

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Филиал ФГБОУ «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА «ЗООТЕХНИЯ»**

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной программы

_____/А.А. Мурзабеков

от « 28 » апреля 2026г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан Агроинженерного факультета

_____/ М.И. Ужахов

от « 30 » апреля 2026г.

Рабочая программа практики

Б2.В.02.(П) Ветеринарно- санитарная экспертиза

Направление подготовки (бакалавриат)

36.03.02 Зоотехния,

Профиль- Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов
и сырья животного и растительного происхождения»

Форма обучения очная, заочная

Назрань, 2026

1.Цели производственной практики Б2.В.02.(П) Ветеринарно- санитарная экспертиза

Цель практики – закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение ими практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности. Формирование компетенций, направленных на приобретения студентами теоретических знаний и практических навыков в конкретных производственных условиях работы ветеринарных учреждений, проведение экспертизы, контроля качества, браковки продуктов животного происхождения, приобретения навыков оформления и ведения документации при приемке, хранения и реализации продуктов животного происхождения.

2.Задачи практики являются:

- 1.Ознакомиться со структурой ветеринарных учреждений.
- 2.Изучить практическую деятельность и обязанности основных работников предприятия.
- 3.Изучить основы технологии переработки и производства продуктов и сырья животного происхождения.
- 4.Ознакомиться с правилами техники безопасности и охраны труда на подконтрольных госветнадзору предприятиях и в испытательных лабораториях.
- 5.Освоить оформление документов при поступлении, хранении и реализации продуктов животного происхождения.
- 6.Практически овладеть особенностями отбора проб и подготовки проб к конкретному виду анализа, методикам анализов, предусмотренных нормативной документацией.
- 7.Изучить порядок проведения экспертизы и правила ее документального оформления.

Задачи программы практики, которые должны быть реализованы по завершению ее изучения, конкретизируются в форме знаний, умений и

навыков, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Студент должен **знать:**

- порядок проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы;
- требования, предъявляемые к качеству сырья животного и растительного происхождения;
- основы технологии переработки животных на мясо;
- основы технологии переработки и производства продуктов и сырья животного происхождения;

уметь:

- проводить послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов;
- проводить предубойный осмотр животных;
- заполнять ветеринарную документацию;

владеть:

- навыками безопасной работы с основными видами с/х животных;
- методикой отбора и пересылки патологического материала в ветеринарную лабораторию;
- методикой органолептического и лабораторного исследования на доброкачественность продуктов животного и растительного происхождения.

3. Место и время проведения практики «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в структуре ОПОП бакалавриата

Производственная практика Б2.В.02.(П) «Ветеринарно-санитарная экспертиза» входит в Блок 2 и является частью, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы направления подготовки бакалавров 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Практика «Ветеринарно-санитарная экспертиза» представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности и проводится на 4 курсе в 8 семестре. Общая трудоемкость учебной практики 216 часов, зачетных единиц – 6,

продолжительность практики – 4 недели.

4. Вид практики, способы и формы ее проведения

Вид практики – производственная

Тип практики – ветеринарно-санитарная

Способ проведения практики: стационарная /выездная

Форма проведения практики - дискретно

Место проведения производственной практики – Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы и бактериологической лаборатории Республики Ингушетия.

Обучающийся должен строго соблюдать и выполнять установленный в расписание дня, нести ответственность за порученную работу, соблюдать трудовую дисциплину.

В обязанности руководителей практики обучающегося от предприятия входит: организация практики, проведение инструктажа по технике безопасности, создание необходимых условий для освоения технологий производства и новой техники, обеспечение нормальных бытовых условий, соблюдение договорных обязательств.

Руководитель практики от университета осуществляет руководство практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков, проверяет отчет обучающегося.

5.Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной технологической практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Участвует в разработке проекта, определении его конечной цели, исходя из действующих правовых норм УК-2.2 Решает поставленную перед ним цель проекта, через формулирование конкретных задач. УК-2.3 Учитывает при решении поставленных задач трудовые и материальные ресурсы, ограничения проекта - сроки, стоимость, содержание.

		УК-2.4 Реализует внутренние и внешние взаимодействия, предупреждает и разрешает конфликты. УК-2.5 Владеет навыками работы оформления документации, публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта или проекта в целом
Представление результатов профессиональной деятельности	ОПК-5.Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов. ОПК-5.2. Умеет применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных. ОПК-5.3. Владеет навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.
Организационно-управленческий	ПК-3 Способностью проводить контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	ПК- 3.1 Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. ПК-3.2. Осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. ПК-3.3 Проводит контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий

6. Содержание практики

Распределение трудоемкости и формы отчетности по этапам практики

№	Разделы (этапы) практики	Виды учебной практики	Труд-ть в часах	Форма контроля
1	Подготовительный	Подготовительный этап включает инструктаж по технике безопасности в производственных условиях, ознакомление студентов с программой практики и требованиями к оформлению ее результатов; выбор организации-базы практики и	6	Выбор базы практики и закрепление студента

		закрепление студента за базой практики, решение организационных вопросов		
2	Ознакомительный	Документальное оформление прибытия, проведение инструктаж по технике безопасности. Уточнение обязанностей стажёра, составление плана работы, содержания и объёма индивидуального задания.	6	Заполнение дневника, работа над отчетом
3	Основной	Изучить устройство, оборудование, назначение, штат лаборатории ветеринарно- санитарной экспертизы на рынке и бактериологической лаборатории РИ. Описать наличие смотровых залов, лабораторных комнат. Ознакомиться с порядком проведения экспертизы продуктов, поступающих в лабораторию и на рынок. Изучить документы, необходимые при поступлении продуктов (иметь копии). Освоить методы проведения исследования мяса, молока, рыбы и рыбных продуктов, меда, яиц, растительных продуктов. Практически овладеть методами отбора проб и подготовки проб к анализам. Изучить вопросы санитарии и гигиены на продовольственном рынке. Освоить надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов.	198	Заполнение дневника, работа над отчетом
4	Заключительный	1. Составление и оформление отчёта, заполнение дневника. 2. Представление отчёта и дневника на кафедру, защита отчета, сдача зачета	6	Отчёт, дневник, сдача зачета
Итого			216	

7. Промежуточный контроль - зачет.

Прохождение практики ветеринарно-санитарной экспертизы студентами предусмотрено учебным планом. Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить ветеринарно-санитарную практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики. При наличии в организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к содержанию практики с обучающимися может быть заключен срочный

трудоустройство о замещении такой должности.

На базе практики студент должен собрать, провести анализ и отразить в основной части отчета следующие данные:

Общие сведения:

- наименование лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы Республики Ингушетия (полное и сокращенное), юридический и фактический адрес, отраслевая принадлежность, форма собственности и др.
- краткая история возникновения и развития лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
- краткая характеристика лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы
- виды услуг и работ, их краткая характеристика
- структура системы управления
- персонал (численность по категориям работников),
- основные показатели производственно-хозяйственной деятельности организации (динамика и структура показателей за последние три года в табличной и графической форме).

Отчет о практике представляет собой письменное изложение результатов выполненной лично практикантом работы при подготовке и прохождении практики. Объем отчета должен составлять 10-12 страниц (без учёта приложений). Основной текст отчета должен быть лаконичным, отражать личную работу практиканта, результаты использования им на практике изученного за предшествующий год обучения в академии учебного материала по направлению подготовки. Главным содержанием отчёта должны быть сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики. Различные регламентирующие документы (должностные инструкции, устав, протоколы собраний, анкеты и т.п.) следует помещать в приложения, а в тексте отчета давать ссылки и необходимые пояснения.

Отчет должен быть иллюстрирован схемами, диаграммами, таблицами и пронумерован. Желательно, чтобы все разделы отчета были иллюстрированы

фотоснимками, отражающими производственные моменты деятельности практиканта. Отчёт должен быть сброшюрован в папку.

Состав отчета: титульный лист,

содержание,

введение (общая характеристика объекта практики, характеристика выполненной работы, полнота выполнения программы практики);

основная часть (разделы отчета с перечнем обязательных вопросов согласно заданию и плану отчета),

заключение (краткие выводы по результатам, организации практики и предложения о целесообразности прохождения практики в дальнейшем в данной организации);

список источников информации, приложения.

Отчет распечатывается на принтере с соблюдением стандартов на текстовые документы и брошюруется в папку. Защита отчёта проводится перед комиссией кафедры (в присутствии преподавателей кафедры и студентов). Время и место защиты указывается кафедрой в течение первой недели очередного семестра. Методика защиты отчёта включает:

- доклад исполнителя (2-3 минуты): перечислить выполненные задания, рассказать об одной-двух наиболее существенных проблемах и новинках, перечислить отмеченные в отзыве руководителя недостатки и дать по ним пояснения;
- ответы исполнителя на вопросы присутствующих;
- комиссия подводит итог практики и объявляет оценку.

8.Формы отчетности по практике

Отчетность студента по результатам практики осуществляется в следующем порядке:

1.Составление чернового варианта отчёта и выполнения индивидуального задания (приложение №4), представление их руководителю от базы практики.

Оформление отчёта в соответствии с требованиями программы

практики и рекомендаций кафедры, заполнение дневника, получение письменного отзыва руководителя от базы практики (в последний день практики).

2.Представление отчёта и дневника на кафедру, отчета о выполнении индивидуального задания.

3.Защита отчётов о практике производится в первую неделю следующего за практикой учебного семестра. В исключительных случаях при наличии уважительной причины устанавливаются индивидуальные сроки защиты отчётов по практике.

4.Практика засчитывается по результатам защиты отчётов перед специальной комиссией, созданной кафедрой, с участием руководителя производственной практики от кафедры.

Форма промежуточной аттестации –зачет.

Критерии оценивания прохождения студентами практики ветеринарно-санитарной экспертизы :

Критерий	В рамках формируемых компетенций студент демонстрирует:
Зачтено	ставится студенту, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявлял инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребности в творческом росте.
Не зачтено	ставится студенту, который не выполнил программу практики, не проявил общих знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и проведении работы, слабо ориентируется в вопросах составления отчета и заполнении дневника.

9. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение производственной практики «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

а) Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник, реком. УМО по образ. в обл. зоотехнии и ветеринарии / В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - СПб : Изд-во "Лань", 2010. - 480с. : ил. - (Учебники для вузов. Спец. лит-ра.). - ISBN 978-5-8114-0733-0
- 2.Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В.

- Безина, И.А. Солянская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365> .
3. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб: Лань, 2012. — 560 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4308>
4. Маловастый, К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / К.С. Маловастый. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 512 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5844>
5. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Текст] : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. - СПб.: Изд-во "Лань" 2012. - 560с.: ил. - (Учебники для вузов. Спец. лит-ра).
6. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102236> .
7. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланеев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5857> .
8. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения [Текст] : учебное пособие. Рек. по направлению "Ветеринарно-санитарная экспертиза". - Москва : ИНФРА - М, 2014. - 208с. - (Высшее образование. Магистратура). - ISBN 978-5-16-006714-8 (print). - ISBN 978-5-16-100416-6 (online) .
9. Смирнов, А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть [Текст] : учебное пособие. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 112с.
10. Экспертиза рыбы, рыбных продуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность. [Текст] : учебно-справочное пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, Т. К. Каленик и др.; под ред. В. М. Поздняковского . - Новосибирск : Сиб. унив.изд-во, 2005. - 311с. : ил. - (Экспертиза пищ. продуктов и прод. сырья).

б) Дополнительная литература:

1. Авдеева, Е. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов [Текст] : лабораторный практикум: учебное пособие. - СПб. : Проспект Науки, 2011. - 192с.

- 2.Атаев, А.М. Ихтиопатология : учебное пособие / А. М. Атаев, М. М. Зубаирова. - СПб. : "Лань", 2015. - 352с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература).
- 3.Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник, реком. УМО по образ. в обл. зоотехнии и ветеринарии / В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - СПб : Изд-во "Лань", 2007. - 448с. : ил. - (Учебники для вузов. Спец. лит-ра.). - ISBN 978-5-8114-0733-0 .
- 4.Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник, реком. УМО по образ. в обл. зоотехнии и ветеринарии / В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - 2-е изд., стер. - СПб : Изд-во "Лань", 2008. - 448с. : ил. - (Учебники для вузов. Спец. лит-ра.). - ISBN 978-5-8114-0733-0 .
- 5.Латыпов, Д.Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.Г. Латыпов, И.Н. Залялов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 576 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56169> .
- 6.Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум. [Электронный ресурс] / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — СПб: Лань, 2012. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/3738>
- 7.Резниченко, Л.В. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убой [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Резниченко, С.Н. Водяницкая, С.Б. Носков, Н.А. Денисова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 80 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/87588> .
- 8.Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Текст] : учебник, допущ. Федеральным агенством по образ. по направ. "Ветсанэкспертиза" / А. А. Кунаков, И. Г. Серегин, Г. А. Таланов и др., под ред. А. А. Кунакова. - Москва : "КолосС", 2007. - 400с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студ. высш. учеб. заведений.). - ISBN 978-5-9532-0355-5.
- 9.Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Г. Урбан. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/395> .

в)Интернет-ресурсы

<http://fizrast.ru/sitemap.html>

<http://www.don-agro.ru> <http://xn->

80abucjiibhv9a.xn-plai/

<http://www.agroxxi.ru/> (РГБ)

<http://elibrary.rsl.ru> Научная электронная библиотека

<http://elibrary.ru/default.asp> Российская национальная библиотека

<http://primo.nlr.ru> <http://nbmgu.ru> Электронная библиотека

<http://elibrary.ru/default.asp> Российская национальная библиотека

<http://primo.nlr.ru> <http://nbmgu.ru> Электронная библиотека

Российской государственной библиотеки

1. Министерство сельского хозяйства РФ.

Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>

2. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>

3. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>

4. Российская государственная библиотека - rsl.ru

5. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) - <http://window.edu.ru/>

7.– Аграрная российская информационная система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.aris.ru>, свободный.

8. Россельхознадзор. Официальный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.fsvps.ru/>, свободный.

1. Лицензионное программное обеспечение, используемое в ИнГГУ

1.1. Microsoft Windows 7, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10

1.2. Microsoft Windows server 2003, 2008, 2012, 2016

1.3. Microsoft Office 2007, 2010, 2016

1.4. Программный комплекс ММИС “Деканат”

1.5. Программный комплекс ММИС “Визуальная Студия Тестирования”

1.6. Программный комплекс ММИС "ПЛАНЫ"

1.7. Программный комплекс ММИС "ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕДОМОСТИ"

1.8. Программный комплекс ММИС ВЕБ-ПРИЛОЖЕНИЕ "ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ-ОНЛАЙН"

1.9. Программный комплекс ММИС "ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ"

1.10. Программный комплекс ММИС "ВЕДОМОСТИ КАФЕДРЫ"

- 1.11.1С Зарплата и Кадры
- 1.12.1С Камин: расчет заработной платы
- 1.13.Антивирусное ПО Kaspersky endpoint security
- 1.14.Справочно-правовая система “Консультант”
- 1.15.1С Бухгалтерия

**Перечень информационных технологий, используемые
при проведении практики, включая перечень
программного обеспечения и информационных
справочных систем**

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

-методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

-перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

**10.Описание материально-технической базы, необходимой для
проведения практики.**

Лабораторные столы, микроскопы, рН-метр, рефрактометр, овоскоп, центрифуги, сушильный шкаф, вытяжной шкаф, термостат, компрессориумы, химические реактивы, лабораторная посуда, электрические плитки, ножницы, пинцеты, бактериологические петли, штативы, весы с разновесами, холодильник, титровальница, дистиллятор, гомогенизаторы, ноутбук, принтер.

Учебно-демонстрационные плакаты, схемы и атласы по ветеринарно- санитарной экспертизе.

Обучающие макропрепараты и муляжи патологоанатомических изменений внутренних органов и мяса при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

При проведении практики используется материально-техническая база мест прохождения практики.

Рабочая программа производственной практики « Ветеринарно-санитарная экспертиза» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01. «Санитарно-ветеринарная экспертиза» (бакалавриат) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «19» сентября 2017г. № 939, профессионального стандарта профессиональный стандарт ««Работник в области ветеринарии»», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021г. № 712н

Программу составили :

- 1.Кандидат биологических наук, доцент Мурзабеков А.А.
- 2.
3. Ст. преподаватель Тангиева Я.М.

Программа одобрена на заседании кафедры «Зоотехния»

Протокол № 8 от « 28 » апреля 2026 года

Программа одобрена Учебно-методической комиссией
агроинженерного факультета

Протокол № 3 от « 30 » апреля 2026 года

**Сведения об утверждении программы на очередной учебный год и
регистрации изменений**

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата)	Внесенные изменения	Подпись зав.кафедрой

--	--	--	--

ФОНД
оценочных средств для текущего контроля и промежуточной
аттестации по практике

Вопросы к зачету по итогам практики:

1. Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Требования технических регламентов при доставке продукции

животноводства и растениеводства на продовольственные рынки.

3.Основные требования к помещениям государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.

4.Основные требования к оборудованию государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.

5.Основные требования к оснащению государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы реактивами.

6.Санитарные правила для продовольственных рынков.

7.Санитарные требования к смотровому залу, предназначенному для осмотра мяса и субпродуктов.

8.Порядок приемки мяса и субпродуктов для ветеринарного осмотра.

9.Порядок осмотра мяса и субпродуктов.

10.Порядок клеймения мяса и субпродуктов.

11.Ветеринарно-санитарные мероприятия, проводимые на территории Рынка.

12.Ветеринарно-санитарные мероприятия, проводимые в торговых помещениях.

13.Порядок отбора проб продукции животноводства на продовольственных рынках.

14.Основные методы исследования растениеводческой продукции на продовольственных рынках.

15.Основные методы исследования мяса на продовольственных рынках.

16.Основные методы исследования меда на продовольственных рынках.

17.Основные методы исследования яиц на продовольственных рынках.

18.Основные методы исследования растительных и животных жиров на продовольственных рынках.

19.Основные методы исследования рыбы на продовольственных рынках.

20.Порядок оформления журналов.

Перечень индивидуальных заданий

1. Организация работы ветеринарного врача лаборатории ВСЭ рынка при

поступлении на рынок туши без ветеринарных сопроводительных документов;

2. Организация работы ветеринарного врача лаборатории ВСЭ рынка при поступлении на рынок туши сибиреязвенного животного;

3. Организация работы ветеринарного врача лаборатории ВСЭ рынка при поступлении на рынок туши туберкулезного животного;

4. Организация работы ветеринарного врача лаборатории ВСЭ рынка при поступлении на рынок туши бруцеллезного животного;

5. Организация работы ветеринарного врача лаборатории ВСЭ рынка при поступлении на рынок трихинеллезной говядины.

6. Провести анализ мясной туши на наличие личинок бычьего цепня;

7. Провести исследование печени на наличие фасциол, дикроцелий и абсцессов;

8. Провести исследование головы крупного рогатого скота для выявления патологических изменений;

9. Провести исследования полутуши говядины, для выявления вынужденного убоя;

10. Провести анализ молока на выявление фальсификации водой;

11. Провести анализ молока для выявления снятия сливок;

12. Провести анализ меда на предмет выявления фальсификации;

13. Провести анализ рыбы на свежесть;

14. Провести исследование рыбы на наличие личинок паразитов.

15. Провести анализ сливочного масла

