого-анатомических исследований для выявления заболеваний животных 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 производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию					

	Уметь 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 Уметь выявлять в ходе осмотра патоморфологические 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 осуществлять идентификацию					

	видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции 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					
	Владеть навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований Владеть навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной					

	продукции для проведения лабораторных исследований Владеть навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности Владеть навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований Владеть навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную					

	экспертизу, специальными клеймами и штампами					
ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы						
ПК-2.1.Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов и яиц домашней птицы, оценивает их качество и безопасность, в.т.ч. лабораторными методами исследования	Знать: -Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии -Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции -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	Не имеет представления о молочных продуктах и их характеристиках, не осведомлен о биологических и санитарных требованиях, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Обладает общими сведениями о видах молочных продуктов и базовых ветеринарно-санитарных требованиях, выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Имеет представление о параметрах качества молока и молочных продуктов, а также о ветеринарно-санитарных нормах, выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Обладает глубокими знаниями о технологии молока и молочных продуктов, включая актуальные ветеринарно-санитарные и биологические нормы, выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров

	пищевой продукции -Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции -Методика отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы -Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов,					

	представляющих опасность для здоровья человека и животных -Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации -Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции -Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу					

	ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении					
	Уметь: -Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; -Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; -Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения	Не способен идентифицировать молочные продукты и применять ветеринарно-санитарные нормы в практической деятельности.	Распознает некоторые молочные продукты, но сталкиваются с трудностями в их практическом применении, выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Проводит анализы и экспертизу с хорошей точностью, с незначительными неточностями применяя свои знания на практике,	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу с высокой точностью, включая сложные анализы и оценку рисков.	

	ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; -Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; -Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; -Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы					

	ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; -Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; -Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации					

	в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции					
	Владеть навыками: -Проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; -Проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; -Отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; -Проведения	Не выполняет анализы и экспертизу, что делает их неспособными решать базовые задачи в этой области.	Выполняет ограниченные простые анализы, что позволяет им справляться только с базовыми задачами, допускает ошибки	Способен анализировать и интерпретировать результаты экспертизы, делая обоснованные выводы.	Анализирует и интерпретирует результаты, формулируя обоснованные рекомендации по улучшению качества продукции, что делает их экспертами в данной области.	

	лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; -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; -Оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; -Организации					

	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.					
	Знать: -Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии -Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции -Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-	Уровень знаний об основных параметров качества молока и молочных продуктов ниже минимальных требований	Знает основные виды молочных продуктов и имеет общее представление о ветеринарно-санитарных требованиях.	Знает параметры качества молока и молочных продуктов и основные ветеринарно-санитарные нормы	Знает все аспекты технологии молока и молочных продуктов, включая актуальные ветеринарно-санитарные нормы.	Технология молока и молочных продуктов

	санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции -Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции -Методика отбора проб молока и молочных продуктов, -Стандартные методики проведения Лабораторных исследований молока и молочных продуктов на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих					

	опасность для здоровья человека и животных -Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации -Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к молоку и молочным продуктам в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции -Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб -Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения молока и молочных продуктов и					

	ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции -Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов					
	Уметь: -пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра молока и молочных продуктов, -производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности	Не умеет идентифицировать виды молочных продуктов и применять ветеринарно-санитарные требования.	Умеет распознавать виды молочных продуктов, но испытывает трудности с их практическим применением.	Умеет уверенно проводить анализы и экспертизу с хорошей точностью	Умеет уверенно и точно проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, включая сложные анализы	

	-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований молока и молочных продуктов 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 молока и молочных продуктов, -определять допустимость (недопустимость) реализации молока и молочных продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности -оформлять документы о соответствии (несоответствии) молока и молочных продуктов ветеринарно-					

	санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении -оформлять учетно-отчетную документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов					
	Владеть навыками: -Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения -Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной Сопроводительной документации, требованиям	Не владеет навыками проведения даже базовых анализов молока и молочных продуктов	Владеет ограниченными навыками проведения простых анализов.	Владеет навыками анализа и интерпретации результатов экспертизы, допускает незначительные неточности	Владеют навыками анализа, интерпретации результатов и формулирования обоснованных рекомендаций по улучшению качества продукции.	

	безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований -Отбор проб молока и молочных продуктов для проведения лабораторных исследований -Проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов для определения показателей качества и безопасности продукции -Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов на основе данных осмотра и лабораторных исследований -Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) молока и					

	молочных продуктов, -Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения молока и молочных продуктов, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными					
	Знать требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством	Студент не знает требований к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию и не понимает их значения. Не знаком с требованиями к упаковке продукции в соответствии с законодательством о безопасности пищевой продукции. Не понимает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы, включая осмотр и лабораторные исследования. Не знает требований к проведению лабораторных исследований в области ветеринарии и пищевой безопасности. Не умеет правильно отбирать яйца домашней птицы для экспертизы. Не знает стандартные методики проведения лабораторных исследований яиц на соответствие требованиям безопасности.	Студент имеет общее представление о ветеринарной сопроводительной документации, но не может уверенно применить знания на практике. Знаком с основными требованиями к упаковке продукции, но допускает ошибки в интерпретации. Знает общие этапы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц, но не всегда может их корректно выполнить. Имеет базовое понимание требований к лабораторным исследованиям, но не всегда соблюдает их. Может отбирать яйца, но допускает ошибки в методике. Знает некоторые стандартные методики лабораторных исследований, но не всегда применяет их правильно. Осведомлен о правилах работы в лаборатории, но не всегда соблюдает их.	Студент уверенно знает требования к ветеринарной сопроводительной документации и может применять их на практике. Знаком с требованиями к упаковке продукции и правильно интерпретирует их. Уверенно понимает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы и может проводить осмотр и лабораторные исследования. Знает требования к проведению лабораторных исследований и соблюдает их. Умеет правильно отбирать яйца домашней птицы для экспертизы. Применяет стандартные методики лабораторных исследований яиц на практике. Соблюдает правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории и умеет пользоваться	Студент демонстрирует высокий уровень знаний требований к ветеринарной сопроводительной документации, уверенно применяя их в сложных ситуациях. Глубоко понимает требования к упаковке продукции и может их интерпретировать в контексте безопасности пищевой продукции. Уверенно проводит ветеринарно-санитарную экспертизу яиц домашней птицы, включая детальный осмотр и все необходимые лабораторные исследования. Знает и точно применяет требования к проведению лабораторных исследований в области ветеринарии и пищевой безопасности. Умеет эффективно отбирать яйца домашней птицы, следуя установленным методикам. Применяет стандартные методики лабораторных исследований яиц, точно интерпретируя результаты. Соблюдает все правила работы	Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства

	Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; 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; методику отбора яиц домашней птицы; стандартные методики проведения лабораторных исследований яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-	Не осведомлен о правилах работы в ветеринарно-санитарной лаборатории и не умеет обращаться с лабораторным оборудованием. Не понимает требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности к яйцам домашней птицы.	Имеет общее представление о требованиях безопасности, но не всегда выполняет их.	оборудованием. Знает требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности к яйцам и применяет их на практике.	в лаборатории и уверенно использует лабораторное оборудование и средства измерений. Глубоко понимает требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности к яйцам и строго придерживается их.	

	санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.					
	Уметь пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; определять необходимость и программу проведения лабораторных яиц домашней птицы на	Не умеет пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра яиц домашней птицы и не понимает их значимости. Не производит осмотр упаковки (тары) для определения ее соответствия требованиям безопасности и не знает, на что следует обращать внимание. Не может определить необходимость и программу проведения лабораторных исследований яиц на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра. Не умеет пользоваться	Имеет общее представление о органолептических методах, но не всегда применяет их правильно при осмотре яиц. Знаком с основами осмотра упаковки, но допускает ошибки в определении ее соответствия требованиям безопасности. Знает общие принципы определения необходимости лабораторных исследований, но не всегда может правильно составить программу. Имеет базовые навыки работы с лабораторным оборудованием, но не всегда использует его эффективно.	Уверенно использует органолептические методы при проведении ветеринарно-санитарного осмотра яиц домашней птицы и может интерпретировать результаты. Проводит осмотр упаковки (тары) и правильно определяет ее соответствие требованиям безопасности. Умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований яиц на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра. Уверенно пользуется специальным	Демонстрирует высокий уровень знаний и уверенно применяет органолептические методы при проведении ветеринарно-санитарного осмотра яиц, учитывая все нюансы. Проводит тщательный осмотр упаковки (тары) и точно определяет ее соответствие требованиям безопасности, включая сложные случаи. Глубоко понимает необходимость и программу проведения лабораторных исследований яиц, может разрабатывать индивидуальные планы на основе анализа результатов осмотра. Эффективно использует специальное лабораторное оборудование и средства	

	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 яиц домашней птицы; определять допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований. Не способен определить допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	Может иногда определить допустимость реализации яиц, но делает это с ошибками и не всегда обоснованно.	лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований. Способен адекватно определить допустимость реализации яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	измерений, демонстрируя навыки работы в сложных ситуациях. Уверенно и обоснованно определяет допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы, опираясь на глубокое понимание требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	
	Владеть навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности	Не владеет навыками проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, не понимает их важность и не может оценить комплектность и правильность заполнения. Не проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и не умеет определять ее соответствие	Имеет общее представление о проверке ветеринарных сопроводительных документов, но допускает ошибки в оценке их комплектности и правильности заполнения. Знаком с основами ветеринарно-санитарного осмотра продукции, но не всегда может правильно определить соответствие	Уверенно проводит проверку ветеринарных сопроводительных документов, корректно оценивает их комплектность и правильность заполнения. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и правильно определяет ее соответствие сопроводительной	Демонстрирует высокий уровень знаний и уверенно проводит проверку ветеринарных сопроводительных документов, учитывая все нюансы и возможные ошибки. Проводит тщательный ветеринарно-санитарный осмотр продукции и точно определяет ее соответствие сопроводительной	

	заполнения; проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; отбора яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	представленной сопроводительной документации и требованиям безопасности. Не знает, как правильно отбирать яйца домашней птицы для проведения лабораторных исследований. Не умеет проводить лабораторные исследования яиц домашней птицы и не понимает, какие показатели качества и безопасности необходимо определять. Не способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценивать возможность допуска к использованию яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	сопроводительной документации и требованиям безопасности. Знает общие принципы отбора яиц для лабораторных исследований, но не всегда выполняет эту процедуру корректно. Имеет базовые навыки проведения лабораторных исследований яиц, но не всегда определяет необходимые показатели качества и безопасности. Может иногда осуществлять ветеринарно-санитарный анализ, но делает это с ошибками и не всегда обоснованно оценивает возможность допуска к использованию яиц.	документации и требованиям безопасности. Умеет правильно отбирать яйца домашней птицы для проведения лабораторных исследований. Уверенно проводит лабораторные исследования яиц и определяет показатели качества и безопасности продукции. Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и адекватно оценивать возможность допуска к использованию яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	документации и требованиям безопасности, включая сложные случаи. Глубоко понимает процесс отбора яиц для лабораторных исследований и может разрабатывать индивидуальные планы отбора. Эффективно проводит лабораторные исследования яиц, демонстрируя навыки в определении сложных показателей качества и безопасности продукции. Уверенно осуществляет ветеринарно-санитарный анализ и обоснованно оценивает возможность допуска к использованию яиц домашней птицы, опираясь на глубокое понимание требований безопасности и результатов исследований.	
	Знать: требования к	Уровень знаний порядка	Минимально допустимый	Уровень знаний	Уровень знаний проведения	Ветерина

	ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии Знать требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции 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	проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции	проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции соответствую-щий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	ветеринарно-санитарной экспертизы продукции соответствующий программе подготовки	рно-санитарная экспертиза

	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 Знать методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных					

	веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции					
	Уметь пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения применять методы предубойного и послеубойного осмотра тущ животных	Продемонстрированы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном	Продемонстри-рованы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме,	Продемонстриро-ваны умения применять методы исследований ветеринарно-санитарной экспертизы в области в полном объеме	

	меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Уметь производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности 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 Уметь пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении		объеме	но некоторые с недочетами		

	лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы 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					
	Владеть: навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения Владеть навыками проведения ветеринарно-	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы, имели место грубые ошибки	При решении стандартных задач имеется минимальный набор навыков методов ветеринарно-санитарной экспертизы	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы без ошибок и недочетов	

	санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Владеть навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований Владеть навыками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции Владеть навыками 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					
	Знать: требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии ; требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований,	Не знает виды и формы ветеринарных сопроводительных документов. Не может назвать основные требования к упаковке пищевой продукции. Не понимает порядок проведения экспертизы продуктов животного происхожденияНе знаком с методиками отбора проб и лабораторных исследований. Не осведомлен о правилах работы в ветеринарной лаборатории. Не знает нормативные документы, регулирующие безопасность пищевой продукции. Не может назвать основные показатели безопасности для разных видов продуктов	Знает основные виды ветеринарных документов, но допускает ошибки в их применении. Называет общие требования к упаковке, но не все специфические. Описывает основные этапы экспертизы, но с неточностями. Знает принципы отбора проб, но не все методики. В общих чертах представляет лабораторные исследования. Называет основные нормативные документы. Знает ключевые показатели безопасности, но не все предельные нормы	Четко различает формы ветеринарных сопроводительных документов. Знает специфические требования к упаковке разных видов продукции. Подробно описывает этапы ветеринарно-санитарной экспертизы. Владеет методиками отбора проб для разных продуктов. Знает стандартные методы лабораторных исследований. Соблюдает правила работы в лаборатории. Ориентируется в нормативной базе. Знает предельные нормы показателей безопасности.	Свободно ориентируется в системе ветеринарной документации.Может обосновать требования к упаковке для каждого вида продукции. Детально знает все этапы экспертизы и критерии оценки. В совершенстве владеет методиками отбора проб. Знает все стандартные и специальные методы исследований. Безупречно соблюдает правила работы в лаборатории. Свободно оперирует положениями нормативных документов. Знает все показатели безопасности и предельные нормы для каждого продукта.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль

	ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; 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; методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой					

	безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.					
	Уметь: пользоваться органолептическими методами при проведении	Не владеет органолептическими методами оценки (цвет, запах, консистенция, вкус) или допускает грубые	Применяет органолептические методы, но допускает неточности в оценке. Определяет явные нарушения в упаковке, но	Грамотно использует органолептические методы, выявляя отклонения. Точно оценивает соответствие	Виртуозно владеет органолептическими методами, выявляя малейшие отклонения. Безупречно оценивает упаковку на соответствие нормативам.	

	ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных	ошибки. Не может определить соответствие упаковки требованиям безопасности. Не способен обосновать необходимость лабораторных исследований. Не умеет пользоваться лабораторным оборудованием (спектрофотометры, pH-метры и др.). Не может сделать вывод о допуске продукции в реализацию.	может пропускать неочевидные дефекты. Назначает лабораторные исследования, но не всегда обоснованно. Работает с оборудованием, но с ошибками в методике. Делает вывод о пригодности продукции, но не всегда аргументирует его.	упаковки требованиям. Правильно определяет программу лабораторных исследований. Уверенно работает с лабораторным оборудованием. Обоснованно принимает решение о допуске продукции в реализацию.	Оптимально назначает лабораторные исследования. Использует лабораторное оборудование. Четко аргументирует решение о пригодности продукции, ссылаясь на нормативы.	

	исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.					
	Владеть: навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной	Не способен провести базовый органолептический осмотр, не определяет явные признаки порчи и недоброкачественности, не может обосновать необходимость лабораторных исследований Нарушает правила асептики и стерильности. Неправильно выбирает точки и объем отбора проб. Допускает критические ошибки при работе с оборудованием. Не может интерпретировать полученные результаты, не соотносит данные осмотра с результатами анализов, не может обосновать решение о допуске продукции. Не	Проводит осмотр по стандартной схеме,выявляет явные признаки недоброкачественности, обосновывает необходимость стандартных анализов. Соблюдает основные правила отбора, правильно выбирает точки отбора в типовых случаях. Оформляет документацию с незначительными ошибками Владеет основными методиками анализов. Работает с оборудованием под контролем. Интерпретирует простые результаты исследований.	Точно оценивает все органолептические показатели, выявляет начальные стадии порчи и скрытые дефекты. Грамотно планирует программу исследований облюдает все требования к отбору проб. Оптимально выбирает точки отбора. Безупречно оформляет сопроводительные документы ладеет расширенным набором методик. Самостоятельно работает с оборудованием. Анализирует комплексные результаты.	Проводит экспертную оценку качества. Диагностирует сложные и сочетанные патологии. Разрабатывает индивидуальные программы исследований Владеет специализированными методиками. Оптимизирует процесс проведения анализов. Дает развернутую интерпретацию данных.	

	сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; навыками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных	знает нормативные требования безопасности.				

	пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.					
	Знать требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии Знать требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований,	Уровень знаний порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции соответствую-щий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции соответствующий программе подготовки	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках

	ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции 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 Знать методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы					

	на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии					

	с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции					
	Уметь пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Уметь производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения применять методы предубойного и послеубойного осмотра тущ животных	Продемонстрированы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстри-рованы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстриро-ваны умения применять методы исследований ветеринарно-санитарной экспертизы в области в полном объеме	

	санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции Уметь пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы 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					
	Владеть навыками проведения проверки	При решении стандартных задач не	При решении стандартных задач имеется	При решении стандартных задач не	При решении стандартных задач продемонстрированы	

	ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Владеть навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований Владеть навыками проведения лабораторных исследований меда,	продемонстрированы навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы, имели место грубые ошибки	минимальный набор навыков методов ветеринарно-санитарной экспертизы	продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы с некоторыми недочетами	базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы без ошибок и недочетов	

	молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции Владеть навыками 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					
	Знать: требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду,	Уровень знаний основных требований к упаковке продукции ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний о требованиях к упаковке продукции в соответствии с требованиями, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний требований к упаковке продукции в соответствии с законодательством РФ в области безопасности пищевой продукции и требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний требований к упаковке продукции в соответствии с законодательством РФ в области безопасности пищевой продукции и требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства

	молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;					
	Уметь: производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения по осмотру упаковки и определения ее соответствия требованиям безопасности, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения по осмотру упаковки и определения ее соответствия требованиям безопасности, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения по осмотру упаковки и определения ее соответствия требованиям безопасности, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения по осмотру упаковки и определения ее соответствия требованиям безопасности, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть: навыками проведения работ и оформления документов по стандартизации и подтверждению соответствия молочной, растительной продукции, яиц и меда.	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки проведения работ и оформления документов по стандартизации и подтверждению соответствия, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков проведения работ и оформления документов по стандартизации и подтверждению соответствия.	Продемонстрированы базовые навыки проведения работ и оформления документов по стандартизации и подтверждению соответствия, при решении стандартных задач некоторые недочеты.	Продемонстрированы навыки проведения работ и оформления документов по стандартизации и подтверждению соответствия, при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	
	Знать: требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии ;	Не знает виды и формы ветеринарных сопроводительных документов. Не может назвать основные требования к упаковке пищевой продукции. Не понимает порядок проведения экспертизы продуктов животного	Знает основные виды ветеринарных документов, но допускает ошибки в их применении. Называет общие требования к упаковке, но не все специфические. Описывает основные этапы экспертизы, но с неточностями.	Четко различает формы ветеринарных сопроводительных документов. Знает специфические требования к упаковке разных видов продукции. Подробно описывает этапы ветеринарно-санитарной экспертизы. Владеет	Свободно ориентируется в системе ветеринарной документации.Может обосновать требования к упаковке для каждого вида продукции. Детально знает все этапы экспертизы и критерии оценки. В совершенстве владеет методиками отбора проб.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок

	требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции; 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; 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;	происхожденияНе знаком с методиками отбора проб и лабораторных исследований. Не осведомлен о правилах работы в ветеринарной лаборатории. Не знает нормативные документы, регулирующие безопасность пищевой продукции. Не может назвать основные показатели безопасности для разных видов продуктов	Знает принципы отбора проб, но не все методики. В общих чертах представляет лабораторные исследования. Называет основные нормативные документы. Знает ключевые показатели безопасности, но не все предельные нормы	методиками отбора проб для разных продуктов. Знает стандартные методы лабораторных исследований. Соблюдает правила работы в лаборатории. Ориентируется в нормативной базе. Знает предельные нормы показателей безопасности.	Знает все стандартные и специальные методы исследований. Безупречно соблюдает правила работы в лаборатории. Свободно оперирует положениями нормативных документов. Знает все показатели безопасности и предельные нормы для каждого продукта.	

	методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования					

	ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.					
	Уметь: пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных	Не владеет органолептическими методами оценки (цвет, запах, консистенция, вкус) или допускает грубые ошибки. Не может определить соответствие упаковки требованиям безопасности. Не способен обосновать необходимость лабораторных исследований. Не умеет пользоваться лабораторным оборудованием (спектрофотометры, pH-метры и др.). Не может сделать вывод о допуске продукции в реализацию.	Применяет органолептические методы, но допускает неточности в оценке. Определяет явные нарушения в упаковке, но может пропускать неочевидные дефекты. Назначает лабораторные исследования, но не всегда обоснованно. Работает с оборудованием, но с ошибками в методике. Делает вывод о пригодности продукции, но не всегда аргументирует его.	Грамотно использует органолептические методы, выявляя отклонения. Точно оценивает соответствие упаковки требованиям. Правильно определяет программу лабораторных исследований. Уверенно работает с лабораторным оборудованием. Обоснованно принимает решение о допуске продукции в реализацию.	Виртуозно владеет органолептическими методами, выявляя малейшие отклонения. Безупречно оценивает упаковку на соответствие нормативам. Оптимально назначает лабораторные исследования. Использует лабораторное оборудование. Четко аргументирует решение о пригодности продукции, ссылаясь на нормативы.	

	продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.					

	Владеть: навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; навыками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных	Не может проверить комплектность и правильность оформления ветеринарных документов. Не способен выявить несоответствия между продукцией и сопроводительной документацией. Допускает грубые ошибки при отборе проб для исследований. Не владеет базовыми методами лабораторного анализа. Не умеет интерпретировать результаты исследований для принятия решения. Не знает нормативные требования к безопасности продукции. Не может обосновать свое решение о допуске продукции	Проверяет документы, но может пропускать отдельные неточности. Выявляет явные несоответствия продукции документам. Отбирает пробы с соблюдением основных требований. Проводит стандартные лабораторные анализы под руководством. Делает предварительные выводы о качестве продукции Знает основные нормативные требования. Принимает решения с неполной аргументацией	Тчательно проверяет все аспекты сопроводительной документации. Обнаруживает даже незначительные несоответствия. Грамотно отбирает пробы с соблюдением всех правил. Самостоятельно проводит комплекс лабораторных исследований. Анализирует и сопоставляет все полученные данные. Полностью ориентируется в нормативной базе. Принимает обоснованные решения о допуске продукции.	Безупречно проверяет документы, выявляя любые нарушения. Проводит экспертный анализ соответствия продукции. Совершенно владеет всеми методами отбора проб.Проводит сложные лабораторные исследования. Дает комплексную оценку по всем параметрам безопасности. Свободно оперирует всеми нормативными требованиями. Принимает аргументированные решения с учетом всех факторов.	

	продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; навыками 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.					
	Знать: требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии ; требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством	Не знает виды и формы ветеринарных сопроводительных документов. Не может назвать основные требования к упаковке пищевой продукции. Не понимает порядок проведения экспертизы продуктов животного происхождения Не знаком с методиками отбора проб и лабораторных исследований. Не осведомлен о правилах	Знает основные виды ветеринарных документов, но допускает ошибки в их применении. Называет общие требования к упаковке, но не все специфические. Описывает основные этапы экспертизы, но с неточностями. Знает принципы отбора проб, но не все методики. В общих чертах представляет лабораторные исследования. Называет	Четко различает формы ветеринарных сопроводительных документов. Знает специфические требования к упаковке разных видов продукции. Подробно описывает этапы ветеринарно-санитарной экспертизы. Владеет методиками отбора проб для разных продуктов. Знает стандартные методы лабораторных исследований. Соблюдает	Свободно ориентируется в системе ветеринарной документации.Может обосновать требования к упаковке для каждого вида продукции. Детально знает все этапы экспертизы и критерии оценки. В совершенстве владеет методиками отбора проб. Знает все стандартные и специальные методы исследований. Безупречно соблюдает правила работы в лаборатории. Свободно	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для непродуктивных животных

	Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции; 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; 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; методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых	работы в ветеринарной лаборатории. Не знает нормативные документы, регулирующие безопасность пищевой продукции. Не может назвать основные показатели безопасности для разных видов продуктов	основные нормативные документы. Знает ключевые показатели безопасности, но не все предельные нормы	правила работы в лаборатории. Ориентируется в нормативной базе. Знает предельные нормы показателей безопасности	оперирует положениями нормативных документов. Знает все показатели безопасности и предельные нормы для каждого продукта.	

	продуктов, яиц домашней птицы; стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду,					

	молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.					
	Уметь: пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на	Не владеет органолептическими методами оценки (цвет, запах, консистенция, вкус) или допускает грубые ошибки. Не может определить соответствие упаковки требованиям безопасности. Не способен обосновать необходимость лабораторных исследований. Не умеет пользоваться лабораторным оборудованием (спектрофотометры, pH-метры и др.). Не может сделать вывод о допуске продукции в реализацию.	Применяет органолептические методы, но допускает неточности в оценке. Определяет явные нарушения в упаковке, но может пропускать неочевидные дефекты. Назначает лабораторные исследования, но не всегда обоснованно. Работает с оборудованием, но с ошибками в методике. Делает вывод о пригодности продукции, но не всегда аргументирует его.	Грамотно использует органолептические методы, выявляя отклонения. Точно оценивает соответствие упаковки требованиям. Правильно определяет программу лабораторных исследований. Уверенно работает с лабораторным оборудованием. Обоснованно принимает решение о допуске продукции в реализацию.	Виртуозно владеет органолептическими методами, выявляя малейшие отклонения. Безупречно оценивает упаковку на соответствие нормативам. Оптимально назначает лабораторные исследования. Использует лабораторное оборудование. Четко аргументирует решение о пригодности продукции, ссылаясь на нормативы.	

	основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.					
	Владеть: навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных	Не может проверить комплектность и правильность оформления ветеринарных документов. Не способен выявить	Проверяет документы, но может пропускать отдельные неточности. Выявляет явные несоответствия продукции	Тчательно проверяет все аспекты сопроводительной документации. Обнаруживает даже незначительные	Безупречно проверяет документы, выявляя любые нарушения. Проводит экспертный анализ соответствия продукции.	

	документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; навыками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для	несоответствия между продукцией и сопроводительной документацией. Допускает грубые ошибки при отборе проб для исследований. Не владеет базовыми методами лабораторного анализа. Не умеет интерпретировать результаты исследований для принятия решения. Не знает нормативные требования к безопасности продукции. Не может обосновать свое решение о допуске продукции	документам. Отбирает пробы с соблюдением основных требований. Проводит стандартные лабораторные анализы под руководством. Делает предварительные выводы о качестве продукции Знает основные нормативные требования. Принимает решения с неполной аргументацией	несоответствия. Грамотно отбирает пробы с соблюдением всех правил. Самостоятельно проводит комплекс лабораторных исследований. Анализирует и сопоставляет все полученные данные. Полностью ориентируется в нормативной базе. Принимает обоснованные решения о допуске продукции.	Совершенно владеет всеми методами отбора проб.Проводит сложные лабораторные исследования. Дает комплексную оценку по всем параметрам безопасности. Свободно оперирует всеми нормативными требованиями. Принимает аргументированные решения с учетом всех факторов.	

	определения показателей качества и безопасности продукции; навыками 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.					
	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	Уровень знаний требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции ниже минимальных требований, допускает грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Уровень знаний требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции соответствующий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции соответствующий полностью программе подготовки	Биотехнологии в животноводстве
	Уметь: пользоваться специальным лабораторным	При решении стандартных задач не продемонстрированы	Продемонстрированы умения пользоваться специальным	Продемонстрированы умения пользоваться специальным	Продемонстрированы умения пользоваться специальным лабораторным	

	оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	умения пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы с негрубыми ошибками, выполнены все задания, в полном объеме, но с некоторыми недочетами	оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть: навыками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности продукции без ошибок и недочетов	
	Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных	Уровень знаний о методиках проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных	Минимально допустимый уровень знаний о методиках проведения лабораторных	Уровень знаний о методиках проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных	Уровень знаний о методиках проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых	Биохимия сельскохозяйственной продукци

	продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.	продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки.	исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, допущено много негрубых ошибок.	продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов в объёме соответствующем программе, но допущено несколько негрубых ошибок.	продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов полностью соответствует программе подготовки, без ошибок.	и
	Уметь пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов	При проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, определении необходимости и программы проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы не продемонстрированы основные умения.	Продемонстрированы умения проведения ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, определении необходимости и программы проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объёме.	Продемонстрированы умения проведения ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, определении необходимости и программы проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объёме, но	Продемонстрированы умения проведения ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, определении необходимости и программы проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы продукции, выполнены все задания в полном объёме.	

	ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.			некоторые с недочетами.		
	Владеть навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований. Навыками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции.	Не продемонстрированы базовые навыки отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований, навыки проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции, имели грубые ошибки.	Имеется минимальный набор навыков отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований, навыков проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции, с некоторыми недочетами.	Продемонстрированы базовые навыки отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований, навыки проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции, но допущено несколько негрубых ошибок	Продемонстрированы базовые навыки отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований, навыки проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции без ошибок и недочетов.	
	Знать: -требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством	Не имеет представления о молочных продуктах, растительных продуктах, пищевых яйцах, меде и мясе птицы и их характеристиках, не осведомлен о биологических и	Обладает общими сведениями о видах молочных продуктов, растительных продуктах, пищевых яйцах, меде и мясе птицы и базовых	Имеет представление о параметрах качества молока и молочных продуктов, растительных продуктах, пищевых яйцах, меде и мясе	Обладает глубокими знаниями молоке и молочных продуктах, растительных продуктах, пищевых яйцах, меде и мясе птицы включая актуальные ветеринарно-санитарные и	Научно-исследовательская работа (получение первичных

	Российской Федерации в области ветеринарии - требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции - 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 - требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	санитарных требованиях, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	ветеринарно-санитарных требованиях, выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	птицы, а также о ветеринарно-санитарных нормах, выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	биологические нормы, выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	навыков научно-исследовательской работы)

	и в сфере безопасности пищевой продукции - методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их					

	эксплуатации - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции					
	Уметь: -пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности - определять необходимость и программу проведения	Не способен идентифицировать молочные продукты, растительные продукты, пищевых яйца, мед и мясо птицы и применять ветеринарно-санитарные нормы в практической деятельности.	Распознает некоторые молочные продукты, растительные продукты, пищевых яйца, мед и мясо птицы, но сталкиваются с трудностями в их практическом применении, выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Проводит анализы и экспертизу с хорошей точностью, с незначительными неточностями применяя свои знания на практике,	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу с высокой точностью, включая сложные анализы и оценку рисков.	

	лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции - пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям					

	ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности					
	Владеть навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения - проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований - отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований	Навыки не развиты или отсутствуют, не способен проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов, не знает, как проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и не умеет отбирать пробы для лабораторных исследований.	Имеет базовые знания и может выполнять некоторые из перечисленных навыков, но с ограниченной эффективностью. Например, он может проверять ветеринарные сопроводительные документы, но не всегда точно определяет соответствие продукции требованиям безопасности или не уверенно проводит отбор проб.	Выполняет большинство навыков, таких как проверка сопроводительных документов, ветеринарно-санитарный осмотр и отбор проб. Он способен проводить лабораторные исследования и осуществлять ветеринарно-санитарный анализ, но может испытывать трудности с более сложными случаями или нестандартными ситуациями.	Уверенно владеет всеми перечисленными навыками. Он проводит проверку ветеринарных сопроводительных документов и ветеринарно-санитарный осмотр с высокой точностью, уверенно отбирает пробы и проводит лабораторные исследования. Специалист также осуществляет ветеринарно-санитарный анализ и способен давать рекомендации по улучшению процессов на основе анализа данных, обеспечивая соответствие продукции требованиям безопасности.	

	- проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции - 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.					
	Знать: требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством	Уровень знаний требований к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; требований к упаковке продукции в соответствии с	Минимально допустимый уровень знаний требований к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; требований к упаковке продукции в	Уровень знаний требований к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; требований к упаковке продукции в соответствии с	Уровень знаний 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	Технологическая практика

	Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции; 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; 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; методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых	законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой 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; требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методик отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; стандартных методик	соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой 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; требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методик отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;	законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой 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; требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методик отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых	пищевой 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; требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методик отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; стандартных методик проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-	

	продуктов, яиц домашней птицы; стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду,	проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в	стандартных методик проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством	продуктов, яиц домашней птицы; стандартных методик проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым	санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции в объеме, соответствующем программе практики, без ошибок	

	молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции соответствует программе практики, допущено несколько негрубых ошибок		
	Уметь: пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц	При умении пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов	Продемонстрированы основные умения при определении пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц	Продемонстрированы все основные умения при определении пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; пользоваться		

	домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности решены все основные задачи с негрубыми	специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	

				ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами		
	Владеть: навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; проведения	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;	Имеется минимальный набор навыков проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных	Продемонстрированы базовые навыки проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; проведения	Продемонстрированы навыки проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки	

	лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; 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	проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; 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 имели место грубые ошибки	исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; 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 для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; 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 при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследованийпри решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	
	Знать: -требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Не имеет представления о молочных продуктах, растительных продуктах, пищевых яйцах, меде и мясе птицы и их характеристиках, не осведомлен о биологических и санитарных требованиях, выполняет тестовые задания с большим	Обладает общими сведениями о видах молочных продуктов, растительных продуктах, пищевых яйцах, меде и мясе птицы и базовых ветеринарно-санитарных требованиях, выполняет тестовые задания на	Имеет представление о параметрах качества молока и молочных продуктов, растительных продуктах, пищевых яйцах, меде и мясе птицы, а также о ветеринарно-санитарных нормах,	Обладает глубокими знаниями молоке и молочных продуктах, растительных продуктах, пищевых яйцах, меде и мясе птицы включая актуальные ветеринарно-санитарные и биологические нормы, выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Ветеринарно-санитарная практика

	- требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции - 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 - требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством	количеством ошибок	базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями		

	Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с					

	лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции					
	Уметь: -пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее	Не способен идентифицировать молочные продукты, растительные продукты, пищевых яйца, мед и мясо птицы и применять ветеринарно-санитарные нормы в практической деятельности.	Распознает некоторые молочные продукты, растительные продукты, пищевых яйца, мед и мясо птицы. но сталкиваются с трудностями в их практическом применении, выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Проводит анализы и экспертизу с хорошей точностью, с незначительными неточностями применяя свои знания на практике,	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу с высокой точностью, включая сложные анализы и оценку рисков.	

	соответствия требованиям безопасности - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции - пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - определять допустимость (недопустимость) реализации меда,					

	молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности					
	Владеть навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения - проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	Навыки не развиты или отсутствуют, не способен проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов, не знает, как проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и не умеет отбирать пробы для лабораторных исследований.	Имеет базовые знания и может выполнять некоторые из перечисленных навыков, но с ограниченной эффективностью. Например, он может проверять ветеринарные сопроводительные документы, но не всегда точно определяет соответствие продукции требованиям безопасности или не уверенно проводит отбор проб.	Выполняет большинство навыков, таких как проверка сопроводительных документов, ветеринарно-санитарный осмотр и отбор проб. Он способен проводить лабораторные исследования и осуществлять ветеринарно-санитарный анализ, но может испытывать трудности с более сложными случаями или нестандартными ситуациями.	Уверенно владеет всеми перечисленными навыками. Он проводит проверку ветеринарных сопроводительных документов и ветеринарно-санитарный осмотр с высокой точностью, уверенно отбирает пробы и проводит лабораторные исследования. Специалист также осуществляет ветеринарно-санитарный анализ и способен давать рекомендации по улучшению процессов на основе анализа данных, обеспечивая соответствие продукции требованиям безопасности.	

	- отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований - проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции - 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.					
	Знать: Эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки,	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Преддипломная практика

	возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний. Перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование. Устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов. .			допущено несколько негрубых ошибок		
	Уметь: Отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований.	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объёме	
	Владеть: Методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса. Методами органолептического и физико-химического	При решении стандартных задач не Продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок	

	исследований мяса больных и здоровых животных, методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть					
	Знать требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии Знать требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции 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	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной программе в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

	в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции 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 Знать методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ,					

	биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции					
	Уметь пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых					

	продуктов, яиц домашней птицы Уметь производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности 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 Уметь пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц					

	домашней птицы 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					
	Владеть навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и					

	необходимости проведения лабораторных исследований Владеть навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований Владеть навыками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции Владеть навыками 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					
ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры						
ПК-3.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры, оценку их качества и безопасности, в т.ч. лабораторными методами исследования.	Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки Знать требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры Знать требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы Знать требования к проведению	Уровень знаний порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры соответствую-щий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры соответствующий программе подготовки	Ветеринарно-санитарная экспертиза

	лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции Знать методика отбора проб гидробионтов и икры Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных Знать правила работы в ветеринарно-					

	санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации 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					
	Уметь: производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности Уметь производить	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения проводить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры	Продемонстрированы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстри-рованы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстриро-ваны умения применять методы исследований ветеринарно-санитарной экспертизы в области в полном объеме	

	ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы Уметь пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры Уметь определять					

	допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности					
	Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований Владеть навыками отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований Владеть навыками проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности Владеть навыками	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы, имели место грубые ошибки	При решении стандартных задач имеется минимальный набор навыков методов ветеринарно-санитарной экспертизы	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы без ошибок и недочетов	

	осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований					
	Знать: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры; требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной,	Не знает порядок проведения экспертизы гидробионтов и икры. Не различает признаки доброкачественности и недоброкачественности продукции. Не может назвать требования к разным видам обработки рыбы (охлажденной, соленой и др.). Не знаком с методиками отбора проб и лабораторных исследований. Не соблюдает правила работы в лаборатории. Не может провести органолептическую оценку или патолого-анатомическое вскрытие. Не знает нормативные требования безопасности.	Знает основные этапы экспертизы, но с неточностями. Различает явные признаки недоброкачественности. Называет основные требования к обработке рыбы. Проводит отбор проб с небольшими отклонениями от методики. Выполняет простые лабораторные исследования под контролем. Соблюдает базовые правила работы в лаборатории. Проводит органолептическую оценку, но может пропускать слабовыраженные дефекты. Знает основные нормативные требования.	Четко знает порядок проведения экспертизы. Точно определяет доброкачественность и признаки порчи. Владеет требованиями ко всем видам обработки рыбы. Грамотно отбирает пробы по стандартным методикам. Самостоятельно проводит лабораторные исследования. Соблюдает все правила работы в лаборатории. Качественно проводит органолептическую оценку и патолого-анатомическое вскрытие. Хорошо ориентируется в нормативной базе.	В совершенстве знает все этапы экспертизы. Мгновенно выявляет малейшие признаки недоброкачественности. Экспертно оценивает продукцию по всем видам обработки. Виртуозно владеет всеми методами отбора проб. Проводит сложные лабораторные исследования с высокой точностью. Безупречно соблюдает все лабораторные протоколы. Проводит комплексную оценку с использованием всех методов (органолептики, вскрытия, пробы варкой). Свободно оперирует всеми нормативными требованиями.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль

	свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб гидробионтов и икры; стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной					

	лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.					
	Уметь: производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных	Не может провести базовый органолептический осмотр (не определяет цвет жабр, прозрачность глаз, консистенцию мяса). Не выполняет правильно патолого-анатомическое	Проводит органолептический осмотр, но допускает ошибки в оценке второстепенных признаков. Выполняет патолого-анатомическое вскрытие по стандартной	Грамотно проводит органолептический осмотр, выявляя малозаметные дефекты. Профессионально выполняет патолого-анатомическое вскрытие,	Проводит экспертную органолептическую оценку, определяя сортность и происхождениеВыполняет комплексное патолого-анатомическое исследование, диагностируя сложные	

	рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться	вскрытие (не находит внутренние органы, не выявляет патологии). Не соблюдает методику пробы варкой (не оценивает качество бульона, запах после варки). Не различает виды обработки рыбы (охлажденная, соленая, копченая и др.). Не определяет необходимость лабораторных исследований. Не умеет пользоваться лабораторным оборудованием (pH-метрами, микроскопами и др.). Не может обосновать решение о допуске продукции к реализации	схеме, но может пропускать незначительные патологии. Проводит пробу варкой, но оценка результатов может быть неточной. Различает основные виды обработки рыбы, но с затруднениями в определении качества обработки. Назначает лабораторные исследования только при явных показаниях. Работает с основным лабораторным оборудованием, но нуждается в контроле. Принимает решение о допуске, но аргументация недостаточно полная	определяя локализацию паразитов. Точно интерпретирует результаты пробы варкой, включая оценку бульона и запаха. Четко различает все виды обработки рыбы и их особенности. Грамотно определяет необходимость и объем лабораторных исследований. Уверенно работает с лабораторным оборудованием. Принимает обоснованные решения о допуске продукции, ссылаясь на нормативные документы	патологии. Дает точную интерпретацию пробе варкой, выявляя начальные стадии порчи. Экспертно оценивает продукцию всех видов обработки, определяя качество технологических процессов. Оптимально планирует программу лабораторных исследований, включая специальные анализы. Виртуозно владеет всем лабораторным оборудованием, включая сложные измерительные системы. Принимает взвешенные решения в сложных случаях с полным нормативным обоснованием.	

	лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры; определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.					
	Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; навыками отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований; навыками проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их	Не способен провести базовый органолептический осмотр, не определяет явные признаки порчи и недоброкачественности, не может обосновать необходимость лабораторных исследований Нарушает правила асептики и стерильности. Неправильно выбирает точки и объем отбора проб. Допускает критические ошибки при работе с оборудованием. Не может интерпретировать полученные результаты, не соотносит данные осмотра с результатами анализов, не может обосновать решение о допуске продукции. Не знает нормативные требования безопасности.	Проводит осмотр по стандартной схеме,выявляет явные признаки недоброкачественности, обосновывает необходимость стандартных анализов. Соблюдает основные правила отбора, правильно выбирает точки отбора в типовых случаях. Оформляет документацию с незначительными ошибками Владеет основными методиками анализов. Работает с оборудованием под контролем. Интерпретирует простые результаты исследований.	Точно оценивает все органолептические показатели, выявляет начальные стадии порчи и скрытые дефекты. Грамотно планирует программу исследований облюдает все требования к отбору проб. Оптимально выбирает точки отбора. Безупречно оформляет сопроводительные документы ладеет расширенным набором методик. Самостоятельно работает с оборудованием. Анализирует комплексные результаты.	Проводит экспертную оценку качества. Диагностирует сложные и сочетанные патологии. Разрабатывает индивидуальные программы исследований Владеет специализированными методиками. Оптимизирует процесс проведения анализов. Дает развернутую интерпретацию данных.	

	качества и безопасности; навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований.					
	Знать: -Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; -Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; -Методику отбора проб гидробионтов и икры;	Не имеет представления о видах гидробионтов и икры, их биологических характеристиках и санитарных требованиях.	Обладают базовыми знаниями о видах гидробионтов и икры, а также о некоторых санитарных требованиях	Понимает основные параметры качества гидробионтов и икры, а также ветеринарно-санитарные нормы, касающиеся их обработки и хранения.	Обладают глубокими знаниями о технологии обработки гидробионтов и икры, включая актуальные ветеринарно-санитарные и биологические нормы.	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров

	-Стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; -Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; -Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности					

	пищевой продукции					
	Уметь: -Производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; -Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; -Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры	Не может выполнить задание не способны проводить экспертизу гидробионтов и икры, не знают методов их оценки и анализа	Может распознавать некоторые виды гидробионтов, но испытывают трудности в применении знаний на практике.	Проводит экспертизу гидробионтов и икры с хорошей точностью, применяя свои знания на практике.	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры с высокой точностью, включая сложные анализы и оценку рисков	

	на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры; -Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;					
	Владеть навыками: -проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; -отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных	Не может выполнить базовые анализы и не понимают важность ветеринарно-санитарной экспертизы в данной области	Выполняет простые анализы, но их результаты часто требуют дополнительной проверки и не всегда могут быть интерпретированы правильно.	Способен анализировать результаты экспертизы и делать обоснованные выводы о качестве и безопасности продукции, выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно, анализируют и интерпретируют результаты экспертизы, формулируя обоснованные рекомендации по улучшению качества и безопасности продукции, что делает их экспертами в данной области	

	исследований; -Проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности; -осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований; -оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) гидробионтов и икры; -организации обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.					

	Знать: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки, требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе; признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб	Студент не знает порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры. Не может назвать признаки недоброкачественности и небезопасности рыбы. Не осведомлён о требованиях к лабораторным исследованиям и методике отбора проб. Не демонстрирует понимания стандартных методик лабораторных исследований. Не знает правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории.	Студент знает основные этапы ветеринарно-санитарной экспертизы, но не может подробно объяснить каждый из них. Может назвать некоторые признаки недоброкачественности, но не все. Знает общие требования к лабораторным исследованиям, но не может привести конкретные примеры. Имеет общее представление о методах отбора проб, но не знает всех нюансов. Знаком с основными правилами работы в лаборатории, но допускает ошибки в их применении.	Студент уверенно излагает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и может объяснить все этапы. Знает и может перечислить основные признаки недоброкачественности различных видов рыбы. Осведомлён о требованиях к лабораторным исследованиям и может привести примеры. Знает методику отбора проб и основные стандарты проведения лабораторных исследований. Демонстрирует понимание правил работы в лаборатории и может применить их на практике.	Студент подробно и последовательно излагает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, включая все нюансы. Уверенно называет и объясняет все признаки недоброкачественности и небезопасности для всех видов рыбы. Глубоко понимает требования к лабораторным исследованиям и может обсуждать законодательные аспекты. Знает и может объяснить методику отбора проб и стандартные методики лабораторных исследований, включая примеры. Отлично ориентируется в правилах работы в лаборатории и может предложить улучшения в процессе работы.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов

	гидробионтов и икры; стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии					

	и сфере безопасности пищевой продукции.					
	Уметь: производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры	Студент не умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова или на продовольственных рынках. Не знает органолептические методы, патолого-анатомическое вскрытие и пробу варкой для определения доброкачественности. Не способен определить необходимость и программу проведения лабораторных исследований на основе результатов осмотра. Не умеет пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений. Не может определить допустимость или недопустимость транспортировки и продажи гидробионтов и икры.	Студент знает основные этапы ветеринарно-санитарного осмотра, но не может уверенно их выполнить. Знаком с органолептическими методами, но не всегда правильно их применяет. Может определить необходимость лабораторных исследований, но не всегда правильно формулирует программу. Имеет общее представление о лабораторном оборудовании, но допускает ошибки в его использовании.Может оценить допустимость транспортировки и продажи, но делает это с ошибками.	Студент уверенно производит ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры, используя органолептические методы и патолого-анатомическое вскрытие. Знает и применяет пробу варкой для определения доброкачественности. Уверенно определяет необходимость и программу лабораторных исследований на основе результатов осмотра. Умеет пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений, соблюдая основные правила. Способен адекватно оценить допустимость транспортировки и продажи гидробионтов и икры.	Студент демонстрирует высокий уровень навыков в проведении ветеринарно-санитарного осмотра, включая все методы и техники. Уверенно и точно применяет органолептические методы, патолого-анатомическое вскрытие и пробу варкой для определения доброкачественности. Глубоко понимает и формулирует программу лабораторных исследований на основе результатов осмотра. Отлично владеет лабораторным оборудованием и средствами измерений, предлагает улучшения в их использовании. Уверенно определяет допустимость и недопустимость транспортировки и продажи гидробионтов и икры, основываясь на строгом соблюдении требований безопасности.	

	на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры; определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности					
	Владеть: навыками проведения	Студент не умеет проводить ветеринарно-санитарный	Студент знает основные принципы проведения	Студент уверенно проводит ветеринарно-	Студент демонстрирует высокий уровень навыков в	

	ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; навыками отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований; навыками проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	осмотр гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости лабораторных исследований. Не знает, как правильно отбирать пробы гидробионтов и икры для лабораторных исследований. Не обладает навыками проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности. Не способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ гидробионтов и икры, не может оценить возможность их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработке на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	ветеринарно-санитарного осмотра, но не может уверенно их применить для оценки доброкачественности. Знаком с процессом отбора проб, но допускает ошибки в его выполнении. Имеет общее представление о проведении лабораторных исследований, но не всегда правильно интерпретирует их результаты. Может осуществить ветеринарно-санитарный анализ, но делает это с ошибками и не всегда может оценить допустимость транспортировки и продажи.	санитарный осмотр гидробионтов и икры, оценивая их доброкачественность и необходимость лабораторных исследований. Умеет правильно отбирать пробы гидробионтов и икры для лабораторных исследований. Способен проводить лабораторные исследования и адекватно интерпретировать результаты для определения показателей качества и безопасности. Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ, адекватно оценивая возможность транспортировки, допуска к продаже и (или) переработке на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	проведении ветеринарно-санитарного осмотра, точно оценивая доброкачественность гидробионтов и икры и необходимость лабораторных исследований. Уверенно и точно отбирает пробы гидробионтов и икры, соблюдая все требования. Отлично проводит лабораторные исследования, глубоко понимает и интерпретирует показатели качества и безопасности. Осуществляет комплексный ветеринарно-санитарный анализ, уверенно оценивая возможность транспортировки, допуска к продаже и (или) переработке на основе данных осмотра и лабораторных исследований, соблюдая все требования безопасности.	
	.Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых	Уровень знаний порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры соответствующий программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры соответствующий программе подготовки	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных

	лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки Знать требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры Знать требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции Знать методика отбора					рынках

	проб гидробионтов и икры Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации 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					
	Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных	При решении стандартных задач не продемонстрированы умения проводить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры	Продемонстрированы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстри-рованы умения применять методы исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстриро-ваны умения применять методы исследований ветеринарно-санитарной экспертизы в области в полном объеме	

	исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы Уметь пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры Уметь определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности					
	Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований Владеть навыками	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы, имели место грубые ошибки	При решении стандартных задач имеется минимальный набор навыков методов ветеринарно-санитарной экспертизы	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки методов ветеринарно-санитарной экспертизы без ошибок и недочетов	

	отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований Владеть навыками проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности Владеть навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований					
	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;	Ответ по стандартным методикам проведения лабораторных исследований устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок.	Минимально допустимый уровень знаний по стандартным методикам проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры, а также по требованиям пищевой безопасности, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний об основных стандартных методиках исследования и требованиях пищевой безопасности соответствует базовому, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний об основных стандартных методиках исследования и требованиях пищевой безопасности в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства

	стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных					
	Уметь: определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения правильно определять пригодность (непригодность) гидробионтов и икры, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения правильно определять пригодность (непригодность) гидробионтов и икры, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения правильно определять пригодность (непригодность) гидробионтов и икры, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения правильно определять пригодность (непригодность) гидробионтов и икры, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть: навыками проведения работ и оформления документов по стандартизации и подтверждению соответствия гидробионтов и икры.	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки оформления документов, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков проведения работ и оформления документов, для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки проведения работ и оформления документов, при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки проведения работ и оформления документов по стандартизации и подтверждению соответствия продукции, при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	
	Знать: порядок	Не знает порядок	Знает основные этапы	Четко знает порядок	В совершенстве знает все этапы	Ветеринарн

	проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры; требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством	проведения экспертизы гидробионтов и икры. Не различает признаки доброкачественности и недоброкачественности продукции. Не может назвать требования к разным видам обработки рыбы (охлажденной, соленой и др.). Не знаком с методиками отбора проб и лабораторных исследований. Не соблюдает правила работы в лаборатории. Не может провести органолептическую оценку или патолого-анатомическое вскрытие. Не знает нормативные требования безопасности.	экспертизы, но с неточностями. Различает явные признаки недоброкачественности. Называет основные требования к обработке рыбы. Проводит отбор проб с небольшими отклонениями от методики. Выполняет простые лабораторные исследования под контролем. Соблюдает базовые правила работы в лаборатории. Проводит органолептическую оценку, но может пропускать слабовыраженные дефекты. Знает основные нормативные требования.	проведения экспертизы. Точно определяет доброкачественность и признаки порчи. Владеет требованиями ко всем видам обработки рыбы. Грамотно отбирает пробы по стандартным методикам. Самостоятельно проводит лабораторные исследования. Соблюдает все правила работы в лаборатории. Качественно проводит органолептическую оценку и патолого-анатомическое вскрытие. Хорошо ориентируется в нормативной базе.	экспертизы. Мгновенно выявляет малейшие признаки недоброкачественности. Экспертно оценивает продукцию по всем видам обработки. Виртуозно владеет всеми методами отбора проб. Проводит сложные лабораторные исследования с высокой точностью. Безупречно соблюдает все лабораторные протоколы. Проводит комплексную оценку с использованием всех методов (органолептики, вскрытия, пробы варкой). Свободно оперирует всеми нормативными требованиями.	о-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок

	Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб гидробионтов и икры; стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к					

	гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.					
	Уметь: производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; производить ветеринарно-санитарный осмотр	Не может провести базовый органолептический осмотр (не определяет цвет жабр, прозрачность глаз, консистенцию мяса). Не выполняет правильно патолого-анатомическое вскрытие (не находит внутренние органы, не выявляет патологии). Не соблюдает методику пробы варкой (не оценивает качество бульона, запах после варки). Не различает виды обработки рыбы (охлажденная, соленая, копченая и др.). Не определяет необходимость лабораторных исследований. Не умеет	Проводит органолептический осмотр, но допускает ошибки в оценке второстепенных признаков. Выполняет патолого-анатомическое вскрытие по стандартной схеме, но может пропускать незначительные патологии. Проводит пробу варкой, но оценка результатов может быть неточной. Различает основные виды обработки рыбы, но с затруднениями в определении качества обработки. Назначает лабораторные исследования только при явных показаниях. Работает с основным лабораторным	Грамотно проводит органолептический осмотр, выявляя малозаметные дефекты. Профессионально выполняет патолого-анатомическое вскрытие, определяя локализацию паразитов. Точно интерпретирует результаты пробы варкой, включая оценку бульона и запаха. Четко различает все виды обработки рыбы и их особенности. Грамотно определяет необходимость и объем лабораторных исследований. Уверенно работает с лабораторным оборудованием. Принимает	Проводит экспертную органолептическую оценку, определяя сортность и происхождениеВыполняет комплексное патолого-анатомическое исследование, диагностируя сложные патологии. Дает точную интерпретацию пробе варкой, выявляя начальные стадии порчи. Экспертно оценивает продукцию всех видов обработки, определяя качество технологических процессов. Оптимально планирует программу лабораторных исследований, включая специальные анализы. Виртуозно владеет всем лабораторным оборудованием,	

	охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры; определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов	пользоваться лабораторным оборудованием (pH-метрами, микроскопами и др.). Не может обосновать решение о допуске продукции к реализации	оборудованием, но нуждается в контроле. Принимает решение о допуске, но аргументация недостаточно полная	обоснованные решения о допуске продукции, ссылаясь на нормативные документы	включая сложные измерительные системы. Принимает взвешенные решения в сложных случаях с полным нормативным обоснованием.	

	и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.					
	Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; навыками отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований; навыками проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности; навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра	Не способен провести базовый органолептический осмотр, не определяет явные признаки порчи и недоброкачественности, не может обосновать необходимость лабораторных исследований Нарушает правила асептики и стерильности. Неправильно выбирает точки и объем отбора проб. Допускает критические ошибки при работе с оборудованием. Не может интерпретировать полученные результаты, не соотносит данные осмотра с результатами анализов, не может обосновать решение о допуске продукции. Не знает нормативные требования безопасности.	Проводит осмотр по стандартной схеме,выявляет явные признаки недоброкачественности, обосновывает необходимость стандартных анализов. Соблюдает основные правила отбора, правильно выбирает точки отбора в типовых случаях. Оформляет документацию с незначительными ошибками Владеет основными методиками анализов. Работает с оборудованием под контролем. Интерпретирует простые результаты исследований.	Точно оценивает все органолептические показатели, выявляет начальные стадии порчи и скрытые дефекты. Грамотно планирует программу исследований облюдает все требования к отбору проб. Оптимально выбирает точки отбора. Безупречно оформляет сопроводительные документы ладеет расширенным набором методик. Самостоятельно работает с оборудованием. Анализирует комплексные результаты.	Проводит экспертную оценку качества. Диагностирует сложные и сочетанные патологии. Разрабатывает индивидуальные программы исследований Владеет специализированными методиками. Оптимизирует процесс проведения анализов. Дает развернутую интерпретацию данных.	

	и лабораторных исследований.					
	Знать: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры; требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-	Не знает порядок проведения экспертизы гидробионтов и икры. Не различает признаки доброкачественности и недоброкачественности продукции. Не может назвать требования к разным видам обработки рыбы (охлажденной, соленой и др.). Не знаком с методиками отбора проб и лабораторных исследований. Не соблюдает правила работы в лаборатории. Не может провести органолептическую оценку или патолого-анатомическое вскрытие. Не знает нормативные требования безопасности.	Знает основные этапы экспертизы, но с неточностями. Различает явные признаки недоброкачественности. Называет основные требования к обработке рыбы. Проводит отбор проб с небольшими отклонениями от методики. Выполняет простые лабораторные исследования под контролем. Соблюдает базовые правила работы в лаборатории. Проводит органолептическую оценку, но может пропускать слабовыраженные дефекты. Знает основные нормативные требования.	Четко знает порядок проведения экспертизы. Точно определяет доброкачественность и признаки порчи. Владеет требованиями ко всем видам обработки рыбы. Грамотно отбирает пробы по стандартным методикам. Самостоятельно проводит лабораторные исследования. Соблюдает все правила работы в лаборатории. Качественно проводит органолептическую оценку и патолого-анатомическое вскрытие. Хорошо ориентируется в нормативной базе.	В совершенстве знает все этапы экспертизы. Мгновенно выявляет малейшие признаки недоброкачественности. Экспертно оценивает продукцию по всем видам обработки. Виртуозно владеет всеми методами отбора проб. Проводит сложные лабораторные исследования с высокой точностью. Безупречно соблюдает все лабораторные протоколы. Проводит комплексную оценку с использованием всех методов (органолептики, вскрытия, пробы варкой). Свободно оперирует всеми нормативными требованиями.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для непродуктивных животных

	санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб гидробионтов и икры; стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-					

	санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.					
	Уметь: производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;	Не может провести базовый органолептический осмотр (не определяет цвет жабр, прозрачность глаз, консистенцию мяса). Не выполняет правильно патолого-анатомическое вскрытие (не находит внутренние органы, не выявляет патологии). Не соблюдает методику пробы варкой (не оценивает качество бульона, запах после варки). Не различает виды обработки рыбы (охлажденная, соленая, копченая и др.). Не	Проводит органолептический осмотр, но допускает ошибки в оценке второстепенных признаков. Выполняет патолого-анатомическое вскрытие по стандартной схеме, но может пропускать незначительные патологии. Проводит пробу варкой, но оценка результатов может быть неточной. Различает основные виды обработки рыбы, но с затруднениями в определении качества обработки. Назначает лабораторные исследования	Грамотно проводит органолептический осмотр, выявляя малозаметные дефекты. Профессионально выполняет патолого-анатомическое вскрытие, определяя локализацию паразитов. Точно интерпретирует результаты пробы варкой, включая оценку бульона и запаха. Четко различает все виды обработки рыбы и их особенности. Грамотно определяет необходимость и объем лабораторных	Проводит экспертную органолептическую оценку, определяя сортность и происхождениеВыполняет комплексное патолого-анатомическое исследование, диагностируя сложные патологии. Дает точную интерпретацию пробе варкой, выявляя начальные стадии порчи. Экспертно оценивает продукцию всех видов обработки, определяя качество технологических процессов. Оптимально планирует программу лабораторных исследований, включая	

	производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры; определять допустимость	определяет необходимость лабораторных исследований. Не умеет пользоваться лабораторным оборудованием (pH-метрами, микроскопами и др.). Не может обосновать решение о допуске продукции к реализации	только при явных показаниях. Работает с основным лабораторным оборудованием, но нуждается в контроле. Принимает решение о допуске, но аргументация недостаточно полная	исследований. Уверенно работает с лабораторным оборудованием. Принимает обоснованные решения о допуске продукции, ссылаясь на нормативные документы	специальные анализы. Виртуозно владеет всем лабораторным оборудованием, включая сложные измерительные системы. Принимает взвешенные решения в сложных случаях с полным нормативным обоснованием.	

	(недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.					
	Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; навыками отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований; навыками проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности; навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки,	Не способен провести базовый органолептический осмотр, не определяет явные признаки порчи и недоброкачественности, не может обосновать необходимость лабораторных исследований Нарушает правила асептики и стерильности. Неправильно выбирает точки и объем отбора проб. Допускает критические ошибки при работе с оборудованием. Не может интерпретировать полученные результаты, не соотносит данные осмотра с результатами анализов, не может обосновать решение о допуске продукции. Не знает нормативные требования безопасности.	Проводит осмотр по стандартной схеме,выявляет явные признаки недоброкачественности, обосновывает необходимость стандартных анализов. Соблюдает основные правила отбора, правильно выбирает точки отбора в типовых случаях. Оформляет документацию с незначительными ошибками Владеет основными методиками анализов. Работает с оборудованием под контролем. Интерпретирует простые результаты исследований.	Точно оценивает все органолептические показатели, выявляет начальные стадии порчи и скрытые дефекты. Грамотно планирует программу исследований облюдает все требования к отбору проб. Оптимально выбирает точки отбора. Безупречно оформляет сопроводительные документы ладеет расширенным набором методик. Самостоятельно работает с оборудованием. Анализирует комплексные результаты.	Проводит экспертную оценку качества. Диагностирует сложные и сочетанные патологии. Разрабатывает индивидуальные программы исследований Владеет специализированными методиками. Оптимизирует процесс проведения анализов. Дает развернутую интерпретацию данных.	

	допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований.					
	Знать: - порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры - требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы - требования к проведению	Не имеет представления о видах гидробионтов и икры, их биологических характеристиках и санитарных требованиях.	Обладают базовыми знаниями о видах гидробионтов и икры, а также о некоторых санитарных требованиях.	Понимает основные параметры качества гидробионтов и икры, а также ветеринарно-санитарные нормы, касающиеся их обработки и хранения.	Обладают глубокими знаниями о технологии обработки гидробионтов и икры, включая актуальные ветеринарно-санитарные и биологические нормы.	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

	лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - методика отбора проб гидробионтов и икры - стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений					

	в соответствии с инструкциями по их эксплуатации - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции					
	Уметь: производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности - производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с	Не может выполнить задание, не способен проводить экспертизу гидробионтов и икры, не знают методов их оценки и анализа	Может распознавать некоторые виды гидробионтов, но испытывают трудности в применении знаний на практике.	Проводит экспертизу гидробионтов и икры с хорошей точностью, применяя свои знания на практике.	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры с высокой точностью, включая сложные анализы и оценку рисков.	

	использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы - пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры - определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности					

	Владеть навыками: - проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований - отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований - проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности - осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	Навыки не развиты или отсутствуют, не может проводить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры, не знает, как отбирать пробы для лабораторных исследований, и не умеет проводить анализы.	Имеет базовые знания и может выполнять некоторые из перечисленных навыков, но с ограниченной эффективностью. Например, он может проводить ветеринарно-санитарный осмотр, но не всегда точно оценивает доброкачественность гидробионтов и икры или не уверенно проводит отбор проб.	Выполняет большинство навыков, таких как проведение ветеринарно-санитарного осмотра, отбор проб и проведение лабораторных исследований. Он способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценивать возможность транспортировки и допуск к продаже, но может испытывать трудности с более сложными случаями или нестандартными ситуациями.	Уверенно владеет всеми перечисленными навыками. Он проводит ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры с высокой точностью, уверенно отбирает пробы и проводит лабораторные исследования. Специалист также осуществляет ветеринарно-санитарный анализ, оценивает возможность транспортировки и допускает к продаже и переработке на основе данных осмотра и лабораторных исследований, предлагая рекомендации по улучшению процессов.	
	Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной	Уровень знаний **п**орядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	Минимально допустимый уровень знаний **п**орядка проведения ветеринарно-	Уровень знаний **п**орядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	Уровень знаний **п**орядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том	Технологическая практика

	экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры; требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской	гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры; требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности	санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры; требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;	гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры; требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;	число осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры; требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; методика отбора проб гидробионтов и икры; стандартных методик проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-	

	Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; методика отбора проб гидробионтов и икры; стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-	пищевой продукции; методика отбора проб гидробионтов и икры; стандартных методик проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством	методика отбора проб гидробионтов и икры; стандартных методик проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	методика отбора проб гидробионтов и икры; стандартных методик проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции в объеме, соответствующем программе практики, без ошибок	

	санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции		соответствует программе практики, допущено несколько негрубых ошибок		
	Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-	При умении производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;	Продемонстрированы основные умения производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой	Продемонстрированы все основные умения производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-	Продемонстрированы все основные умения производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения	

	анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры; определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой	определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры; определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	для определения доброкачественности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры; определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры; определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	доброкачественности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры; определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	

	безопасности			решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами		
	Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных	Имеется минимальный набор навыков проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследованийдля решения стандартных	Продемонстрированы базовые навыки проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований при	Продемонстрированы навыки проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	

		исследований	задач с некоторыми недочетами	решении стандартных задач с некоторыми недочетами		
	Знать: - порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры - требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы - требования к проведению лабораторных	Не имеет представления о видах гидробионтов и икры, их биологических характеристиках и санитарных требованиях.	Обладают базовыми знаниями о видах гидробионтов и икры, а также о некоторых санитарных требованиях.	Понимает основные параметры качества гидробионтов и икры, а также ветеринарно-санитарные нормы, касающиеся их обработки и хранения.	Обладают глубокими знаниями о технологии обработки гидробионтов и икры, включая актуальные ветеринарно-санитарные и биологические нормы.	Ветеринарно-санитарная практика

	исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - методика отбора проб гидробионтов и икры - стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с					

	лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции					
	Уметь: производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности - производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой,	Не может выполнить задание не способны проводить экспертизу гидробионтов и икры, не знают методов их оценки и анализа	Может распознавать некоторые виды гидробионтов, но испытывают трудности в применении знаний на практике.	Проводит экспертизу гидробионтов и икры с хорошей точностью, применяя свои знания на практике.	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры с высокой точностью, включая сложные анализы и оценку рисков.	

	соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы - пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры - определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи					

	гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности					
	Владеть навыками: - проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований - отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований - проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности - осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и	Навыки не развиты или отсутствуют, не может проводить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры, не знает, как отбирать пробы для лабораторных исследований, и не умеет проводить анализы.	Имеет базовые знания и может выполнять некоторые из перечисленных навыков, но с ограниченной эффективностью. Например, он может проводить ветеринарно-санитарный осмотр, но не всегда точно оценивает доброкачественность гидробионтов и икры или не уверенно проводит отбор проб.	Выполняет большинство навыков, таких как проведение ветеринарно-санитарного осмотра, отбор проб и проведение лабораторных исследований. Он способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценивать возможность транспортировки и допуск к продаже, но может испытывать трудности с более сложными случаями или нестандартными ситуациями.	Уверенно владеет всеми перечисленными навыками. Он проводит ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры с высокой точностью, уверенно отбирает пробы и проводит лабораторные исследования. Специалист также осуществляет ветеринарно-санитарный анализ, оценивает возможность транспортировки и допускает к продаже и переработке на основе данных осмотра и лабораторных исследований, предлагая рекомендации по улучшению процессов.	

	(или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований					
	Знать: Требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы. - Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Преддипломная практика
	Уметь: Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	

	методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности. - Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.					
	Владеть: Проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований. - отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований.	При решении стандартных задач не Продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок	

	Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки Знать требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры Знать требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной программе в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

	в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции Знать методика отбора проб гидробионтов и икры Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации 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					
	Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для					

	определения доброкачественности Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы Уметь пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры Уметь определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности					
	Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и					

	необходимости проведения лабораторных исследований Владеть навыками отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований Владеть навыками проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности Владеть навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований					
ПК-1.2. Обеспечивает соблюдение ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении	Знать: порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Ветеринарная санитария

мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции.	санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции					
	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, осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Владеть навыками: организации обезвреживания,	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при	Выполняет практические задания с незначительными	Выполняет практические задания верно	

	утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными		дополнительных вопросах исправляет	неточностями		
	Знать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных **Знать** требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции **Знать** формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных **Знать** порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Токсикология

	продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки **Знать** 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. **Знать** внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных **Знать** требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-					

	санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **Знать** методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Знать** стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных **Знать** методики определения свежести мяса и мясопродуктов **Знать** методики проведения					

	специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя **Знать** правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации **Знать** требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **Знать** формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об					

	обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении **Знать** формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб **Знать** порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии **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 **Знать** правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них **Знать** состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции					

	Знать правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности **Знать** правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы **Знать** правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными **Знать** требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.					
	Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных 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 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 производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомически					

	х исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию Уметь 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 Уметь выявлять в ходе осмотра патоморфологические 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 осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве 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 Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя,					

	пищевого мясного сырья, мясной продукции 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 Уметь 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 Уметь оформлять учетно-отчетную					

	документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции 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 Уметь осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Уметь пользоваться компьютерными и					

	телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Уметь пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей Уметь пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Уметь вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции 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					
	Владеть навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований Владеть навыками отбора проб мяса и продуктов убоя,	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	

	пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований Владеть навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности Владеть навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований Владеть навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов,					

	подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Владеть навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами Владеть навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.					
	Знать порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции,	Уровень знаний о порядке обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные	Минимально допустимый уровень знаний о порядке обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья,	Уровень знаний о порядке обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной	Уровень знаний о порядке обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с	Санитарная микробиология

	ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции ниже минимальных требований, имели грубые ошибки	мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции, но допущено несколько негрубых ошибок	законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции полностью соответствующем специалитету, без ошибок	
	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	Не может 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	Определяет 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 с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправлены	Определяет 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 с незначительными неточностями	Определяет 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, верно	
	Владеть навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по	Не владеет навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам	Выполняет задания по организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам	Выполняет практические задания по организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных	Выполняет практические задания, организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и	

	результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными незначительными неточностями	опасными верно.	
	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	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной программе в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	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 Уметь осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции					
	Владеть навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными					
ПК-1.3. Оформляет документацию и	Знать формы описи убойных животных, журнала учета	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Организация государств

использует информационные технологии для выполнения профессиональных задач в области ветеринарии и пищевой безопасности.	результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных Знать формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб Знать правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них Знать состав, функции и возможности использования информационных и	количеством ошибок	уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	незначительными замечаниями		енного ветеринарного надзора

	телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Знать правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности Знать правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы Знать правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными					

	Знать требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей					
	Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных Уметь 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 Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	Уметь пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Уметь пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей Уметь пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Уметь вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и					

	мясной продукции 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						
	Владеть навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно		
	Знать формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных Знать формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме		Ветеринарное законодательство

	санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб Знать правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них Знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя,					

	пищевого мясного сырья, мясной продукции Знать правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности Знать правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы Знать правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными Знать требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей					
	Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при	Выполняет практические задания с незначительными	Выполняет практические задания верно	

	результатам предубойного осмотра животных Уметь 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 Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Уметь пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-		дополнительных вопросах исправляет	неточностями		

	санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Уметь пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей Уметь пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Уметь вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции 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					
	Владеть навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Знать формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных Знать формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб Знать правила работы при обеспечении прослеживаемости	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Международное ветеринарное законодательство

	животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них Знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Знать правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем					

	ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности Знать правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы Знать правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными Знать требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей					
	Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя,	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Уметь пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Уметь пользоваться программным обеспечением, в том					

	числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей Уметь пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Уметь вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции 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					
	Владеть навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Знать: правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них.	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Пограничный государственный ветеринарный контроль
	Уметь: пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным,	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	необходимым для выполнения должностных обязанностей.		вопросах исправляет			
	Владеть: навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
ПК-2.2. Обеспечивает соблюдение ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов и яиц домашней птицы, признанных некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством РФ в области	Знать: порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы и ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Ветеринарная санитария
	Уметь: определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов,	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

ветеринарии и безопасности пищевой продукции.	растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы					
	Владеть навыками: организации обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными					
	Знать требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии Знать требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции 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	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Токсикология

	пищевой продукции 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 Знать методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов,					

	представляющих опасность для здоровья человека и животных Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Знать форму и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу					

	ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении Знать форму и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб Знать порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы и ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при					

	проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Знать правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности Знать правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы Знать правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными Знать требования охраны труда в части, регламентирующей					

	выполнение трудовых обязанностей					
	Уметь пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Уметь производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности 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	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	Уметь пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы 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 Уметь 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 Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птиц 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 Уметь осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Уметь пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Уметь пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей Уметь пользоваться специализированными базами данных для решения					

	профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Уметь вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы 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					
	Владеть навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Владеть навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований Владеть навыками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов,		вопросах исправляет			

	растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции Владеть навыками 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 Владеть навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Владеть навыками организации 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					
	Знать порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы и ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной программе в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	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 Уметь осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы					
	Владеть навыками организации 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-2.3. Оформляет сопроводительную документацию и использует информационные технологии и специализированные базы данных для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия и безопасности пищевой продукции.	Знать форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции Знать формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб Знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Организация государственного ветеринарного надзора

	гидробионтов и икры Знать правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности Знать правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы Знать правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными Знать Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей					
	Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) гидробионтов и икры	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей Уметь пользоваться специализированными базами данных для решения					

	профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными						
	Владеть навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) гидробионтов и икры	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно		
	Знать форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме		Ветеринарное законодательство

	ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции Знать формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб Знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Знать правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-		вопросах исправляет			

	санитарного документооборота, учета и отчетности Знать правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы Знать правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными Знать Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей					
	Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) гидробионтов и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	продукции по назначению, утилизации или уничтожении Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей Уметь пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь вести электронную базу					

	данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными					
	Владеть навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) гидробионтов и икры	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Знать форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Международное ветеринарное законодательство

	обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции Знать формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб Знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Знать правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности Знать правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-					

	санитарной экспертизы Знать правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными Знать Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей					
	Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) гидробионтов и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	результатам ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей Уметь пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь вести электронную базу данных учета					

	обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными						
	Владеть навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) гидробионтов и икры	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно		
	Знать: форму и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме		Пограничный государственный ветеринарный контроль
	Уметь: пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей.	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно		
	Владеть: навыками оформления по результатам	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при	Выполняет практические задания с незначительными	Выполняет практические задания верно		

	ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.		дополнительных вопросах исправляет	неточностями		
ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры						
ПК-3.2 Обеспечивает соблюдение ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении гидробионтов и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции.	Знать порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Ветеринарная санитария
	Уметь определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения гидробионтов и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	пищевой продукции, осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры					
	Владеть навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки Знать требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Токсикология

	гидробионтов и икры Знать требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции Знать методику отбора проб гидробионтов и икры Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой					

	безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации 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 Знать форму и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное					

	благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции Знать формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб Знать порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции Знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной					

	деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Знать правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности Знать правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы Знать правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными Знать требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей					
	Уметь производить	Не может выполнить	Выполняет практические	Выполняет	Выполняет практические	

	ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и	задание	задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	практические задания с незначительными неточностями	задания верно	

	порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы Уметь пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры Уметь определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) гидробионтов и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении Уметь оформлять учетно-отчетную					

	документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения гидробионтов и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Уметь осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры Уметь пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь пользоваться					

	программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанности Уметь пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными					
	Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований Владеть навыками отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований Владеть навыками проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности Владеть навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований Владеть навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих					

	безопасность (опасность) гидробионтов и икры Владеть навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными					
ПК-3.3 Оформляет документацию и использует информационные технологии для выполнения профессиональных задач в области ветеринарии и пищевой безопасности	Знать форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции Знать формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы,	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Организация государственного ветеринарного надзора

	лабораторных исследований, регистрации проб Знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Знать правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности Знать правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы Знать правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам					

	ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными Знать Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей					
	Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) гидробионтов и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей Уметь пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными					
	Владеть навыками оформления по	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками,	Выполняет практические задания с	Выполняет практические задания верно	

	результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) гидробионтов и икры		которые при дополнительных вопросах исправляет	незначительными неточностями		
	Знать форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции Знать формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб Знать состав, функции и возможности использования информационных и	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Ветеринарное законодательство

	телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Знать правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности Знать правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы Знать правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными Знать Требования охраны труда в части, регламентирующей					

	выполнение трудовых обязанностей					
	Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) гидробионтов и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	выполнения должностных обязанностей Уметь пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными					
	Владеть навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность)	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	гидробионтов и икры					
	Знать форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции Знать формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб Знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Международное ветеринарное законодательство

	гидробионтов и икры Знать правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности Знать правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы Знать правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными Знать Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей					
	Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) гидробионтов и икры	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	

	ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей Уметь пользоваться специализированными базами данных для решения					

	профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры Уметь вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными					
	Владеть навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) гидробионтов и икры	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Знать: формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной	Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных	Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительными замечаниями	Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме	Пограничный государственный ветеринарный

	экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.		вопросах исправляет			контроль
	Уметь: пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей.	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	
	Владеть: навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) гидробионтов и икры.	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Выполняет практические задания с незначительными неточностями	Выполняет практические задания верно	