МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана»
Кафедра организации ветеринарного дела

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебнойработе и
цифровизации, доцент

_____ А.В. Дмитриев
«____» _____ 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
(Оценочные средства и методические материалы)

приложение к рабочей программе проведения государственной итоговой аттестации

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) подготовки
ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения
очная / заочная

Казань – 2025

Составитель: д.вет.н., доцент _____ Васильев М.Н.
Должность, ученая степень, ученое звание Подпись Ф.И.О.

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена и одобрена на заседании кафедры организации ветеринарного дела «14» апреля 2025 года (протокол № 9)

Заведующий кафедрой:
к.вет.н., доцент Николаев Н.В.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана» «22» апреля 2025 года (протокол № 1)

Председатель методической комиссии:
д.вет.н., профессор Асрутдинова Р.А.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Согласовано:
Директор Равилов Р.Х.
Ф.И.О.

Протокол Ученого совета института № 2 от «23» апреля 2025 года

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС ВО направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза указан в общей характеристике основной профессиональной образовательной программе (ОПОП).

На этапе государственной итоговой аттестации (ГИА) предусмотрено определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	**УК-1.2** Умеет оценивать достоверность, актуальность и значимость информации, выявлять противоречия и слабые места в данных.	**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.
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 задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели, с учетом всех аспектов и требований и оценивать различные варианты решений, учитывая ограничения и риски	**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; рассчитывать качественные и количественные результаты.
		Владеть: способами решения задач в рамках поставленной цели, организации проведения эксперимента и опыта.
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	**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.
		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-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	**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 официальные и профессиональные тексты с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык.	**Знать:** системы коммуникации; основы профессиональной этики; коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; современные средства информационно-коммуникационных технологий.
		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-5.Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	**УК-5.2** Излагает грамотно, доступно профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия с учетом социально-исторических, этических и философских аспектов; соблюдает этические нормы и права человека	**Знать:** психологические основы социального взаимодействия; основные принципы организации деловых контактов; социально-исторические, этические, философские аспекты и национально-культурные традиции населения.
		Уметь: грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия с учетом социально-исторических, этических и философских аспектов; соблюдать этические нормы и права человека.
		Владеть: организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом социально-исторических, этических и философских аспектов; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия.
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:** 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.
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для	**УК-7.1** Умеет включать физические упражнения в повседневную жизнь для поддержания	**Знать:** основные средства и методы физического воспитания.
		Уметь: подбирать и применять методы и средства физической

обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	здоровья и работоспособности.	культуры для совершенствования основных физических качеств.
		Владеть: методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и 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.
		Уметь: принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях.
		Владеть: навыками по обеспечению безопасности в системе «человек – животные - среда обитания».
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:** 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.
		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-2. Способен осуществлять профессиональную	**ОПК-2.1** Способен анализировать и учитывать влияние	**Знать:** экологические факторы окружающей среды; межвидовые отношения животных и растений,

деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	окружающей среды, условий содержания и хозяйственной деятельности на здоровье и продуктивность животных.	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 организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты.
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 ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях.	**Знать:** основы национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях.
		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-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные	**ОПК-4.2** Умеет работать со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	**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

понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач		специализированным 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:** 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 информационно-поисковыми системами в Интернете.
ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	**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.
		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.
		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	**ОПК-7.1** Способен объяснить основные принципы работы современных информационных технологий, включая аппаратное и программное	**Знать:** современные технические средства и информационные технологии.
		Уметь: использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя

деятельности	обеспечение, сети, базы данных и облачные технологии и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. **Владеть:** навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.
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 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	**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 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 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-1.2 Обеспечивает соблюдение ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении 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.	**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
		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-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 **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 **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-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	**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
		Уметь определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

	в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции.	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-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 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 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

2 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, А ТАКЖЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 2.1 – Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций (интегрированная оценка уровня сформированности компетенций)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
УК-1.2 Умеет оценивать достоверность, актуальность и значимость информации, выявлять противоречия и слабые места в данных.	**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	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,	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	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

		подготовки по данной образовательной программе.	при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.
УК-2.1 Умеет формулировать конкретные задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели, с учетом всех аспектов и требований и оценивать различные варианты решений, учитывая ограничения и риски	**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; рассчитывать качественные и количественные результаты. **Владеть:** способами решения задач в рамках поставленной цели, организации проведения эксперимента и опыта.	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	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	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.

			знаниями.	деятельности.	
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. **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.	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.
УК-4.2 Способен вести деловое общение на русском и	**Знать:** системы коммуникации; основы профессиональной этики; коммуникационные технологии в профессиональном	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами

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 официальные и профессиональные тексты с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык.	взаимодействии; современные средства информационно-коммуникационных технологий. **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.	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.	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.	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.	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.
УК-5.2 Излагает грамотно, доступно профессиональную информацию в	**Знать:** психологические основы социального взаимодействия; основные принципы организации деловых контактов; социально-исторические, этические,	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции

процессе межкультурного взаимодействия с учетом социально-исторических, этических и философских аспектов; соблюдает этические нормы и права человека	философские аспекты и национально-культурные традиции населения. **Уметь:** грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия с учетом социально-исторических, этических и философских аспектов; соблюдать этические нормы и права человека. **Владеть:** организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом социально-исторических, этических и философских аспектов; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия.	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.	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.	«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.	«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.
УК-6.1 Готов к постоянному саморазвитию и использованию образовательных ресурсов в течение жизни, знает содержание процессов саморазвития и	**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	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания

самообразования, технологии их реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.	саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний.	образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	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.	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.	материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.
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	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	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу,	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по образовательной программе, освоившему основную и

		применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.
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. **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	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,	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	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

		деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.
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:** 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. **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.	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	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	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,

			обладающему необходимыми знаниями.	обучения и практической деятельности.	умений и навыков.
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; 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 организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты.	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.
ОПК-3.1 Знает основы	**Знать:** основы национального и международного ветеринарного	Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо» ставится студенту,	Оценка «отлично» ставится студенту,

национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях.	законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях. **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.	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.	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.	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.	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.
ОПК-4.2 Умеет работать со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессионал	**Знать:** технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессиональной характера. **Уметь:** применять современные технологии и методы исследований с	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	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть»,

ьных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач. **Владеть:** навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	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.	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.	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.	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.
ОПК-5.1 Применяет новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работает со специализированн ыми	**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	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по образовательной программе,	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной программе в объеме, необходимом для	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания материала по образовательной

информационными базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	информационными базами данных. **Владеть:** навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	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.	основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.
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	**Знать:** существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему 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. **Владеть:** навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер,	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,	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной программе, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный	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,

животного происхождения и кормах.	которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах, при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.
ОПК-7.1 Способен объяснить основные принципы работы современных информационных технологий, включая аппаратное и программное обеспечение, сети, базы данных и облачные технологии и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	**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	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,	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	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

		подготовки по данной образовательной программе.	при защите выпускной квалификационной работы, но в основном обладающему необходимыми знаниями.	обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.	практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.
ПК-1.1 Проводит предубойный и послеубойный осмотр животных, определять 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	**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 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	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	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	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.

использованию	**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		знаниями.	деятельности.	

	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-1.2 Обеспечивает соблюдение ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении 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.	**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 **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	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.

	мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными				
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 **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 **Знать** требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной	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.

	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-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	**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 **Уметь** определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам 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	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	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

соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции.	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	практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	литературой, допустившему 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.	способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.
ПК-3.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры, оценку их качества и безопасности, в т.ч. лабораторными методами	**Знать п**орядок 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	Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного материала по	Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного материала по образовательной	Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание материала по образовательной	Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания

исследования.	**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 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	образовательной программе, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной образовательной программе.	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.	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.	материала по образовательной программе, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, умений и навыков.

	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				

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Примерный перечень вопросов для подготовки к сдаче и сдачи государственного экзамена:

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Теоретические вопросы

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при радиационных поражениях животных.
2. Санитарная оценка туш и органов животных, убитых при заболеваниях органов желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, переломах костей, ожогах, нарушении обмена веществ.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, убитых в тяжелом патологическом состоянии и в период агонии. Санитарная оценка.
4. Санитарная оценка продуктов животноводства, содержащих возбудителей пищевых токсикоинфекций и токсикозов.
5. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при классической чуме и роже.
6. Способы обезвреживания и использование условно годного мяса.
7. Методика исследования органов и туш на мясокомбинате и в лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственном рынке.
8. Послеубойное исследование мяса животных на цистицеркоз и санитарная оценка продуктов убоя.
9. Методы диагностики инфекционных болезней при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда в ЛВСЭ продовольственного рынка. Фальсификация меда и методы ее выявления.
11. Органолептические и лабораторные методы исследования свежих и консервированных растительных продуктов.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов на рынках и производственных лабораториях молокоперерабатывающих предприятий.
13. Основные лимфатические узлы туш и органов, подлежащие обязательному осмотру в ЛВСЭ на рынках. Изменения в лимфатических узлах, встречающиеся при осмотре мяса.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырого молока в ЛВСЭ продовольственного рынка. Фальсификация молока и методы ее выявления.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла.
17. Документация и клейма ветеринарно-санитарной экспертизы в ЛВСЭ на продовольственном рынке. Порядок клеймения туш животных.
18. Ветеринарные учреждения, осуществляющие ВСЭ пищевых продуктов на рынке, права и обязанности ветсанэкспертов.
19. Определение видовой принадлежности мяса.
20. Методы определения свежести мяса при ВСЭ на продовольственном рынке.
21. Методы послеубойной диагностики трихинеллеза. Санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе.
22. Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы (живой, охлажденной, замороженной и др.)

24. Санитарная оценка мяса при плесневении, ослизнении, гниении, загаре, свечении и изменении цвета.

25. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов и колбасных изделий.

26. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сибирской язве. Санитарная оценка.

27. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при туберкулезе и бруцеллезе. Санитарная оценка.

28. Первичная обработка, хранение, транспортировка молока на молокоперерабатывающее предприятие.

29. Технология убоя и первичной переработки туш убойных животных на мясокомбинате. Производственный ветеринарно-санитарный контроль.

30. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающее предприятие. Профилактика травматизма и транспортного стресса.

Практические вопросы (задачи):

1. Провести органолептическое исследование молока и поставить кипятильную пробу. Сделать заключение.
2. Определить плотность молока с помощью ареометра. Сделать заключение.
3. Определить титруемую кислотность молока. Сделать заключение.
4. Определить содержание общего белка в молоке методом формольного титрования. Сделать заключение.
5. Выявить молоко, полученное от коров, больных маститом. Дать санитарную оценку.
6. Определить степень чистоты молока. Сделать заключение.
7. Определить эффективность тепловой обработки (пастеризации) молока.
8. Провести органолептическое исследование сметаны и определить ее титруемую кислотность. Сделать заключение.
9. Провести органолептическое исследование мяса и поставить пробу варкой. Сделать вывод.
10. Провести органолептическое исследование творога и определить его титруемую кислотность. Сделать заключение.
11. Выявить фальсификацию сливочного масла и творога растительными жирами методом люминоскопии.
12. Выявить фальсификацию молока содой и крахмалом.
13. Приготовить мясной экстракт для биохимического исследования. Поставить реакцию на пероксидазу.
14. Определить содержание амино-аммиачного азота в мясе и сделать вывод.
15. Приготовить мазки-отпечатки из мяса, лимфоузлов. Окрасить по Граму и провести микроскопию мазков.
16. Определить свежесть (возраст) яиц.
17. Провести овоскопию яиц и сделать вывод.
18. Определить массовую долю влаги в меде и сделать вывод.
19. Определить кислотность мёда и сделать вывод.
20. Определить фальсификацию мёда сахаром.
21. Определить вид мёда (цветочный, падевый, цветочно-падевый) с помощью спиртовой реакции.
22. Выявите мед, фальсифицированный крахмалом или мукой.
23. Провести трихинеллоскопию мяса. Сделать вывод. Санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе.

Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Теоретические вопросы

1. Предмет, цель, задача судебно-ветеринарной экспертизы. Виды судебно-ветеринарных экспертиз.
2. Вторичные посмертные трупные изменения и их отличие от прижизненных патологических процессов.
3. Значение судебно-ветеринарной танатологии в установлении причин и механизмов смерти животных.
4. Патоморфологические изменения в органах и тканях при смерти животных от паралича сердца.
5. Судебно-ветеринарное вскрытие трупа животного и правила оформления «Акта судебно-ветеринарного вскрытия трупа животного».
6. Порядок оформления «Заключение судебно-ветеринарного эксперта», требования к письменным ответам судебного эксперта.
7. Патоморфологические изменения в скелетной и сердечной мускулатуре больных животных, а также убитых в состоянии агонии.
8. Судебно-ветеринарная экспертизаизменений в органах и тканях животных при асфиксии различной этиологии.
9. Судебная ветеринарная экспертиза поражений органов и тканей животных, техническим и атмосферным электричеством.
10. Судебная ветеринарная экспертиза изменений в органах и тканях животных при действии крайних температур.
11. Судебная ветеринарная экспертиза изменений в органах и тканях животных при алиментарной дистрофии.
12. Судебно-ветеринарная экспертиза случаев отравления животных.
13. Судебно-ветеринарная экспертиза огнестрельных и осколочных ранений животных.

Практические вопросы (задачи)

Ситуационная задача №1. В конфискованном мясном фарше весом 10 кг. наряду с бледно-красными мышечными волокнами, без клеточного строения обнаружено присутствие темно-красных мышечных волокон с клеточным строением. Ядра в них располагаются в центре клеток. При морфометрии поверхности среза кусочков мясного фарша установлено, что 77% площади среза занимает волокнистые структуры без клеточного строения и 23% площади среза занимают темно-красного цвета мышечные волокна с клеточным строением. На ценнике указано, что оно полностью приготовлено из говядины и стоит 500 рублей за 1 килограмм. Цена не указанного субпродукта 160 рублей за 1 килограмм. По случившемуся факту было возбуждено административное дело.

Судебно-ветеринарному эксперту следует ответить на следующие вопросы дознавателя МВД:

1. Что входит в состав конфискованного мясного фарша?
2. Какими методами Вы могли установить состав конфискованного мясного фарша?
3. Рассчитайте, приблизительно сумму незаконного полученного дохода производителем фарша?

Ситуационная задача №2. На теле животного (овчарка восточно-европейской породы) с левой стороны туловища обнаружены множественные проникающие ранения диаметром 3 мм (определено по отверстиям на ушах). Поле рассеивания отверстий

соответствует диаметру 85 см. При вскрытии трупа обнаружены скопления крови в грудной и сердечной полостях. Следует дать ответы на вопросы дознавателя МВД:

1.Что явилось причиной смерти животного?

2. Определите, что могло быть причиной появление проникающих ран на теле животного, и с какого расстояния оно воздействовало?

3.Установите механизм смерти животного при данной патологии?

Ситуационная задача №3. В приспособленном помещении сельскохозяйственного института содержались 9 закупленных недавно племенных быков. В соседнем помещении (бытовке) находился емкость для воды соединенная трубопроводом с поилками для быков. Работник фермы уходя на обед включил электрический ток для нагрева воды. После обеда обслуживающий персонал обнаружил 6 мертвых быков. У всех трупов отмечено выраженное окоченение всех скелетных мышц. На шее животных обозначались следы опаления, из-за нагрева цепи, которыми животные были привязаны к стойлу. При вскрытии трупов отмечено признаки спазматического сокращения скелетной мускулатуры, паралич сердца, общий венозный застой. отсутствие признаков увеличения селезенки и лимфатических узлов. Требуется дать ответы на вопросы дознавателя:

1. Что явилось причиной смерти 6 быков?

2. Каким образов причина вызвавшая смерть быков воздействовала на органы и ткани?

3.Назовите характерные для данного механизма смерти патологоанатомические изменения?

Ситуационная задача №4. На ферму крупного рогатого скота накануне вечером была доставлена корова из другого хозяйства. Данная корова не проявляла признаки отклонения состояния здоровья от нормы. Животное привязали цепью без подгонки ее длины. Утром работники фермы обнаружили животное мертвым. Для сокрытия причин произошедшего работники фермы произвели фальсификацию вынужденного убоя животного. По результатам произошедшего события была назначена судебно-ветеринарная экспертиза. Вам следует дать ответы на следующие вопросы дознавателя МВД:

1. Что явилось причиной смерти коровы?

2. Назовите вероятный механизм смерти животного.

3. Назовите характерные патологоанатомические признаки при данном механизме смерти?

4. Назовите варианты возможной фальсификации работниками фермы результатов произошедшего, для уклонения от ответственности?

Ситуационная задача №5. По арбитражному делу, связанному с массовым падежом свиней на ферме предпринимателя, предварительно были выполнены первичная и дополнительная экспертизы. Арбитражным судом субъекта РФ была назначена новая судебно-ветеринарная экспертиза по новым вопросам с привлечением 3-х специалистов различного профиля. Требуется дать ответы на следующие вопросы арбитражного суда:

1. Дайте полное название вновь назначенной судебно-ветеринарной экспертизы?

2. Кто имеет право ее проводить?

3. С каким объектом экспертизы вероятнее всего будут работать судебно-ветеринарные эксперты (вещественные доказательства или материалы дела)?

Ситуационная задача №6. На продовольственный рынок для продажи были доставлены туши телят в непотрошеном виде. У ветеринарно-санитарных экспертов возникло подозрение, что туши принадлежат телятам ненормально молодого возраста. Было проведено досудебное расследование, в итоге владельцу туш было отказано в возможности реализации на продовольственном рынке. Ветеринарно-санитарный эксперту были заданы следующие вопросы:

1. Какие анатомические признаки у обследованных телят, послужили основой для отказа от возможности их реализации на рынке?

2. Какие патологоанатомические признаки у обследованных телят, послужили основой для отказа от возможности их реализации на рынке?

Ситуационная задача №7. После пожара в городской квартире дознавателем МЧС был обнаружен труп хозяина с ножевыми ранениями, а на балконе этой квартиры найдена мертвая собака (породы ротвейлер в возрасте 8 лет) с признаками глубокого проникающего ножевого ранения в области грудной клетки. По результатам вскрытия трупа собаки судебно-ветеринарным экспертом установлено, что ножевое ранение вызвало повреждение сердца собаки в области ее верхушки. Следы дыма обнаружены на слизистой ротовой полости. В верхних и нижних дыхательных путях и легких следы дыма не установлены. На поверхности тела животного обнаружены только небольшие подпалины волосяного покрова. Было возбуждено уголовное дело и для решения вопросов, связанных с гибелью собаки, потребовалось привлечение для их решения судебно-ветеринарного эксперта, которому были заданы следующие вопросы:

1. Что явилось причиной смерти собаки: ножевое ранение, угарания животного от возникшего пожара, или эти причины действовали одновременно?

2. Можно ли указать по изменениям в органах собаки время наступления смерти?

3. Можно ли было фальсифицировать возникшие патологоанатомические изменения на трупе собаки?

Ситуационная задача №8. В связи с массовым падежом откармливаемых свиней в возрасте 2-4 месяцев на ферме предпринимателя и обращением его к представителю Росгосстраха для страховой выплаты возникло разногласие между юридическими лицами. В этой связи было возбуждено арбитражное дело. У арбитражного суда РТ возникли ряд вопросов, для решения которых бала назначена судебно-ветеринарная экспертиза: По результатам изучения материала арбитражного дела установлено, что у свиней в данном откормочном хозяйстве отсутствовало постоянное ветеринарное обслуживание. В прилагающих документах (актах, протоколах) вскрытия трупов павших свиней подтверждается, что падеж свиней начался с января месяца и продолжался на протяжении 5 месячного срока. В этих документах на протяжении длительного периода отсутствуют признаки изменения патологоанатомической картины болезни животных. Они написаны однотипно и без детализации. Только в конце периода массового падежа приводится результат единственного лабораторного исследования в мае текущего года, по которому у павших свиней 5-6-месяячного возраста выявлены возбудители сальмонеллеза. Перед судебно-ветеринарным экспертом судьей поставлены следующие вопросы:

1. На основании каких фактов представитель Росгосстраха имеет право отказать предпринимателю в выплате страхового возмещения?

2. Какие клинико-патоморфологические изменения характерны для сальмонеллеза свиней?

Ветеринарная санитария

Теоретические вопросы

1. Аэрозольная дезинфекция. Дезинфекция помещений в присутствии животных.
2. Контроль качества дезинфекции.
3. Виды дезинфекции. Физические средства дезинфекции.
4. Кислоты, применяемые в дезинфекции. Их свойства и применение.
5. Окислители, применяемые в дезинфекции, их свойства и применение.
6. Щелочи, применяемые для дезинфекции, их свойства и применение.

7. Композиционные дезпрепараты. Поверхностно-активные вещества (ПАВ), четвертичные аммонийные соединения (ЧАС), сульфонамиды, полиалкиленгуанидины (ПАГ). Их свойства и применение.

8. Дезинсекция. Значение дезинсекции при проведении профилактических и противоэпизоотических мероприятий. Методы и способы борьбы с вредными насекомыми.

9. Дезодорация. Средства и способы.

10. Дератизация. Химические средства борьбы с грызунами, их свойства и применение. Порядок приготовления и раскладка отравленных приманок.

11. Значение ветеринарно-санитарных работ при проведении профилактических и противоэпизоотических мероприятий. Экологические аспекты дезинфекционных работ. Правила безопасности при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий.

12. Способы очистки и обеззараживания сточных вод.

13. Способы утилизации трупов животных.

14. Способы обеззараживания навоза, зараженного не спорообразующими и спорообразующими микроорганизмами. Обеззараживание почвы.

15. Способы обеззараживания молока, молокопроводов и молочной посуды.

16. Сроки и порядок проведения профилактической дезинфекции в молочных и откормочных комплексах.

17. Вынужденная дезинфекция. Сроки проведения текущей дезинфекции. Заключительная дезинфекция.

18. Способы и средства дезинфекции транспорта.

19. Ветеринарно-санитарные мероприятия в рыбоводстве. Санитарные требования к прибрежному месту лова рыбы, к рыбоприемным и рыборазделочным цехам.

20. Санитарные требования к хранению и транспортировке гидробионтов. Санитарные требования к обработке гидробионтов холодом, производству соленой и копченой продукции.

21. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях. Дезинфекция холодильных камер.

22. Гигиена труда и личная гигиена работников предприятий пищевой промышленности, ветеринарных специалистов и животноводов.

23. Дезинфекция помещений для переработки сырья животного происхождения.

24. Ветеринарно-санитарные требования к рынкам. Дезинфекция на продуктовых рынках в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы.

Практические вопросы (задачи)

1. Составить сопроводительный документ к пробам смывов для бактериологического определения качества дезинфекции помещений.

2. Провести кольцевую реакцию с молоком для диагностики бруцеллеза

3. Рассчитать количество дезинфектанта для проведения дезинфекции помещения (задача 1)

4. Рассчитать количество дезинфектанта для проведения дезинфекции помещения (задача 2)

5. Рассчитать количество дезинфектанта для проведения дезинфекции помещения (задача 3)

6. Составить сопроводительный документ для патологического материала при направлении в лабораторию

7. Провести постановку пластинчатой реакции агглютинации (роз-бенгал пробу) для диагностики бруцеллеза крупного рогатого скота

8. Составить акт на проведение дезинфекции помещения.

Задача №1. Необходимо провести профилактическую дезинфекцию в коровнике (типовой). Размеры помещения: длина – 88 м, ширина – 12 м и высота – 2,8 м, поверхность кормушек – 235 м^2. Для дезинфекции будет применен раствор хлорной извести, содержащий 2% активного хлора из расчета 1 л на 1 м^2 поверхности. Хлорная известь, имеющаяся в хозяйстве, содержит 25% активного хлора. Рассчитайте, какое количество хлорной извести потребуется для дезинфекции указанного помещения?

Задача №2. Необходимо провести текущую дезинфекцию коровника, на предприятии неблагополучном по туберкулезу КРС. Коровник: длина – 90 м, ширина – 12 м и высота - 2,8 м, поверхность кормушек – 240 м^2. Для дезинфекции будет использован 3% щелочной раствор формальдегида. Как приготовить данный раствор? Сколько потребуется щелочи и формалина для дезинфекции коровника?

Задача №3. Необходимо провести текущую дезинфекцию в типовом птичнике. Птичник: длина – 76 м, ширина – 12 м и высота - 3,6 м, разделен на 2 секции отсеком для вентиляционного и калориферного оборудования длиной 6 м на всю ширину птичника. Для дезинфекции будет использован 2% раствор формальдегида, из расчета 1л на 1м^2 поверхности. Формалин, имеющийся в хозяйстве, содержит 38% формальдегида. Рассчитайте, какое количество формалина потребуется для дезинфекции птичника?

Санитарная микробиология

Теоретические вопросы

1. Предмет, краткая история развития и задачи санитарной микробиологии.
2. Санитарно-микробиологическое исследование воздуха, почвы и воды.
3. Санитарно-показательные микроорганизмы, требования, которым они должны отвечать.
4. БГКП, как санитарно-показательные микроорганизмы (характеристика их культивирование, методы обнаружения и значение их при оценке качества воды).
5. Санитарно-микробиологическое исследование мяса животных.
6. Энтерококки, как санитарно-показательные микроорганизмы (характеристика, культивирование, методы обнаружения и значение их при оценке качества пищевых продуктов).
7. Санитарно-микробиологическое исследование колбасных изделий.
8. Стафилококки, как санитарно-показательные микроорганизмы (характеристика, культивирование, методы обнаружения и значение их при оценке качества пищевых продуктов).
9. Санитарно-микробиологическое исследование мясных консервов.
10. Стрептококки, как санитарно-показательные микроорганизмы (характеристика, культивирование, методы обнаружения и значение их при оценке качества пищевых продуктов).
11. Санитарно-микробиологическое исследование яиц и яйцепродуктов.
12. Clostridium perfringens, как санитарно-показательные микроорганизмы (характеристика, культивирование, методы обнаружения и значение их при оценке качества пищевых продуктов).
13. Возбудители зооантропонозов (источники и резервуары).
14. Санитарно-микробиологическое исследование рыбы и морепродуктов.
15. Санитарно-микробиологическое исследование молока и сухого молока.
16. Бактериальные зооантропонозы (возбудитель сибирской язвы, туберкулеза, ботулизма и анаэробных инфекций). Характеристика, культивирование, методы обнаружения.
17. Санитарно-микробиологическое исследование кисломолочных продуктов, контроль качества заквасок.

18. Возбудители кишечных инфекций.

19. Микробиологический контроль санитарно-гигиенического состояния объектов производства.

20. Пищевые отравления грибковой этиологии.

21. Микробиологический контроль санитарно-гигиенического состояния биологически активных препаратов.

22. Принципы и методы санитарно-микробиологических исследований.

Паразитарные болезни

Теоретические вопросы

1. Развитие гельминтологической науки. Полное и неполное гельминтологическое вскрытие животных, разработанное академиком Скрябиным К.И.

2. Типы хозяев паразитов. Локализация паразитов, распространение паразитизма в природе, патогенное влияние паразитов на организм животных.

3. Пути и источники заражения паразитарными болезнями сельскохозяйственных животных. Значение водопоя, пастбищ, полноценного кормления и др.

4. Дегельминтизация сельскохозяйственных животных и дезинвазия. Девастация гельминтозов (по К.И. Скрябину).

5. Объем ветеринарной паразитологии: а) ветеринарная гельминтология, б) ветеринарная протозоология, в) ветеринарная арахноэнтомология.

6. Фасциолез сельскохозяйственных животных. Морфология. Биологический цикл. Клиника, диагностика. Организация лечебно-профилактических мероприятий.

7. Описторхоз плотоядных и его медико-санитарное значение. Меры предупреждения и ликвидации описторхоза.

8. Дикроцелиоз жвачных. Диагностика, лечебно-профилактические мероприятия.

9. Цистицеркоз (финноз) крупного рогатого скота. Медико-санитарное значение цистицеркоза. Экономический ущерб от цистицеркозов. Организация мероприятий по ликвидации цистицеркоза.

10. Цистицеркоз (финноз)свиней. Профилактика и меры борьбы

11. Ценуроз овец. Морфология и цикл развития возбудителя. Патогенез, клиника, лечение. Мероприятия по ликвидации ценуроза.

12. Эхинококкоз домашних животных. Морфология и биология возбудителя. Экономический ущерб и медико-санитарное значение. Меры борьбы с эхинококкозом.

13. Мониезиозы овец, коз, телят. Морфология и биология возбудителя.Патогенез и клиника. Диагностика. Лечебно-профилактические мероприятия.

14. Дифиллоботриоз плотоядных и пушных зверей. Лечение и профилактика.

15. Аскаридоз (аскариоз) свиней, биология возбудителя, патогенез. Методы диагностики и лечебно-профилактические мероприятия в свиноводческих комплексах при аскаридозе.

16. Основные стронгилятозы пищеварительного канала лошадей. Методы оздоровления коневодческих хозяйств от стронгилятозов.

17. Диктиокаулез мелкого рогатого скота. Морфология и биология возбудителей. Патогенез, клиника, диагностика. Лечение, комплекс мероприятий в неблагополучных хозяйствах.

18. Постодиплостомоз рыб. Морфология, биология, клинические признаки. Ветеринарно-санитарная оценка.

19. Трихинеллез свиней и других животных. Биология возбудителя. Медико-санитарное значение трихинеллеза. Ветеринарное законодательство по ликвидации трихинеллеза.

20. Иксодовые клещи. Морфология, биология. Их роль при переносе протозойных

заболеваний. Меры борьбы с иксодовыми клещами.

21. Пироплазмоз крупного рогатого скота. Морфология и биология возбудителя. Меры борьбы и профилактики.

22. Токсоплазмоз животных, его медико-санитарное значение.

23. Эймериозы крупного рогатого скота, патогенное действие возбудителей. Диагностика, лечение и профилактика.

24. Саркоптоз свиней. Морфология возбудителя, цикл развития. Методы диагностики и терапии. Комплекс мероприятий по организации борьбы с чесоточными заболеваниями жвачных.

25. Гиподерматоз крупного рогатого скота. Биология возбудителей. Экономический ущерб, наносимый гиподерматозом. Современные методы борьбы и профилактики.

Практические вопросы (задачи)

1. При вскрытии желчных ходов печени овцы были обнаружены гельминты длиной 3-4 см. Тело их было покрыто тегументом.На передней части тела, вытянутой в виде хоботка, находится ротовая присоска, а на вентральной стороне – брюшная. Форма тела листовидная. Печень уплотнена, желчные ходы расширены и их стенки пропитаны солями извести при разрезе слышен хруст. Поставить диагноз на основании патологоанатомического вскрытия, а также гельминтоовоскопического исследования фекалий.

2. Правила взятия проб и пересылка материала для копроскопического исследования. Составление сопроводительного документа.

3. Составить план оздоровления крупного рогатого скота, содержащегося в ООО «Продовольственная программа» Мамадышского района от фасциолеза.

4. На конеферме у жеребят до одного года при осмотре были выявлены следующие клинические признаки: зуд у корня хвоста. Больные животные тёрлись о стенки станков, расчесывали зубами, у корня хвоста волосы были взъерошены. У некоторых жеребят отмечались дерматиты и экземы, фекалии не сформированы и покрыты слизью. Больные животные были истощены. Поставить диагноз на основании клинических признаков и лабораторных методов исследования.

5. Провести прижизненную диагностику дикроцелиоза, используя гельминтоовоскопический метод диагностики.

6. На свиноферме у молодняка в возрасте 2-6 месяцев при клиническом обследовании были выявлены симптомы бронхопневмонии (кашель, учащенное дыхание, повышение температуры тела), у некоторых животных отмечались нервные расстройства (судороги, нарушение координации). При вскрытии одного павшего поросенка в тонких кишках были обнаружены гельминты желто-белого цвета длиной от 10 до 40 см.

- поставьте диагноз на основании клинических признаков и результатов вскрытия;
- проведите гельминтоовоскопическое исследование проб фекалий.

7. При послеубойной диагностики крупного рогатого скота, у животного при разрезе мышц головы и сердца на площади 40 $м^2$ были обнаружены личиночные формы гельминтов в виде прозрачных пузырей, величиной с горошину в количестве 4, состоящие из двух оболочек: наружной и внутренней, где располагался один сколекс, а в мышцах туловища личиночные формы отсутствуют:

- установите диагноз;
- какова ветеринарно-санитарная оценка мяса и субпродуктов при этой инвазии?

8. Составить акт о проведенной профилактической дегельминтизации 100 голов крупного рогатого скота в КСХП «Кунгер» Атнинского района РТ, где в качестве антгельминтика использовали фебтал 22,2% гранулят, в дозе 1 г препарата на 22 кг массы животного.

9. При ветеринарно-санитарном осмотре туши мелкого рогатого скота, в мышцах

туловища, пищеводе и сердце были выявлены образования длиной 0,4 - 15 мм, и шириной 0,3 - 9 мм, овальной и вытянутой формы сероватого или желтовато-белого цвета с закругленными концами расположенные внутри мышечного волокна или между волокнами, окруженные двойной оболочкой, внутри которых имеется полость, разделенная перегородками на множество ячеек, в которых содержаться тельца серповидной или овально-вытянутой формы, называемыми мерозоитами.

- установите диагноз;
- какова ветеринарно-санитарная оценка мяса и субпродуктов при этой инвазии?

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

Оценочный лист сдачи обучающимся государственного экзамена

№ п/п	Критерий для оценивания сдачи государственного экзамена	Максимальный балл
1	Степень владения профессиональной терминологией	5
2	Уровень усвоения студентом теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	5
3	Логичность, обоснованность, четкость ответа	5
4	Ориентирование в нормативной, научной и специальной литературе	5
5	Культура ответа	5
	Итоговая оценка государственного экзамена (среднее арифметическое)	5

Государственный экзамен проводится в устной форме, при этом обучающиеся получают экзаменационный билет, содержащий четыре вопроса, составленные в соответствии с утвержденной программой ГИА, один из которых включает в себя практическое решение.

При подготовке к ответу обучающийся может пользоваться программой государственного экзамена, а также, по решению Ученого совета Института справочной литературой и рекомендациями по подготовке к государственному экзамену.

При подготовке к ответу в устной форме студенты делают необходимые записи по каждому вопросу на выданных секретарем ГЭК листах бумаги с печатью Института. На подготовку к ответу первому обучающемуся предоставляется до 45 минут, остальные студенты отвечают в порядке очередности, при этом на подготовку к ответу каждому очередному обучающемуся также выделяется не менее 45 минут.

После завершения ответа обучающегося на все вопросы и объявления председателем ГЭК окончания опроса экзаменуемого, члены ГЭК делают отметки в оценочном листе.

По окончании государственного экзамена секретарь ГЭК собирает оценочные листы у председателя ГЭК, его заместителя, всех членов ГЭК и формирует листы экспертной оценки сформированности компетенций на каждого обучающегося.

Итоговая оценка формируется в соответствии с критериями оценивания ответа выпускника на государственном экзамене, приведенными выше.

Результаты сдачи государственного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценку «отлично» рекомендуется выставлять, если обучающийся правильно ответил на все поставленные в экзаменационном билете вопросы, проявил большую

эрудицию, аргументировано ответил на 90-100% вопросов, заданных членами государственной экзаменационной комиссии.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся правильно ответил на поставленные в экзаменационном билете вопросы с незначительными ошибками, правильно ответил на 70-80% вопросов, заданных членами государственной экзаменационной комиссии.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся частично ответил на вопросы, либо частично правильно ответил на все поставленные в экзаменационном билете вопросы, ответил правильно на 50-60% вопросов, заданных членами государственной экзаменационной комиссии, показал минимум теоретических и практических знаний, которые, тем не менее, позволяют обучающемуся выполнять обязанности специалиста с высшим образованием, а также самостоятельно повышать свою квалификацию.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если, обучающийся не может дать ответ, либо дал неправильные ответы на поставленные в экзаменационном билете вопросы, неправильно ответил на большинство вопросов, заданных членами государственной экзаменационной комиссии, показал слабую профессиональную подготовку.

Результаты государственного экзамена, объявляются в день его проведения.