

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Аргаяшский аграрный техникум»

Утверждаю
Директор ГБПОУ
«Аргаяшский аграрный
техникум»
О.В. Амирева
« 24 » августа 2020 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПЕРЕПОДГОТОВКА)
Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции
животноводства**



Аргаяш

1. Цель и планируемые результаты обучения

Целью обучения по программе переподготовки дополнительного профессионального образования «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является получение знаний, умений и навыков, необходимых для обеспечения безопасности потребителей путем предотвращения инфицирования их болезнями, общими для человека и животных, своевременного выявления опасных инфекционных заболеваний, переносчиками которых могут быть товары, разработки и применения установленных методов ветеринарно-санитарной оценки, подтверждения соответствия объектов экспертизы ветеринарным требованиям.

Социальная значимость образовательной программы переподготовки дополнительного профессионального образования «Ветеринарно-санитарная экспертиза» состоит в концептуальном обосновании и моделировании условий подготовки специалистов, способных эффективно, с использованием фундаментальных теоретических знаний в области ветеринарно-санитарной экспертизы осуществлять профессиональную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы, формируемой экономическими субъектами различных организационно-правовых форм и видов деятельности.

Планируемыми результатами обучения являются формирование профессиональных компетенций, позволяющих использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы, формируемой экономическими субъектами различных организационно-правовых форм и видов деятельности,

позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, быть социально мобильным и конкурентоспособным на рынке труда, а также в образовательном, научно-инновационном и консалтинговом обеспечении конкурентоспособности отечественного АПК на мировых рынках и направлена на достижение следующих стратегических целей: развитие профессионального и управленческого потенциала конкурентоспособности аграрного сектора, стимулирование инновационных процессов и повышение эффективности инновационной деятельности в аграрном секторе; развитие деловой (предпринимательской) активности сельского населения как условия конкурентоспособности аграрного сектора, обновление и развитие культуры сельского сообщества.

Нормативно-правовую базу программы составляют:

- федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратуры), утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 8 апреля 2015 г. № 368;
- приказ Министерства образования и науки РФ от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- профессиональный стандарт «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 04.08.2014 N 540н;
- трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 года № 197-ФЗ;
- методические рекомендации-разъяснения по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов;

приказ Министерства просвещения от 09.12.2019г №679 «Об утверждении перечня образовательных организаций - победителей конкурсного отбора на предоставление в 2020 году грантов из федерального бюджета в форме субсидий юридическим лицам в рамках реализации мероприятия «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» и размера предоставляемых грантов»

Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения Программы: слушатель должен иметь документ о профессиональном образовании.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших Программу, являются сырье и продукты животного и растительного происхождения, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые и кормовые цели; деятельность по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территории Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств, а также по охране окружающей среды от загрязнения; ветеринарный мониторинг, состояние эпизоотологической обстановки в регионах Российской Федерации и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения; ведомственная нормативная документация; предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветсанутильзаводы, государственные лаборатории госветсанэкспертизы на рынках, выставках и ярмарках и другие объекты и сооружения; материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям.

2. Учебный (тематический) план

Цель: получение специальных знаний для профессиональной деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы для специалистов организаций, преподавателей высших и средних профессиональных учебных заведений.

Форма обучения – очная Бюджет учебного времени - 294 академических часов

Срок обучения – 8 недель

Программа реализуется с использованием ЭО и ДОТ (в уч.плане выделены красным цветом)

№	Наименование блоков (дисциплин)	Бюджет учебного времени, ак. часов				Форма контроля
		Всего	в том числе			
			лекции	практические	самостоятельная работа	
Блок 1		. Дисциплины				
1	Ветеринарная санитария	26	6	12	8	экзамен
2	Безопасность сырья, продуктов животного и растительного происхождения	26	6	12	8	диф. зачет
3	Ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора	26	6	12	8	диф. зачет
4	Управление качеством, стандартизация и сертификация продуктов животного и растительного происхождения	26	6	12	8	экзамен
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза	50	16	20	14	экзамен
6	Производственный ветеринарно-санитарный контроль	26	6	12	8	диф. зачет
Блок 2. Практика						
1	Производственная практика	64	-	-	-	диф. зачет
Блок 3. Итоговая аттестация						
1	Подготовка к ЭК	14	-	-	14	
2	Итоговая аттестация: квалификационный экзамен	6	-	-	-	экзамен

Содержание программы

В графике освоения Программы и календарном графике учебного процесса приведена последовательность реализации Программы, включая теоретическое обучение, промежуточные и итоговую аттестации.

Представлены аннотации к рабочим программам учебных дисциплин программы профессиональной переподготовки дополнительного профессионального образования «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Блок 1. Дисциплины

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Ветеринарная санитария»

Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Цель изучения дисциплины.

Обучение студентов основам теоретических знаний и практических навыков в области ветеринарной санитарии на предприятиях по получению и переработке сырья животного происхождения, производству продукции в мясной и молочной отраслях промышленности, безопасного ведения технологического процесса в ветеринарно-санитарном отношении, обеспечивающего высокое качество пищевых продуктов и овладение необходимыми знаниями и практическими навыками в области общей и частной ветеринарной санитарии, гигиены и экологии при производстве и переработке сырья и продукции животного происхождения на пищевые, кормовые и технические цели.

Основные задачи изучения дисциплины.

- изучение номенклатуры современных физических и химических средств мойки, дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии и дератизации;
- овладение инновационными технологиями дезинфекционных, дезинсекционных, дезинвазионных и дератизационных мероприятий и методами контроля их качества;
- изучение теоретических и практических основ влияния химических и физических дезинфицирующих средств на микробную клетку с применением современных ультрамикроскопических методов;
- освоение методов оценки вредных биологических и химических выбросов в атмосферу от пищевых производств и способов их очистки (дезодорации, дезинфекции);
- изучение методов и критериев оценки санитарного состояния предприятий по производству и переработке продукции животного происхождения;
- освоение методов ветеринарно-санитарной экспертизы типовых и индивидуальных проектов предприятий по производству и переработке животноводческой продукции;
- классификация возбудителей инфекционных заболеваний животных по степени опасности, проведение комплекса мероприятий по ветеринарно-санитарной защите объектов ветнадзора;
- проведение ветеринарно-санитарных мероприятий с учётом специфики предприятия.

Предмет дисциплины.

Методика организации ветеринарно-санитарных мероприятий и их контроля на предприятиях по производству и переработке животноводческой продукции.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Содержание	
ОК-2	готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - средства и методы действия в нестандартных ситуациях, меры социальной и этической ответственности за принятые решения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять средства и методы действия в нестандартных ситуациях, меры социальной и этической ответственности за принятые решения. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - средствами и методами действия в нестандартных ситуациях, мерами социальной и этической ответственности за принятые решения.
ОК-2	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологию руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. <p>Уметь: использовать методологию руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологией руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.
ПК-6	способность планированию разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и методы планирования и разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать и разрабатывать ветеринарно-санитарные мероприятия, направленные на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципами и методами планирования и разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

ПК-7	<p>способность к планированию и разработке мероприятий по охране окружающей среды от вредных выбросов в атмосфере, гидросферу и литосферу.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и методы планирования и разработки мероприятий по охране окружающей среды от вредных выбросов в атмосферу, гидросферу и литосферу. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать и разрабатывать мероприятия по охране окружающей среды от вредных выбросов в атмосферу, гидросферу и литосферу. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципами и методами планирования и разработки мероприятий по охране окружающей среды от вредных выбросов в атмосферу, гидросферу и литосферу
ПК-8	<p>способность к разработке и решению задач, связанных с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и деакаризации с помощью современных средств и техники.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методологию разработки и решения задач, связанных с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и деакаризации с помощью современных средств и техники. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разрабатывать и решать задачи, связанные с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и деакаризации с помощью современных средств и техники. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологией разработки и решения задач, связанных с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и деакаризации с помощью современных средств и техники

Содержание разделов учебной дисциплины.

1. Понятие о ветеринарной санитарии, содержание и задачи. Пути развития ветеринарной санитарии.
2. Ветеринарная санитария на предприятиях перерабатывающей сырье животного происхождения (мясной, молочной, рыбной) промышленности.
3. Патогенные и условно-патогенные микроорганизмы в формировании санитарного неблагополучия. Бактериальная обсемененность объектов ветеринарного надзора. Дезинфекция объектов ветеринарного надзора.
3. Утилизация биологических отходов. Ветеринарно-санитарные утилизационные заводы.
4. Дератизация, дезинсекция и дезодорация на объектах ветеринарного надзора. Методы дератизации, дезинсекции и дезодорации.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Безопасность сырья, продуктов животного и растительного происхождения»

Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Цель изучения дисциплины.

Формирование знаний по научным основам безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Основные задачи изучения дисциплины.

- изучение методов контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- изучение нормативных документов, регламентирующих безопасность сырья продуктов животного и растительного происхождения;

- изучение роли токсинов химического и биологического происхождения в загрязнении сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- разработка мероприятий по защите сырья и продуктов животного и растительного происхождения от вредных факторов окружающей среды;
- определение основных факторов опасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, их влияние на организм человека;
- разработка видов и методов оценки безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- разработка видов и методов контроля безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- разработка методов детоксикации сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- изучение причин возникновения пищевых заболеваний и отравлений, организация профилактических мероприятий;
- разработка видов и методов контроля над применением пищевых добавок.

Предмет дисциплины.

Методика изучения безопасности и разработка мероприятий по детоксикации сырья и продуктов животного и растительного происхождения сырья.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Содержание	
ОК-3	готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методологию саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала в сфере производственной деятельности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять методологию саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала в сфере производственной деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методологией саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала в сфере
ОПК-3	способность разрабатывать эффективную стратегию и	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -принципы и методы разработки эффективной стратегии и формирования политики предприятия, обеспечения предприятия

	<p>формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции.</p>	<p>материальными и финансовыми ресурсами, разработки новых конкурентоспособных концепций.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать принципы и методы разработки эффективной стратегии и формирования политики предприятия, обеспечения предприятия материальными и финансовыми ресурсами, разработки новых конкурентоспособных концепций. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -принципами и методами разработки эффективной стратегии и формирования политики предприятия, обеспечения предприятия материальными и финансовыми ресурсами, разработки новых конкурентоспособных концепций.
ПК-1	<p>способность организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологию организации и разработки методов и средств повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать методологию организации и разработки методов и средств повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологией организации и разработки методов и средств повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции.
ПК-9	<p>способность использовать информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения. <p>Владеть:</p>

	происхождения.	-информационными технологиями для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения.
ПК-10	способность использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Знать: -нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Уметь: -использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Владеть: -нормативно-правовой документацией в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Содержание разделов учебной дисциплины.

1. Качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения и обеспечение его контроля.

2. Принципы организации биологического мониторинга сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

3. Понятие биологической безопасности как отсутствие недопустимого риска или ущерба здоровью и жизни людей при употреблении в общепринятых количествах сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

4. Загрязнение сырья и продуктов животного и растительного происхождения ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Основные пути загрязнения. Классификация вредных и посторонних веществ. Характеристика токсических веществ.

5. Загрязнение сырья и продуктов животного и растительного происхождения микроорганизмами и их метаболитами. Пищевые интоксикации. Пищевые токсикоинфекции. Микотоксикозы.

6. Загрязнение сырья и продуктов животного и растительного происхождения химическими элементами. Токсичные элементы. Источники загрязнения пищевых продуктов.

7. Загрязнение сырья и продуктов животного и растительного происхождения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Группы загрязнителей. Классификация пестицидов.

8. Загрязнение сырья и продуктов животного и растительного происхождения диоксинами и ароматическими углеводородами.

ксенобиотика в организме человека. Фазы метаболизма ксенобиотиков. Антиалиментарные факторы питания.

11. Пищевые добавки. Классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора»

Цель изучения дисциплины.

Изучение организации государственной ветеринарной службы на всех уровнях: ветеринарных участках, районах и городах, субъектах Российской Федерации и федеральном; производственных ветеринарных служб, ветеринарных предприятий; законодательных основ разных сторон ветеринарной деятельности: ветеринарного делопроизводства, материального, финансового и кадрового обеспечения ветеринарных работ, ветеринарного надзора, взаимоотношений и взаимодействия с государственными и хозяйственными органами, службами и населением, формирование навыков проведения проверок и контроля на сельскохозяйственных предприятиях и предприятиях по заготовке хранению, переработке и реализации продуктов и сырья животного происхождения а также продуктов растениеводства, включая проверки по выполнению требований ветеринарного законодательства Российской Федерации должностными лицами и гражданами обеспечивающие ветеринарное благополучие по болезням животных и охрану населения от болезней общих для человека и животных.

Основные задачи изучения дисциплины.

- изучение предмета и системы государственного ветеринарного надзора, его роли и места в государстве, значение государственного ветеринарного надзора на государственной границе и транспорте;
- обучение правовым основам осуществления государственного ветеринарного надзора в Российской Федерации, функциям государственного ветеринарного надзора, принципам организации деятельности органов государственного ветеринарного надзора;
- изучение принципов организации и деятельности органов государственного ветеринарного надзора;
- изучение системы и структуры органов государственного ветеринарного надзора;
- ознакомление с правами, обязанностями и ответственностью должностных лиц государственного ветеринарного надзора;
- изучение методов и организации государственного ветеринарного надзора в животноводстве, на предприятиях перерабатывающей промышленности, на транспорте, государственной границе;
- ознакомление с порядком осуществления государственного

ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при сборе, хранении, утилизации и уничтожении биологических отходов;

- изучение порядка осуществления государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при экспортно-импортных поставках животных и продукции животного происхождения;

- изучение порядка применения норм административного законодательства (Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях) при осуществлении государственного ветеринарного надзора;

- изучение ветеринарного делопроизводства, порядка оформления ветеринарных свидетельств, справок, актов, протоколов, приказов, решений, указаний и распоряжений

Предмет дисциплины.

Организация Государственного ветеринарного надзора на объектах подконтрольных государственной ветеринарной службе Российской Федерации.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

	компетенция	Планируемые результаты обучения
Код	Содержание	
ОК-1	способность абстрактному мышлению, анализу, синтезу.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методологию абстрактного мышления, анализа, синтеза. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать методологию абстрактного мышления, анализа, синтеза. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методологией абстрактного мышления, анализа, синтеза.
ОПК-1	готовность коммуникации устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - коммуникацией в устной и письменной формах

		на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности.
ПК-3	способность осуществлять порядок оформления документации по импорту- экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов.	Знать: -порядок оформления документации по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов. Уметь: -оформлять документацию по импорту- экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов. Владеть: -методикой оформления документации по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов.
ПК-11	способность проводить расчеты и определять экономическую и социальную эффективность исследований и разработок.	Знать: -методику расчетов и определения экономической и социальной эффективности исследований и разработок. Уметь: -проводить расчеты и определять экономическую и социальную эффективность исследований и разработок. Владеть: - методикой расчетов и определения экономической и социальной эффективности исследований и разработок.
ПК-12	способность организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения.	Знать: - методику организации и планирования экспериментов по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения. Уметь: -организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения. Владеть: -методикой организации и планирования экспериментов по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения.

Содержание разделов учебной дисциплины.

1. Основы организации государственного ветеринарного надзора в Российской Федерации.

2. Организация государственного ветеринарного надзора на объектах Россельхознадзора: государственный ветеринарный надзор за соблюдением юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами требований законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации и субъектов Российской Федерации в области ветеринарии при разведении, содержании и убое животных, производстве и обороте продукции, подконтрольной ветеринарной службе.

3. Предмет деятельности и основные направления государственного ветеринарного надзора, порядок осуществления государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при содержании продуктивных сельскохозяйственных, непродуктивных домашних животных, при убое животных, при производстве и переработке, при хранении и реализации, транспортировке продукции и сырья животного происхождения, при производстве кормов, кормовых добавок и лекарственных средств, при экспортно-импортных операциях, при сборе, хранении и утилизации и уничтожении биологических отходов;

4. Применение норм административного законодательства при осуществлении государственного ветеринарного надзора: применение в практике государственного ветеринарного надзора положений Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях. Понятие административной ответственности, ее соотношение с иными видами юридической ответственности. Основание и принципы применения мер административной ответственности.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Управление качеством, стандартизация и сертификация продуктов животного и растительного происхождения»

Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Цель изучения дисциплины.

Формирование представлений, знаний, умений в области хранения, переработки, стандартизации и сертификации продуктов животного происхождения для наиболее рационального использования продуктов животного происхождения с учетом его качества, уменьшение потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности хранения и переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции, теоретических знаний и практических навыков в вопросах метрологии, стандартизации и сертификации в области технологии производства продуктов животного и растительного происхождения, на основе современных требований нормативных документов,

обеспечивающих предупреждение случаев отравления животных и получения продукции, недоброкачественной для потребителей в ветеринарно-санитарном отношении.

Основные задачи изучения дисциплины.

- изучение основ управления качеством, стандартизации и сертификации продуктов животного и растительного происхождения;
- изучение основных режимов и способов переработки и хранения продуктов животного и растительного происхождения;
- выработка умения проводить оценку качества продуктов животного и растительного происхождения;
- изучение значения, сущности, функций, целей и задач стандартизации и сертификации;
- изучение государственного и ведомственного надзора за соблюдением стандартов на продуктах животного и растительного происхождения;
- изучение особенностей продуктов животного и растительного происхождения, как объектов стандартизации и сертификации.

Предмет дисциплины.

Организация управления качеством, стандартизации и сертификации продуктов животного и растительного происхождения.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Содержание	
ОПК-4	способность устанавливать требования к документообороту на предприятии.	Знать: к - требования к документообороту на предприятии. Уметь: -использовать документооборот на предприятии. Владеть: - документооборотом на предприятии.
ПК-2	способность выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного	Знать: -методологию выявления необходимых усовершенствований и разработки новых, более эффективных средств для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Уметь: -выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

	происхождения.	Владеть: -методологией выявления необходимых усовершенствований и разработки новых, более эффективных средств для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
ПК-13	способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Знать: -методологию исследования, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Уметь: -проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Владеть: -методологией исследования, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
ПК-18	готовность принимать участие в разработке технических регламентов по безопасности и качеству лекарственных препаратов и кормов для животных.	Знать: -принципы и методы разработки технических регламентов по безопасности и качеству лекарственных препаратов и кормов для животных. Уметь: -использовать принципы и методы разработки технических регламентов по безопасности и качеству лекарственных препаратов и кормов для животных. Владеть: -принципами и методами разработки технических регламентов по безопасности и качеству лекарственных препаратов и кормов для животных.

Содержание разделов учебной дисциплины.

1. Сущность стандартизации. Понятие стандартизации. Цели и задачи стандартизации. Объекты стандартизации. Организация работ по стандартизации в Российской Федерации. Принципы и функции стандартизации. Основные методы стандартизации. Средства стандартизации. Уровни стандартизации. Категории стандартов. Технические условия. Виды стандартов. Порядок разработки стандартов. Требования к структуре и содержанию стандартов разных видов. Применение нормативных документов по стандартизации. Правовые основы стандартизации. Общая характеристика национальной системы

стандартизации. Органы и службы по стандартизации. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований. Ответственность за нарушение обязательных требований стандартов.

2. Оценка и подтверждение соответствия. Основные понятия. Сущность подтверждения соответствия. История развития управления качеством и сертификации с начала XX в. Сертификация как процедура подтверждения соответствия. Добровольное подтверждение соответствия. Государственная регистрация как элемент обязательного подтверждения соответствия. Система аккредитации в России.

3. Идентификация и оценка соответствия товаров как начальный этап подтверждения соответствия. Оценка соответствия качества товара. Понятие идентификации и ее основные функции. Основные задачи, объекты и субъекты идентификации. Виды идентификации. Средства, критерии и методы идентификации.

4. Правила проведения сертификации и декларирования. Методы оценки и подтверждения соответствия. Правила по сертификации. Субъекты - участники обязательной сертификации. Средства оценки и подтверждения соответствия.

5. Системы оценки соответствия. Схемы сертификации и декларирования соответствия. Общая характеристика системы оценки соответствия (сертификации). Характеристика и применение схем сертификации и декларирования соответствия. Порядок проведения сертификации (декларирования) в Системе.

6. Система сертификации продовольственных продуктов и продовольственного сырья. Порядок обязательной сертификации пищевой продукции. Общая характеристика. Системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. Сопроводительные документы на продукцию. Порядок сертификации мяса, мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки. Порядок сертификации рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них, на соответствие требованиям безопасности. Порядок сертификации молока и молочных продуктов.

7. Сертификация систем качества и прослеживаемость безопасности и качества пищевых продуктов. Сертификация систем качества. Сертификация производств. Система ХАССП. Внедрение системы ХАССП.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Цель изучения дисциплины.

Формирование знаний и навыков проведения качественных и количественных измерений, лабораторных исследований качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного

происхождения в полном объеме, правильного ориентирования в инновационных технологиях аналитического, физико-химического и микробиологического контроля качества сырья и продукции животного и растительного происхождения, значении и области применения этих методов, инновационных технологиях производства сырья и продукции животного происхождения.

Основные задачи изучения дисциплины.

- приобретение навыков, связанных с использованием современных методов исследований сырья и пищевых продуктов животного и растительного происхождения;
- умение в производственных условиях применять современные методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;
- умение организовать и планировать эксперименты по мероприятиям повышающих качество продуктов животного и растительного происхождения;
- умение организовать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;
- умение собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой, отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок.

Предмет дисциплины.

Организация проведения качественных и количественных измерений, лабораторных исследований качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

	компетенция	Планируемые результаты обучения
Код	Содержание	
ОПК-5	способность создавать и поддерживать имидж организации.	Знать: -принципы создания и поддержания имидж организации. Уметь: - создавать и поддерживать имидж организации. Владеть: -принципами создания и поддержания имидж организации.
ПК-4	готовность осуществлять экспертизу и контроль качества	Знать: - современные методы экспертизы и контроля качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным

	<p>кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам.</p>	<p>законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам. Владеть: -современными методами экспертизы и контроля качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам.
ПК-5	<p>способность проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -современные методы проведения ветеринарно-санитарного контроля мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации.

	Федерации.	-современными методами проведения ветеринарно-санитарного контроля мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации.
ПК-19	способность проводить исследования с использованием современных методов диагностики.	Знать: -методологию проведения исследований с использованием современных методов диагностики. Уметь: -проводить исследования с использованием современных методов диагностики. Владеть: -методологией проведения исследований с использованием современных методов диагностики.

Содержание разделов учебной дисциплины.

1. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей. Связь ветеринарно-санитарной экспертизы с другими науками. Средства и методы исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе. Определение, цели, задачи, структура. Исходные данные исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе и их характеристика.
2. Методы исследования качества пищевых продуктов. Понятие качества. Показатели качества. Методы оценки качества. Методы испытаний и интерпретация результатов в ветеринарно-санитарной экспертизе.
3. Средства и методы исследований морфологии и пищевой ценности мяса. Созревание мяса. Виды порчи мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов.
4. Морфология и пищевая ценность рыбы и гидробионтов. Основы технологии переработки рыбы и рыбопродукции. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и гидробионтов. Болезни рыб и их ветеринарно-санитарная оценка.
5. Средства и методы исследований состава и свойств молока. Видовые особенности. Ветеринарно-санитарные требования получения и первичная переработка молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Лабораторные исследования качества молока и молочных продуктов. Физико-химический анализ. Микробиологическое исследование. Лабораторные исследования качества молочных консервов.
6. Средства и методы исследований состава и свойств мёда. Определение фальсификации мёда. Лабораторные исследования качества мёда. Физико-химический анализ. Микробиологическое исследование.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения.

8. Средства и методы исследований состава и свойств яиц. Видовые особенности. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яйцепродуктов. Лабораторные исследования качества яиц. Физико-химический анализ. Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Цель изучения дисциплины.

Формирование знаний и умений в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, производственного контроля параметров технологических процессов и качества готовой продукции в области производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности.

Основные задачи изучения дисциплины.

- формирование теоретических знаний и практических навыков осуществления теххимического контроля и управления качеством продукции в производственной практике перерабатывающих предприятий при получении, хранении и реализации продуктов с высоким качеством, пищевой, биологической ценностью, безвредных для здоровья человека и на основе действующих нормативно-технических документов с соблюдением норм и правил производственно-технологического и санитарно-гигиенического обеспечения.

Предмет дисциплины.

Система надзора Государственной ветеринарной службы на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях, холодильниках и базах, рынках и таможенных пунктах.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-14	способность организовывать исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных.	Знать: -современные методы исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных. Уметь: -организовывать исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных.

		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных.
ПК-15	<p>способность организовывать мониторинг окружающей среды.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные методы мониторинга окружающей среды. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать мониторинг окружающей среды. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами мониторинга окружающей среды.
ПК-16	<p>готовность собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научнотехническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологию сбора, обработки, анализа, обобщения научнотехнической информации, передового отечественного и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составления отчетов и участия во внедрении результатов исследований и разработок. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научнотехническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологией сбора, обработки, анализа, обобщения научнотехнической информации, передового отечественного и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составления отчетов

		и участия во внедрении результатов исследований и разработок.
ПК-17	<p>способность усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p>	<p>Знать: -методологию усовершенствования научных методик и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p> <p>Уметь: - усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p> <p>Владеть: -методологией усовершенствования научных методик и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p>

Содержание разделов учебной дисциплины.

1. Понятие о производственном ветеринарно-санитарном контроле. Цели и задачи его проведения. Объекты исследования. Значение и место производственного ветеринарно-санитарного контроля в системе обеспечения человека безопасными и высококачественными продуктами питания.

2. Нормативное и правовое сопровождение производственного ветеринарно-санитарного контроля. Ветеринарное законодательство.

Правовые и организационно-структурные основы ветеринарии в Российской Федерации. Правовые и организационно-структурные основы деятельности производственной ветеринарной службы в РФ.

3. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих, молокоперерабатывающих предприятиях и на предприятиях по переработке рыбы и гидробионтов.

4. Организация контроля качества и безопасности продуктов убоя, молока с/х животных, морской и пресноводной рыбы и других гидробионтов. Требования к оснащению лабораторий, теоретические основы и методы ветеринарно-санитарного контроля.

Блок 2. Практики

Аннотация рабочей программы производственной практики (в форме стажировки)

Цели и задачи практики, её место в структуре образовательной программы

Цель практики.

Получение профессиональных умений и навыков выпускника, способного применить научные методы обеспечения качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения, проведения исследований по изучению качественных и ветеринарно-санитарных показателей продукции животного происхождения.

Основные задачи практики.

- закрепление и актуализация теоретических знаний в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения;
- формирование умений, необходимых для осуществления мероприятий по обеспечению качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения, ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки безопасности сырья и продуктов животного происхождения на всех этапах производства, хранения и реализации;
- формирование навыков лабораторного анализа сырья и готовой продукции (определение физико-химических и микробиологических показателей);
- подготовка к практической деятельности в области качества и безопасности сырья и продуктов биологического происхождения, ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества и безопасности пищевых продуктов и сырья животного происхождения;
- подготовка слушателя к выполнению выпускной квалификационной работы.

Перечень планируемых результатов обучения практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП

Компетенция		Планируемые результаты обучения		
Код	Содержание	Знать	Уметь	Владеть
Общекультурные компетенции				
ОК-1	Способность к абстрактному мышлению, анализу,	Методологию абстрактного мышления, анализа,	Использовать методологию абстрактного мышления, анализа,	Методологией абстрактного мышления, анализа,

	синтезу.	синтеза.	синтеза.	синтеза.
ОК-2	Готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения.	Средства и методы действия в нестандартных ситуациях, меры социальной и этической ответственности за принятые решения.	Применять средства и методы действия в нестандартных ситуациях, меры социальной и этической ответственности за принятые решения.	Средствами и методами действия в нестандартных ситуациях, мерами социальной и этической ответственности за принятые решения.
ОК-3	Готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.	Методологию саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала в сфере производственной деятельности.	Применять методологию саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала в сфере производственной деятельности.	Методологией саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала в сфере производственной деятельности.
Общепрофессиональные компетенции				
ОПК-1	Готовность к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности.	Коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности.	Использовать коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности.	Коммуникацией в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности.

ОПК-2	<p>Готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p>	<p>Методологию руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p>	<p>Использовать методологию руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p>	<p>Методологией руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p>
ОПК-3	<p>Способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции.</p>	<p>Принципы и методы разработки эффективной стратегии и формирования политики предприятия, обеспечения предприятия материальными и финансовыми ресурсами, разработки новых конкурентоспособных концепций.</p>	<p>Использовать принципы и методы разработки эффективной стратегии и формирования политики предприятия, обеспечения предприятия материальными и финансовыми ресурсами, разработки новых конкурентоспособных концепций.</p>	<p>Принципами и методами разработки эффективной стратегии и формирования политики предприятия, обеспечения предприятия материальными и финансовыми ресурсами, разработки новых конкурентоспособных концепций.</p>
ОПК-4	<p>Способность устанавливает требования к документообороту на предприятии.</p>	<p>Требования к документообороту на предприятии.</p>	<p>Использовать документооборот на предприятии.</p>	<p>Документооборотом на предприятии.</p>
ОПК-5	<p>Способность создавать и поддерживать имидж организации.</p>	<p>Принципы создания и поддержания имидж организации</p>	<p>Создавать и поддерживать имидж организации.</p>	<p>Принципами создания и поддержания имидж организации.</p>

Профессиональные компетенции				
ПК-1	Способность организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции.	Методологию организации и разработки методов и средств повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции.	Использовать методологию организации и разработки методов и средств повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции.	Методологией организации и разработки методов и средств повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции.
ПК-2	Способность выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Методологию выявления необходимых усовершенствований и разработки новых, более эффективных средств для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Методологией выявления необходимых усовершенствований и разработки новых, более эффективных средств для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

ПК-3	Способность осуществлять порядок оформления документации по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов.	Порядок оформления документации по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов.	Оформлять документацию по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов.	Методикой оформления документации по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов.
ПК-4	Готовность осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим	Современные методы экспертизы и контроля качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам	Осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также	Современными методами экспертизы и контроля качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а

	правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам.	и нормативам, а также строительным нормам и правилам.	строительным нормам и правилам.	также строительным нормам и правилам.
ПК-5	Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации.	Современные методы проведения ветеринарно-санитарного контроля мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации.	Проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации.	Современными методами проведения ветеринарно-санитарного контроля мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации.
ПК-6	Способность к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Принципы и методы планирования и разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Планировать и разрабатывать ветеринарно-санитарные мероприятия, направленные на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Принципами и методами планирования и разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
ПК-7	Способность к планированию и разработке мероприятий по охране окружающей	Принципы и методы планирования и разработки мероприятий по	Планировать и разрабатывать мероприятия по охране окружающей среды от	Принципами и методами планирования и разработки мероприятий по охране

	среды от вредных выбросов в атмосферу, гидросферу и литосферу.	охране окружающей среды от вредных выбросов в атмосферу, гидросферу и литосферу.	вредных выбросов в атмосферу, гидросферу и литосферу.	окружающей среды от вредных выбросов в атмосферу, гидросферу и литосферу.
ПК-8	Способность к разработке и решению задач, связанных с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и дезакаризации с помощью современных средств и техники.	Методологию разработки и решения задач, связанных с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и дезакаризации с помощью современных средств и техники.	Разрабатывать и решать задачи, связанные с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и дезакаризации с помощью современных средств и техники.	Методологией разработки и решения задач, связанных с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и дезакаризации с помощью современных средств и техники.
ПК-9	Способность использовать информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения	Информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения	Применять информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения.	Информационными технологиями для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения.
ПК-10	Способность использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного	Нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Нормативно-правовой документацией в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

	происхождения			
ПК-11	Способность проводить расчеты и определять экономическую и социальную эффективность исследований и разработок.	Методику расчетов и определения экономической и социальной эффективности исследований и разработок.	Проводить расчеты и определять экономическую и социальную эффективность исследований и разработок.	Методикой расчетов и определения экономической и социальной эффективности исследований и разработок.
ПК-12	Способность организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения	Методику организации и планирования экспериментов по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения	Организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения.	Методикой организации и планирования экспериментов по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения.
ПК-13	Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Методологию исследования, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Методологией исследования, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
ПК-14	Способность организовывать исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней	Современные методы исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней	Организовывать исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных.	Современными методами исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней

	животных.	животных.		животных.
ПК-15	Способность организовывать мониторинг окружающей среды.	Современные методы мониторинга окружающей среды.	Организовывать мониторинг окружающей среды.	Современными методами мониторинга окружающей среды.
ПК-16	<p>Готовность собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок.</p>	<p>Методологию сбора, обработки, анализа, обобщения научно-технической информации, передового отечественного и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составления отчетов и участия во внедрении результатов исследований и разработок.</p>	<p>Собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок.</p>	<p>Методологией сбора, обработки, анализа, обобщения научно-технической информации, передового отечественного и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составления отчетов и участия во внедрении результатов исследований и разработок.</p>
ПК-17	<p>Способность усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии</p>	<p>Методологию усовершенствования научных методик и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии</p>	<p>Усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной</p>	<p>Методологией усовершенствования научных методик и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии</p>

	и генной инженерии.	и генной инженерии.	инженерии.	и генной инженерии.
ПК-18	Готовность принимать участие в разработке технических регламентов по безопасности и качеству лекарственных препаратов и кормов для животных.	Принципы и методы разработки технических регламентов по безопасности и качеству лекарственных препаратов и кормов для животных.	Использовать принципы и методы разработки технических регламентов по безопасности и качеству лекарственных препаратов и кормов для животных.	Принципами и методами разработки технических регламентов по безопасности и качеству лекарственных препаратов и кормов для животных.
ПК-19	Способность проводить исследования с использованием современных методов диагностики.	Методологию проведения исследований с использованием современных методов диагностики.	Проводить исследования с использованием современных методов диагностики.	Методологией проведения исследований с использованием современных методов диагностики.

Содержание разделов практики.

1. Организационный

1.1. Организационный этап (в институте)

Рабочее совещание: определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, согласование плана работы с руководителем практики от института и руководителем предприятия.

1.2. Организационный этап (на рабочем месте)

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте: ознакомление слушателей с инструкцией о правилах работы на предусмотренном практикой рабочем месте.

2.2. Основной этап

2.2.1. Основной этап практики на мясокомбинате или перерабатывающем предприятии

Знакомство со структурой предприятия, его мощностью по выпуску различных видов продукции, количеству перерабатываемых животных по видам, сведения о регистрации болезней животных, выявленных за последние 1-2 года. Знакомство со структурой ветслужбы, штатным расписанием. Оценка санитарно-технического состояния территории, зданий и сооружений, системы водоснабжения, канализации, очистки и обеззараживания сточных вод, навоза. Изучение и анализ сырьевой зоны предприятия, видов используемого транспорта и длительности доставки животных. Характеристика базы предубойного содержания. Знакомство с функциями ветеринарной службы при приемке животных, документацией,

поступающей с партией скота (при этом отмечаются случаи неправильного ее заполнения). Изучение порядка приемки и осмотра животных перед въездом на предприятие, условий выгрузки и размещения скота, сроков предубойной выдержки (отдыха) в зависимости от длительности транспортировки, состояния животных, система термометрии скота перед убоем. Изучение порядка маллеинизации при приемке однокопытных животных (лошади). Знакомство с документацией, которую ведут ветеринарные работники при приемке, размещении и предубойном содержании скота. Знакомство с расположением, площадью, оснащением карантина, изолятора и санитарной бойни. Анализ причин карантинирования и изоляции животных. Изучение перечня инфекционных болезней животных, зарегистрированных на мясокомбинате за 1-2 года. Знакомство с порядком обеззараживания мяса и других продуктов убоя от больных животных, переработанных на санитарной бойне. Знакомство с устройством убойно - разделочного цеха. Изучение технологической схемы переработки животных. Изучение влияния отдельных технологических операций на загрязнение поверхности туш и других продуктов убоя: системы оглушения,

обескровливания животных, сбор крови на пищевые и медицинские цели, процесс забеловки, нутровки, распиловки туш на полутуши, клеймение. Изучение санитарных требований, предъявляемых ко всем производственным процессам. Знакомство с работой ветеринарносанитарных экспертов на всех точках ветеринарно-санитарной экспертизы. Оценка места работы врачей: освещение (естественное или искусственное), наличие приспособления для обеззараживания инструментов, обработки рук (вода, моющие средства). Приобретение навыков проведения ветеринарносанитарной экспертизы на каждой точке ветеринарно-санитарного осмотра и взятия материала для проведения трихинеллоскопии при убое свиней. Приобретение навыков проведения исследования проб на трихинеллез методом компрессионной трихинеллоскопии. Знакомство с устройством холодильника, анализ санитарно-технического состояния и системы контроля температуры в камерах холодильника. Знакомство с устройством и работой субпродуктового жирового, шкуроконсервировочного цехов, изучение производства кишечных фабрикатов, сухих животных кормов. Изучение технологических приемов обработки различного вида сырья. Определение критических точек при обработке сырья. Знакомство с устройством и функциями лаборатории ПВК по физико-химическим и микробиологическим исследованиям сырья, материалов, готовой продукции и других объектов. Изучение порядка исследований органов и тканей при подозрении на инфекционные болезни, при вынужденном убое животных. Анализ организации лабораторного контроля основных видов продукции, санитарного состояния помещения, оборудования, тары и инвентаря.

2.2.2. Основной этап практики на молокоперерабатывающем предприятии

Знакомство со структурой предприятия, его мощностью по выпуску различных видов продукции, количеству перерабатываемого молока.

Знакомство со структурой лаборатории, количеством штатных единиц. Оценка санитарно-технического состояния территории, зданий и сооружений, системы водоснабжения, канализации, очистки и обеззараживания сточных вод. Изучение порядка первичной обработки и транспортирования молока. Знакомство с порядком приема молока, приобретение практических навыков оценки качества молока-сырья. Приобретение навыков определения кислотности, класса чистоты, плотности, массовой доли жира, термоустойчивости, температуры замерзания, бактериальной обсемененности, содержания соматических клеток, наличие ингибирующих веществ, массовой доли белка, активности фосфатазы. Изучение нормативной документации. Знакомство способами очистки и режимами охлаждения молока. Изучение порядка механической обработки молока: сепарирование и нормализация, гомогенизация, мембранные методы разделения и концентрирования молока. Знакомство с методами тепловой обработки молока: пастеризация, стерилизация. Приобретение практических навыков определения качества тепловой обработки. Изучение и анализ программы производственного контроля, определение критических точек при производстве молока.

2.2.3. Основной этап практики в лаборатории ВСЭ на рынке

Знакомство со структурой лаборатории, штатным расписанием. Знакомство с правами и обязанностями ветеринарно-санитарных экспертов. Изучение и анализ оснащенности лаборатории приборами, оборудованием и реактивами. Знакомство с правилами оформления и основными ошибками заполнения сопроводительных ветеринарных документов. Изучение правил оформления журналов, обязательных для лаборатории ВСЭ. Знакомство с оформлением отчетной документации. Изучение нормативной документации, Изучение и анализ порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, жира и субпродуктов. Приобретение навыков определения органолептических, морфологических, товароведческих и физико-химических показателей. Приобретение навыков ветеринарного осмотра голов, туш и органов. Приобретение навыков отбора проб и проведения лабораторных исследований (определение pH, реакции с сернистой медью, формольная реакция, проба варкой, реакция на пероксидазу). Изучение и анализ порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы. Приобретение навыков определения качества рыбы. Освоение методики исследования рыбы на паразитарную чистоту. Изучение и анализ порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Знакомство с порядком приема молока, приобретение практических навыков оценки качества молока, отбора проб молока и молочных продуктов. Определение кислотности, класса чистоты, плотности, массовой доли жира и белка, бактериальной обсемененности, содержания соматических клеток, наличие ингибирующих веществ, проверка качества пастеризации. Изучение и анализ порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц, меда и растительных продуктов. Знакомство с порядком приема яиц, приобретение практических навыков оценки качества

яиц, проведение овоскопии. Знакомство с правилами приема меда. Приобретение навыков осмотра тары и органолептического исследования меда, определение физико-химических показателей и экспресс методов выявления фальсификации. Знакомство с ассортиментом растительной продукции, разрешенной к реализации. Приобретение навыков отбора проб, органолептического исследования, определение содержание нитратов и радиометрического контроля.

2.2.4. Основной этап практики в испытательной лаборатории по сертификации пищевых продуктов

Знакомство организационной структурой лаборатории, штатным расписанием, областью аккредитации. Знакомство с нормативной документацией. Изучение и анализ гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Знакомство с организацией работы химико-токсикологического отдела. Знакомство с принципами и приобретение навыков работы на лабораторном оборудовании для проведения иммуноферментного анализа, газового и жидкостного хроматографа, спектрофотометра, атомно-абсорбционного анализатора. Освоение методик определения микотоксинов в продуктах питания, определения пестицидов, токсичных элементов, бензопирена, количественного определения нитритов, физико-химических методов определения качества мяса, антибиотиков в молоке (левомицетина). Знакомство с работой бактериологического отдела. Изучение нормативной документации, Приобретение навыков подготовки лабораторной посуды и приготовления питательных сред. Освоение методик выявления и определения бактерий рода сальмонелла, золотистый стафилококк, листерий, сульфит редуцирующих клостридий, КМАФАМ. Знакомство с работой отдела ветеринарно-санитарной экспертизы, ихтиопатологии и паразитологии. Изучение нормативной документации. Освоение методики исследования рыбы на паразитарную чистоту. Изучение порядка оформления протоколов испытаний.

2.3. Обработка и анализ собранных материалов

Слушатели осуществляют анализ собранных материалов, оформляют отчет по практике

2.4 Заключительный этап. Собеседование по итогам практики: беседа по содержанию для практики.

Форма отчётности по практике: отчёт, дневник, отзыв руководителя практики (характеристика), зачет.

Основными документами, отображающими всю производственно - практическую работу практиканта, являются дневник и отчет.

В период производственной практики слушатель ежедневно ведет дневник, куда записывает все, что он изучал, в чем принимал участие или что выполнил самостоятельно в течение рабочего дня. Документы оформляются в соответствии с РД 01.001-2011 «Текстовые работы. Правила оформления». Дневник и отчет сдаются в деканат через две недели после окончания производственной практики. Кроме дневника и отчета практикант

представляет командировочное удостоверение и производственную характеристику с подписью руководителя практики от организации и печатью организации. После первичной проверки дневников и отчетов деканатом они передаются руководителям практики от университета.

Блок 3. Итоговая аттестация

Аннотация рабочей программы «Итоговая аттестация»

Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Цель изучения дисциплины.

Проверка знаний, умений и навыков выпускников профессиональной переподготовки дополнительного профессионального образования «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в области теоретических и прикладных ветеринарных дисциплин, позволяющей дать обоснованную квалификационную оценку с последующим присвоением квалификации «Ветеринарно-санитарный эксперт».

Задачи аттестации заключаются в необходимости дать оценку уровня и объема знаний, полученных выпускниками профессиональной переподготовки дополнительного профессионального образования «Ветеринарно-санитарная экспертиза», в том числе:

- 1) теоретических знаний в области ветеринарно-санитарной экспертизы и важнейших ее разделов, а также в области контроля за качеством и безопасностью сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- 2) владения методами исследований, анализа и контроля и надзора за качеством и безопасностью сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Итоговая аттестация по направлению профессиональной переподготовки дополнительного профессионального образования «Ветеринарно-санитарная экспертиза» включает защиту выпускной квалификационной работы.

Для проведения итоговой аттестации формируется экзаменационная комиссия по защите выпускных квалификационных работ.

Экзаменационную комиссию возглавляет председатель (при отсутствии председателя - его заместитель).

Состав экзаменационной комиссии по защите выпускных квалификационных работ формируется из профессорско-преподавательского состава Института, представителей работодателей, ведущих преподавателей других организаций. Экзаменационная комиссия действуют в течение одного календарного года.

На период проведения итоговой аттестации приказом ректора Института назначается секретарь комиссии из числа профессорско-преподавательского состава или учебно-вспомогательного персонала подразделений Института, который не является членом экзаменационной комиссии.

Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения основных образовательных программ профессиональной переподготовки дополнительного профессионального _____

Компетенция		Планируемые результаты обучения		
Код	Содержание	Знать	Уметь	Владеть
Общекультурные компетенции				
ОК-1	Способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу.	Методологию абстрактного мышления, анализа, синтеза.	Использовать методологию абстрактного мышления, анализа, синтеза.	Методологией абстрактного мышления, анализа, синтеза.
ОК-2	Готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения.	Средства и методы действия в нестандартных ситуациях, меры социальной и этической ответственности за принятые решения.	Применять средства и методы действия в нестандартных ситуациях, меры социальной и этической ответственности за принятые решения.	Средствами и методами действия в нестандартных ситуациях, мерами социальной и этической ответственности за принятые решения.
ОК-3	Готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.	Методологию саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала в сфере производственной деятельности.	Применять методологию саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала в сфере производственной деятельности.	Методологией саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала в сфере производственной деятельности.
Общепрофессиональные компетенции				
ОПК-1	Готовность к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и	Коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и	Использовать коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и	Коммуникацией в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и

	Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности.	иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности.	Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности.	иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности.
ОПК-2	Готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.	Методологию руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.	Использовать методологию руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.	Методологией руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.
ОПК-3	Способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции.	Принципы и методы разработки эффективной стратегии и формирования политики предприятия, обеспечения предприятия материальными и финансовыми ресурсами, разработки новых конкурентоспособных концепций.	Использовать принципы и методы разработки эффективной стратегии и формирования политики предприятия, обеспечения предприятия материальными и финансовыми ресурсами, разработки новых конкурентоспособных концепций.	Принципами и методами разработки эффективной стратегии и формирования политики предприятия, обеспечения предприятия материальными и финансовыми ресурсами, разработки новых конкурентоспособных концепций.

ОПК-4	Способность устанавливает требования к документообороту на предприятии.	Требования к документообороту на предприятии.	Использовать документооборот на предприятии.	Документооборотом на предприятии.
ОПК-5	Способность создавать и поддерживать имидж организации.	Принципы создания и поддержания имидж организации	Создавать и поддерживать имидж организации.	Принципами создания и поддержания имидж организации.
Профессиональные компетенции				
ПК-1	Способность организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции.	Методологию организации и разработки методов средств повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции.	Использовать методологию организации и разработки методов и средств повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции.	Методологией организации и разработки методов и средств повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции.
ПК-2	Способность выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Методологию выявления необходимых усовершенствований и разработки новых, более эффективных средств для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Методологией выявления необходимых усовершенствований и разработки новых, более эффективных средств для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

ПК-3	Способность осуществлять порядок оформления документации по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов.	Порядок оформления документации по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов.	Оформлять документацию по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов.	Методикой оформления документации по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов.
ПК-4	Готовность осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международног о эпизоотическог о бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарном у надзору, санитарно-эпидемиологиче ским правилам	Современные методы экспертизы и контроля качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международног о эпизоотическог о бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарном у надзору, санитарно-эпидемиологиче ским правилам	Осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международног о эпизоотическог о бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарном у надзору, санитарно-эпидемиологиче ским правилам и нормативам, а	Современными методами экспертизы и контроля качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международног о эпизоотическог о бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарном у надзору, санитарно-эпидемиологиче ским правилам

	и нормативам, а также строительным нормам и правилам.	и нормативам, а также строительным нормам и правилам.	также строительным нормам и правилам.	и нормативам, а также строительным нормам и правилам.
ПК-5	Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации.	Современные методы проведения ветеринарно-санитарного контроля мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации.	Проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации.	Современными методами проведения ветеринарно-санитарного контроля мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации.
ПК-6	Способность к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Принципы и методы планирования и разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Планировать и разрабатывать ветеринарно-санитарные мероприятия, направленные на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Принципами и методами планирования и разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
ПК-7	Способность к планированию и разработке мероприятий по охране окружающей среды от	Принципы и методы планирования и разработки мероприятий по охране	Планировать и разрабатывать мероприятия по охране окружающей среды от вредных	Принципами и методами планирования и разработки мероприятий по охране окружающей

	вредных выбросов в атмосферу, гидросферу и литосферу.	окружающей среды от вредных выбросов в атмосферу, гидросферу и литосферу.	выбросов в атмосферу, гидросферу и литосферу.	среды от вредных выбросов в атмосферу, гидросферу и литосферу.
ПК-8	Способность к разработке и решению задач, связанных с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и дезакаризации с помощью современных средств и техники.	Методологию разработки и решения задач, связанных с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и дезакаризации с помощью современных средств и техники.	Разрабатывать и решать задачи, связанные с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и дезакаризации с помощью современных средств и техники.	Методологией разработки и решения задач, связанных с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и дезакаризации с помощью современных средств и техники.
ПК-9	Способность использовать информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения.	Информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения.	Применять информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения.	Информационными технологиями для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения.
ПК-10	Способность использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Нормативно-правовой документацией в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

ПК-11	Способность проводить расчеты и определять экономическую и социальную эффективность исследований и разработок.	Методику расчетов и определения экономической и социальной эффективности исследований и разработок.	Проводить расчеты и определять экономическую и социальную эффективность исследований и разработок.	Методикой расчетов и определения экономической и социальной эффективности исследований и разработок.
ПК-12	Способность организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения.	Методику организации и планирования экспериментов по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения.	Организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения.	Методикой организации и планирования экспериментов по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения.
ПК-13	Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Методологию исследования, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Методологией исследования, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
ПК-14	Способность организовывать исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных.	Современные методы исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных.	Организовывать исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных.	Современными методами исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных.

ПК-15	Способность организовывать мониторинг окружающей среды.	Современные методы мониторинга окружающей среды.	Организовывать мониторинг окружающей среды.	Современными методами мониторинга окружающей среды.
ПК-16	<p>Готовность собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок.</p>	<p>Методологию сбора, обработки, анализа, обобщения научно-технической информации, передового отечественного и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составления отчетов и участия во внедрении результатов исследований и разработок.</p>	<p>Собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок.</p>	<p>Методологией сбора, обработки, анализа, обобщения научно-технической информации, передового отечественного и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составления отчетов и участия во внедрении результатов исследований и разработок.</p>
ПК-17	<p>Способность усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p>	<p>Методологию усовершенствования научных методик и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p>	<p>Усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p>	<p>Методологией усовершенствования научных методик и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p>

ПК-18	Готовность принимать участие в разработке технических регламентов по безопасности и качеству лекарственных препаратов и кормов для животных.	Принципы и методы разработки технических регламентов по безопасности и качеству лекарственных препаратов и кормов для животных.	Использовать принципы и методы разработки технических регламентов по безопасности и качеству лекарственных препаратов и кормов для животных.	Принципами и методами разработки технических регламентов по безопасности и качеству лекарственных препаратов и кормов для животных.
ПК-19	Способность проводить исследования с использованием современных методов диагностики.	Методологию проведения исследований с использованием современных методов диагностики.	Проводить исследования с использованием современных методов диагностики.	Методологией проведения исследований с использованием современных методов диагностики.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ

Вид выпускной квалификационной работы:

- выпускная квалификационная работа.

Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельную законченную работу, выполненную на базе теоретических знаний и практических умений, полученных слушателем в течение срока обучения.

Целью защиты выпускной квалификационной работы является определение степени готовности слушателя к самостоятельному решению профессиональных задач.

Задачами защиты выпускной квалификационной работы являются систематизация, закрепление, углубление и расширение приобретенных выпускником за время обучения в ВУЗе знаний, умений, навыков.

Тематика и порядок утверждения тем выпускных квалификационных работ.

Перечень тем выпускных квалификационных работ формируется исходя из особенностей организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах ветеринарного надзора в зависимости от места прохождения слушателями производственной практики (в форме стажировки) и включает следующие:

1. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на мясокомбинате или перерабатывающем предприятии.

1.1. Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции.

1.2. Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов.

1.3. Порядок приема и осмотра животных перед въездом на предприятие.

1.4. Требования к сопроводительной документации.

1.5. Прием, размещение и подготовка животных к убою.

1.6. Контроль животных перед убоем.

1.7. Карантин и изолятор.

1.8. Санбойня.

1.9. Ветеринарно-санитарные мероприятия на скотобазе, санбойне, в карантине и изоляторе.

1.10. Производственный ветеринарный контроль в цехе первичной переработки скота.

1.11. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.

1.12. Ветсанэкспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота.

1.13. Технологическая схема переработки мелкого рогатого скота.

1.14. Ветсанэкспертиза продуктов убоя мелкого рогатого скота.

1.15. Технологическая схема переработки свиней.

1.16. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней.

1.17. Ветеринарно-санитарные мероприятия в цехе переработки животных.

1.18. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии мясокомбината.

1.19. Методика ветеринарно-санитарного осмотра голов.

1.20. Методика ветеринарно-санитарного осмотра внутренних органов.

1.21. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш.

1.22. Ветеринарное клеймение.

1.23. Товароведческая маркировка мяса.

1.24. Производственный ветеринарный контроль в кишечном цехе.

1.25. Производственный ветеринарный контроль в жировом цехе.

1.26. Производственный ветеринарный контроль на холодильнике.

1.27. Производственный ветеринарный контроль в колбасном цехе.

1.28. Производственный ветеринарный контроль в консервном цехе.

1.29. Производственный ветеринарный контроль в шкуроконсервирочном цехе.

1.30. Производственная лаборатория ветсанэкспертизы.

2. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на молокоперерабатывающем предприятии.

2.1. Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции, количеству перерабатываемого молока.

- 2.2. Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов
- 2.3. Порядок приема молока.
- 2.4. Первичная обработка молока.
- 2.5. Методы тепловой обработки молока.
- 2.6. Методика определения кислотности молока.
- 2.7. Методика определения класса чистоты молока.
- 2.8. Методика определения плотности молока.
- 2.9. Методика определения массовой доли жира молока.
- 2.10. Методика определения термоустойчивости и температуры замерзания.
- 2.11. Методика определения бактериальной обсемененности молока.
- 2.12. Методика определения содержания соматических клеток в молоке.
- 2.13. Методика определения наличия ингибирующих веществ, массовой доли белка, активности фосфатазы.
- 2.14. Ассортимент выпускаемой продукции.

3. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в лаборатории ВСЭ на рынке.

- 3.1. Структура лаборатории, оснащенность оборудованием для проведения ВСЭ.
- 3.2. Функции лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы
- 3.3. Требования к сопроводительной документации
- 3.4. Ветсанэкспертиза мяса и субпродуктов на рынке.
- 3.5. Методика ветеринарно-санитарного осмотра голов.
- 3.6. Методика ветеринарно-санитарного осмотра внутренних органов.
- 3.7. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш.
- 3.8. Методика проведения трихинеллоскопии.
- 3.9. ВСЭ шпика и топленого сала.
- 3.10. ВСЭ молока и молочных продуктов.
- 3.11. Методики определения класса чистоты и плотности молока
- 3.12. Методика определения массовой доли жира молока
- 3.13. ВСЭ овощей, фруктов и зелени.
- 3.14. ВСЭ квашений и солений.
- 3.15. ВСЭ растительных масел.
- 3.16. Методика определения нитратов в растительных продуктах
- 3.17. ВСЭ меда и других продуктов пчеловодства
- 3.18. Методы определения натуральности меда
- 3.19. ВСЭ яиц, порядок отбора и подготовка проб для лабораторного контроля мяса и субпродуктов.
- 3.20. Порядок хранения продуктов для длительной реализации.
- 3.21. Порядок изъятия из торговли продуктов, недоброкачественных в санитарном отношении.

4. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в испытательной лаборатории по сертификации пищевых продуктов.

4.1 Структура лаборатории, оснащённость оборудованием, область аккредитации.

4.2. Требования к нормативной документации.

4.3. Методика определения в продуктах питания микотоксинов.

4.4. Методика определения пестицидов в пищевых продуктах

4.5. Методика определения токсичных элементов.

4.6. Методика определения бензапирена.

4.7. Методика определения количественного определения нитритов в пищевых продуктах.

4.8. Физико-химические методы определения качества мяса.

4.9. Методика определения антибиотиков в продукции животного происхождения.

4.10. Применение ИФА для экспертизы пищевых продуктов. 4.11. Экспресс методы выявления бактерий в пищевых продуктах. Слушателю выдается задание по выпускной квалификационной работе.

3. Структура выпускной квалификационной работы и требования к ее содержанию

Структурными элементами выпускной квалификационной работы являются:

Титульный лист

Задание на выпускную квалификационную работу

Аннотация

Оглавление

Введение

Основной текст работы с разбивкой на главы и параграфы, с учетом логики содержания разделённый на 2 или 3 главы Выводы и предложения Список использованной литературы Приложения (если есть)

Порядок выполнения и представления выпускной квалификационной работы

Руководитель ВКР составляет план-график работы, который содержит сведения об этапах работы, результатах и сроках выполнения задания. Выполненная ВКР должна последовательно пройти:

- получение допуска к защите и отзыва;
- защиту ВКР в аттестационной комиссии.

Принятие решения о допуске слушателя к защите ВКР осуществляется кафедрой на основе сопоставления завершённой работы с заданием на её выполнение, требованиями к структуре и оформлению. Допуск к защите подтверждается подписью руководителя с указанием даты допуска.

Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы носит публичный характер. Начинается она с доклада слушателя, сопровождающегося демонстрацией наглядного материала с использованием при необходимости соответствующих технических средств.

Порядок обсуждения ВКР предусматривает ответы выпускника на вопросы членов комиссии и других лиц, присутствующих на защите; выступление научного руководителя (в случае отсутствия на защите секретарь экзаменационной комиссии зачитывает отзыв); дискуссию по защищаемой ВКР. Решение об оценке ВКР принимается на закрытом заседании комиссии путем голосования и оформляется протоколом заседания. Результаты оглашаются председателем комиссии публично.

- Материально-техническое обеспечение
- Оборудование мастерской «Ветеринария»
- - Стол лабораторный
- - Стол универсальный
- - Стол компьютерный
- - Стол хирургический
- - Стол инструментальный
- - Стул с пюпитром
- - Стул
- - Холодильник однокамерный
- - Сухожаровой шкаф
- - Светильник
- - Набор лабораторного оборудования и инструментов :
- - покровное стекло
- - предметное стекло
- - пинцет
- - скальпель
- - спиртовка
- - пробирки
- - штатив
- - чаши Петри
- - кюветка
- - тампонница
- - Эксикатор
- - Весы
- - Водяная баня
- - Термостат
- - Микроскоп
- - Тренажер "отработка ветеринарно-хирургических навыков",
- - Тренажер для проведения сердечно-легочной реанимации у собак
- - Тренажер «отработка навыков внутривенных процедур»
- - Электрифицированный стенд "кровеносная система сельскохозяйственных животных" со сменными фолиями
- - Рефрактометр для меда портативный
- - Тренажер для отработки базовых хирургических навыков

- - Люминоскоп
- - Центрифуга
- - Трихинеллоскоп
- - Шкаф лабораторный
- - Сосуд Дьюара
- - Чемодан техника – осеменатора
- - Анализатор мочи
- - Аппарат УЗИ с датчиками
- - Ветеринарный электрокардиограф
- - Машинка для стрижки шерсти
- - Набор инструментов для груминг

• 3.2 Информационное обеспечение программы

• Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

- 1. Зеленовский Н.В. Анатомия и физиология животных: учебник для СПО / Н.В. Зеленовский, М.В. Щипакин, К.Н. Зеленовский; под общей редакцией Н.В. Зеленовского. - 5—изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 368с.: ил. – Текст : непосредственный.
- 2. Эпизоотология с основами микробиологии: учебник для СПО / А.С. Алиев, Ю.Ю. Данко, И.Д. Ещенко [и др.]; под редакцией В.А. Кузьмина. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 432 с. : ил. : вклейка (8 с.). – Текст: непосредственный.
- 3. Латыпов Д.Г. Паразитология и инвазионные болезни животных : учебник для СПО / Д.Г. Латыпов, Р.Р. Тимербаева, Е.Г. Кириллов. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 520 с. : ил. – (Учебники для вузов. Специальная литература). – Текст : непосредственный.
- 4. Щербаков Г.Г. Внутренние болезни животных. / Щербаков Г.Г. - М.:Академия, 2016.
- 5. Полянцев Н.И. Акушерство, гинекология и биотехника размножения животных: учебник для СПО /Н.И.Полянцев, Л.Б. Михайлова. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 448 с.
- 7. Анникова Л.В. Клиническое исследование животных : учебное пособие для СПО / Л.В Анникова, С.В. Козлов. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 152 с. : ил. – Текст: непосредственный.
- 8. Саленко П.Т., Лищук А.П., Чеботарев В.М., Сахно Н.В. Грыжи и их оперативное лечение у животных: Учебное пособие. – СПб.: Издательство «Лань», 2017. – 128с.: ил. – (Учебники для вузов. Специальная литература)
- 13. Виденин В.Н., Семенов Б.С. Оперативное лечение дефектов брюшной стенки у животных: Учебное пособие. – СПб.: Издательство «Лань», 2015. – 224 с. : ил. – (Учебники для вузов. Специальная литература)
- Интернет-ресурс6 ЭБС «Знаниум»
- : <http://www.labyrinth.ru/books/359246/>
- <http://www.labyrinth.ru/books/359291/>