# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» (ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ			
Проректор по УР и ЦТ			
	<del>-</del>	Ширяев С.Г.	
«29»	августа	2023 г.	
МΓ	ſ		

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### Преддипломная практика

Направленность прог Форма обучения	раммы		D		
Форма обучения			ветеринарн	ю-санитарная	экспертиза
			Очная,	заочная	
<b>Программа разработан</b> <u>Раджабов Р.Г.</u> <sub>Фио</sub>	a:		ДОЦЕНТ (должность)	Канд. сх. на (степень)	аук доцент (звані
Рекомендовано к утвер	ждению:				
Заседанием кафедры	паразитолог	ии, вет	санэкспертизы и	эпизоотологии	
протокол заседания от	28.08.2023 г	<b>№</b> 1	И.о. зав. кафедр	оой	Тамбиев Т.С.

### 1.ВИДПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ

Вид	Производственная
Тип	Преддипломная практика
Способ проведения	Стационарная; выездная
Форма проведения	Дискретная

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Планируемые результаты обучения по практике «Преддипломная практика» – знания, умения, навыки и опыт деятельности являются основой для формирования следующих компетенций:

### Универсальные компетенции (УК):

- Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6);
- Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8).

### Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции (ПК-1);
- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2);
  - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры (ПК-3).

### Индикаторы достижения компетенций:

- Формулирует цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам (УК-6.1);
- Осуществляет самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития (УК-6.2);
  - Составляет план распределения личного времени, оценивает его выполнение (УК-6.3);
- Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека (УК-8.1);
- Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера (УК-8.2);
- Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения (УК-8.3);
- Проводит предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя (ПК-1.1);
- Осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов (ПК-1.2);
- Осуществляет санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции (ПК-1.3);
- Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными (ПК-1.4);

- Осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции) (ПК-1.5);
- Проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК 2.1);
- Осуществляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК-2.2);
- Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК-2.3);
- Осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы) (ПК-2.4);
- Проводит осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов (ПК-3.1);
- Осуществляет санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов (ПК-3.2);
- Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов (ПК-3.3);
- Осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры) (ПК-3.4).
- 2.2 Планируемые результаты обучения по преддипломной практике, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Ветеринарно-санитарная экспертиза, представлены в таблице:

Код		Планируемые результаты о	бучения по практике
ком-	Содержание ком-	Код и наименование ин-	
пе-	петенции	дикатора достижения	Формируемые знания, умения и
тен-	пстенции	компетенции	навыки
ции		компетенции	
1	2	3	4

		УК-6.1 - Формулирует цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам	Знание: основных понятий и теорий профессиональной деятельности, факторов и условий развития профессиональной деятельности; основных требований к профессиональным качествам и способностям личности; Умение: проводить рефлексивный анализ своих профессиональных ресурсов, склонностей, возможностей; определять цели, условия и этапы профессионального саморазвития в профессиональной деятельности; Навыки (или) опыт деятельности: приобретать опыт проведения, обработки, интерпретации методик для самодиагностики психологических черт личности, необходимых для успешной профессиональной деятельности
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.2 - Осуществляет самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития	Знание: основных методов изучения личности и группы для определения направления саморазвития; Умение: использовать основные методы профессиональной диагностики для определения направления саморазвития; Навыки (или) опыт деятельности: приобретать опыт проведения, обработки, интерпретации методов самопознания и саморазвития личности на основе принципов образования в течение всей жизни
		УК-6.3 - Составляет план распределения личного времени, оценивает его выполнение	Знание: основных концепций современного менеджмента, истории развития науки управления, основных подходов и принципов управления, методов принятия управленческих решений; основных теорий и концепций взаимодействия людей в организации, включая вопросы мотивации, групповой динамики, командообразования, лидерства и управления конфликтами; ключевых теорий тайм-менеджмента, основных принципов, методов, техник управления временем; эффективных технологий целеполагания и контроля.  Умение: анализировать совокупность факторов внутренней и внешней среды и

			их влияние на эффективность дея-
			1 1
			тельности организации; определить
			положение организации относитель-
			но ее жизненного цикла; определять
			тип организационной структуры;
			экономически грамотно обосновы-
			вать принимаемые управленческие
			решения; проводить аудит своего
			времени и анализировать причины
			дефицита времени при решении по-
			ставленных задач; оценивать свои
			реальные резервы времени и рацио-
			нально их использовать.
			Навык: владения инструментами
			планирования и управления на лю-
			бом уровне организации; владения
			основными законами и принципами
			организации при решении ситуаци-
			онных задач; использования в прак-
			тической деятельности новых знаний
			и умений в области менеджмента;
			планирования целей собственной де-
			ятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей,
			этапов карьерного роста, временной
			перспективы развития деятельности
			и требований рынка труда; выделе-
			ния временных резервов рабочего
			времени под новые задачи или про-
			екты
			Опыт деятельности: накапливать
			опыт деятельности, применяя на
			практике полученные теоретические
			знания в области менеджмента в
			реализации намеченных целей с уче-
			том условий, средств, личностных
			возможностей, этапов карьерного ро-
			ста, временной перспективы развития
			деятельности и требований рынка
			труда
	Способен созда-		Знание:
	вать и поддержи-		правовых и организационных основ
	вать в повседнев-		обеспечения безопасности и охраны
	ной жизни и в	****	труда;
	профессиональной	УК-8.1 Идентифицирует	основных опасностей, в том числе
****	деятельности без-	угрозы (опасности) при-	природного и техногенного проис-
УК-8	опасные условия	родного и техногенного	хождения, а также потенциальных
	жизнедеятельности	происхождения для жиз-	опасностей производственной дея-
	для сохранения	недеятельности человека	тельности (вредных и опасных фак-
	природной среды,		торов), особенностей и закономерно-
	обеспечения		стей их воздействия.
	устойчивого разви-		Умение:
	, r		

тия общества, в		идентифицировать опасности (угро-
том числе при угрозе и возникно- вении чрезвычай-		зы) природного и техногенного про- исхождения, а также опасности (вредных и опасных факторов) про-
_		' -
ных ситуаций и военных конфлик-		изводственной деятельности.  Навык и (или) опыт деятельности:
тов		идентификации и измерения опасно-
ТОВ		стей, в том числе природного и тех-
		ногенного происхождения, а также
		опасностей производственной дея-
		тельности (вредных и опасных фак-
		торов)
		Знание:
		методов и способов защиты человека
		от опасностей (угроз) природного и
		техногенного характера, а также от
		опасностей производственной дея-
		тельности (вредных и опасных факторов);
		алгоритмов, методов (способов) и
		приемов оказания первой помощи
		пострадавшим.
		Умение:
		выбирать методы и способы защиты
	VIV 9 2 Day Sayman Marayay	человека от опасностей (угроз) при-
	УК-8.2 Выбирает методы защиты человека от угроз	родного и техногенного характера, а также от опасностей производствен-
	(опасностей) природного	ной деятельности (вредных и опас-
	и техногенного характера	ных факторов);
	a comment of the part of the p	выбирать и применять методы (спо-
		собы) и приемы оказания первой по-
		мощи пострадавшим.
		Навык и (или) опыт деятельности:
		подбора и применения метода или
		способа защиты человека от опасно-
		стей (угроз) природного и техноген-
		ного характера, а также от опасно-
		стей производственной деятельности (вредных и опасных факторов);
		выбора и применения методов (спо-
		собов) и приемов оказания первой
		помощи пострадавшим.
		Знание:
		правил безопасного поведения при
	УК-8.3 Выбирает правила	возникновении чрезвычайной ситуа-
	поведения при возникно-	ции природного или техногенного
	вении чрезвычайной си-	происхождения, а также при возник-
	туации природного или	новении опасностей;
	техногенного происхож-	Умение:
	дения	применять правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуа-
		ции природного или техногенного
		ции природного или техногенного

		T	
			происхождения, а также при возник-
			новении опасностей;
			Навык и (или) опыт деятельности:
			формирования правильного поведе-
			ния при возникновении чрезвычай-
			ной ситуации природного или техно-
			генного происхождения, а также при
			возникновении опасностей;
		ПК-1.1 - Проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя	Знание: основ предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя Умение: проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя Навык: проведения предубойного
			осмотра животных и послеубойной
			ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя
			Опыт деятельности: проведения
			предубойного осмотра животных и
			послеубойной ветеринарно-
			санитарной экспертизы продуктов
			убоя
		ПК-1.2 - Осуществляет	Знание: основ отбора проб и прове-
	Способен прово-	отбор проб и проводить	дения органолептических и лабора-
	дить ветеринарно-	органолептические и ла-	торных исследований для определе-
	санитарную экс-	бораторные исследования	ния качества и безопасности мяса,
ПІ/ 1	пертизу мяса, про-	для определения качества	мясного сырья и мясных продуктов
ПК-1	дуктов убоя, пище-	и безопасности мяса,	Умение: осуществлять отбор проб и
	вого мясного сырья	мясного сырья и мясных	проводить органолептические и ла-
	и мясной продук-	продуктов	бораторные исследования для опре-
	ции		деления качества и безопасности мя-
			са, мясного сырья и мясных продук-
			ТОВ
			Навык: взятия отбора проб и прове-
			дения органолептических и лабора-
			торных исследований для определе-
			ния качества и безопасности мяса,
			мясного сырья и мясных продуктов
			Опыт деятельности: проведения ор-
			ганолептических и лабораторных исследований для определения качества
			и безопасности мяса, мясного сырья
			и мясных продуктов
		ПК-1.3-Осуществляет са-	Знание: основ санитарной оценки
		нитарную оценку про-	продуктов убоя, мясного сырья и
		дуктов убоя, мясного сы-	мясной продукции
		рья и мясной продукции	Умение: осуществлять санитарную
		ры и миспон продукции	оценку продуктов убоя, мясного сы-
			рья и мясной продукции
			ры и писпои продукции

ПК-2	дить ветеринарно- санитарную экс- пертизу меда, мо-	тификацию, отбор проб, органолептические и ла- бораторные исследования	по отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молоч-
ПК-2	санитарную экс-	органолептические и ла-	нолептических и лабораторных ис-
			Навык: проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции Опыт деятельности: проведения санитарной оценки продуктов убоя,

	T	
продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов.	Умение проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. Навык/опыт проведения идентификации, отбора проб, органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
	ПК-2.2-осуществляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	Знание нормативной документации определяющей санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. Умение осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. Навык/опыт осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.
	ПК-2.3- организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	Знание нормативной документации по обезвреживанию, утилизации и уничтожении меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. Умение организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. Навык/опыт организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
	ПК-2.4 - Осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы)	Знание — основ оформления документов по результатам ветеринарносанитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).  Умение - оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).  Навык / опыт деятельности - оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).

ПК-3	Способен проводить ветеринарносанитарную экспертизу гидробионтов и икры	ПК-3.1-Проводит осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов;  ПК-3.2-Осуществляет санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов;	Знание: нормативно-технической документации по отбору проб и ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Приемов и методов по определению качества и безопасности продукции. Санитарной оценки рыбы и гидробионтов, а так же приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. Умение: осуществлять ветеринарносанитарную экспертизу рыбы и гидробионтов. Организовывать обезвреживание, утилизацию или уничтожение рыбы и других гидробионтов. Навык: в отборе проб и ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. Опыт деятельности: в санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологии. Знание: Осуществления санитарной оценки пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов умение: Осуществлять санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов
		ПК-3.3-Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов.	Знание - основ организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов Умение - организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной и морской рыбы, ра-

	ков, икры и других гидробионтов Навык/ опыт деятельности - организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов
ПК-3.4 - Осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры)	Знание — основ оформления документов по результатам ветеринарносанитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).  Умение - оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).  Навык / опыт деятельности - оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).

### 3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЁ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ

Общая трудоемкость «Преддипломная практика»:

Курс	Трудоемкость		
	3.E.	Количество недель	
заочі	ная форма обучения 2019 го	д набора	
5	4	2 2/3	
очн	ая форма обучения 2020 год	( набора	
4	4	2 2/3	
заочі	ная форма обучения 2020 го	д набора	
5	4	2 2/3	
очна	ая форма обучения 2021 год	набора	
4	4	2 2/3	
3 <b>аоч</b> і	ная форма обучения 2021 го	д набора	
5	4	2 2/3	
очн	ая форма обучения 2022 год	( набора	
4	4	2 2/3	
3аочі	ная форма обучения 2022 го	д набора	
5	4	2 2/3	
(	очная форма обучения 2022	год набора	
4	4	2 2/3	
38	очная форма обучения 2022	2 год набора	
5	4	2 2/3	

### 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

<b>№</b> п/п	Разделы практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный	Инструктаж по технике безопасности. Обсуждение организационных вопросов с руководителем практики от предприятия. Изучение специальной литературы и другой научнотехнической информации о достижениях отечественной и зарубежной науки в соответствующей области знаний.
2	Производственный	Изучение организационной структуры учреждения или лаборатории по месту практики. Участие в проведении научных исследований. Сбор, обработка, анализ и систематизация материалов по теме исследования
3	Отчетный	Подготовка отчета о прохождении преддипломной практики. Апробация материалов исследований — на студенческой научной конференции, научных конференциях и конгрессах разного уровня.

### 5. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

В качестве документов для промежуточной аттестации по итогам практики обучающийся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза представляет:

- отзыв руководителя практики от предприятия о работе студента;
- отзыв руководителя практики от университета (научный руководитель ВКР);
- отчет о прохождении преддипломной практики;
- журнал первичной документации.

Форма аттестации – составление отчета с разделами программы преддипломной практики и его защита. К защите отчета по практике допускаются обучающиеся при наличии всех документов, подписей и печатей, характеризующих положительно их деятельность. Преддипломная практика выполняется студентами в индивидуальном порядке, при условии получения заданий на проведение опытов в производственных условиях. До отъезда на практику студент изучает специальную литературу по теме исследования, согласовывает с преподавателем научным руководителем план и методику проведения опытов, определяя при этом критерии учета результатов их оформления. План и объем работы дополнительно согласовывает на месте с руководителем практики от хозяйства (вет. учреждения). Принципиальные изменения в программе возможны только с разрешения научного руководителя.

Результаты опытов должны найти отражение в журнале регистрации первичной документации, записи в котором выполняются по общепринятой форме.

В конце практики по результатам работы студент делает сообщение в хозяйстве (вет. учреждении). Полученный отзыв, заверенный подписью руководителя практики в хозяйстве и печать, должен быть представлен научному руководителю.

В процессе прохождения практики обучающийся использует современные компьютерные системы, интернет-ресурсы, библиотечные ресурсы  $\Phi$ ГБОУ ВО Донской ГАУ. По результатам прохождения практики студенту выставляется зачет. Промежуточная аттестация проводится научным руководителем.

### 6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

### 6.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компе-	C	Наименова- ние индика-			
тенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	тора дости- жения ком- петенции	I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельно- сти
УК-6 / УК-6.1	Способен управлять своим време- нем, выстраи- вать и реали-	Формулирует цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам	основные понятия и теории профессиональной деятельности, факторы и условия развития профессиональной деятельности; основные требования к профессиональным качествам и способностям личности	проводить рефлексивный анализ своих профессиональных ресурсов, склонностей, возможностей; определять цели, условия и этапы профессионального саморазвития в профессиональной деятельности	проведения, обработки, интерпретации методик для самодиагностики психологических черт личности, необходимых для успешной профессиональной деятельности
УК-6 / УК-6.2	зовывать тра- екторию са- моразвития на основе прин- ципов образо- вания в тече- ние всей жиз- ни	Осуществляет самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития	основные методы изучения личности и группы для определения направления саморазвития	использовать основные методы профессиональной диагностики для определения направления саморазвития	проведения, обработки, интерпретации методов самопознания и саморазвития личности на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-6 / УК-6.3		Составляет план распределения личного времени, оценивает его выполнение	основные концепции современного менеджмента, историю раз- вития науки управления, основные подходы и	анализировать совокупность факторов внутренней и внешней среды и их влияние на эффективность дея-	владения ин- струментами планирова- ния и управ- ления на лю- бом уровне организации; владения ос- новными за-

принципы управления, методы принятия управленческих решений; основные рии и концепшии взаимодействия людей в организации, вклювопросы чая мотивации, групповой динамики, командообразования, дерства управления конфликтами;ключевые теории таймменеджмента, основные принципы, методы, техники управления временем; эффективные технологии целеполагания и контроля.

тельности организации; определить положение организации относительно ее жизненно-ГО пикла: определять тип организационной структуры; экономически грамотно обосновывать принимаемые управленческие решения; проводить аудит своего времени анализировать причины дефицита времени при решении поставленных задач; оценивать свои реальные резервы времени и рационально их использовать

тео-

ЛИ-

И

конами принципами организации при решении ситуационных задач; использования в практической деятельности новых знаний и умений в области менеджмента; планирования целей собственной деятельности учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности требований рынка труда; выделения временных резервов paбочего времени под новые задачи или проекты; накапливать опыт леятельности, применяя на практике полученные теоретические знания в области менеджмента в реализации намеченных целей с учетом условий, средств, лич-

					ностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
ПК-1 / ПК-1.1		Проводит предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарносанитарную экспертизу продуктов убоя	Основыпредубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарносанитарной экспертизы продуктов убоя	проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарносанитарную экспертизу продуктов убоя	проведения предубойного осмотра жи- вотных и по- слеубойной ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов убоя
ПК-1 / ПК-1.2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции	Осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных	основыотбора проб и проводения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	взятия отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясного сырья и мясного сырья и мясного сырья и масораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясного сырья и мясного сырья и мясных продуктов
ПК-1 / ПК-1.3		Осуществляет санитарную оценку продуктов убоя,	основы сани- тарной оцен- ки продуктов убоя, мясного	осуществлять санитарную оценку продуктов убоя,	проведения санитарной оценки продуктов убоя,

		мясного сы-	сырья и мяс-	мясного сы-	мясного сы-
		рья и мясной	ной продук-	рья и мясной	рья и мясной
		продукции	ции	продукции	продукции
		Организовы-	основы обез-	организовы-	проведения
		вает обезвре-	вреживания,	вать обезвре-	обезврежива-
		живание, ути-	утилизации и	живание, ути-	ния, утилиза-
		лизацию и	уничтожения	лизацию и	ции и уни-
		уничтожение	продуктов	уничтожение	чтожения
		продуктов	убоя, мясного	продуктов	продуктов
		убоя, мясного	сырья и мяс-	убоя, мясного	убоя, мясного
		сырья и мяс-	ной продук-	сырья и мяс-	сырья и мяс-
		ной продук-	ции, признан-	ной продук-	ной продук-
ПК-1 / ПК-1.4		ции, признан-	ных по ре-	ции, признан-	ции, при-
		ных по ре-	зультатам ве-	ных по ре-	знанных по
		зультатам ве-	теринарно-	зультатам ве-	результатам
		теринарно-	санитарной	теринарно-	ветеринарно-
		санитарной	экспертизы	санитарной	санитарной
		экспертизы	некачествен-	экспертизы	экспертизы
		некачествен-	ными или	некачествен-	некачествен-
		ными или	опасными	ными или	ными или
		опасными	Ondendimin	опасными	опасными
		Осуществля-	основы	Ondonbian	Onachbian
		ет оформле-	оформления	оформлять	оформления
		ние докумен-	документов	документы по	документов
		тов по резуль-	по результа-	результатам	по результа-
		татам ветери-	там ветери-	ветеринарно-	там ветери-
		нарно-	нарно-	санитарной	нарно-
HIC 1 / HIC 1 5		санитарной	санитарной	экспертизы	санитарной
ПК-1 / ПК-1.5		экспертизы	экспертизы	(мяса и про-	экспертизы
		(мяса и про-	(мяса и про-	дуктов убоя,	(мяса и про-
		дуктов убоя,	дуктов убоя,	пищевого	дуктов убоя,
		пищевого	пищевого	мясного сы-	пищевого
		мясного сы-	мясного сы-	рья и мясной	мясного сы-
		рья и мясной	рья и мясной	продукции).	рья и мясной
		продукции)	продукции).	1 . 5 . ,	продукции).
		Проводит	нормативную	Проводить	проводить
		идентифика-	документа-	идентифика-	идентифика-
	Способен	цию, отбор	цию по отбо-	цию, отбор	цию, отбор
	проводить ве-	проб, органо-	ру проб и	проб, органо-	проб, органо-
	теринарно-	лептические и	проведению	лептические	лептические
	санитарную	лабораторные	органолепти-	и лаборатор-	и лаборатор-
	экспертизу	исследования	ческих и ла-	ные исследо-	ные исследо-
ПК-2 / ПК-2.1	меда, молока	меда, молока	бораторных	вания меда,	ваний меда,
	и молочных	и молочных	исследований	молока и мо-	молока и мо-
	продуктов,	продуктов,	меда, молока	лочных про-	лочных про-
	растительных	яиц домашней	и молочных	дуктов, яиц	дуктов, яиц
	пищевых	птицы, про-	продуктов,	домашней	домашней
	продуктов,	дукции расте-	яиц домашней	птицы	птицы.
	яиц домашней	ниеводства и	птицы,		
	птицы	кормов			
HIC 2 / HIC 2 2		Осуществляет	нормативную	осуществлять	осуществ-
ПК-2 / ПК-2.2		Осуществлист	nopmarnbnylo	Осуществиль	осуществ-

		оценку меда,	цию, опреде-	оценку меда,	ную оценку
		молока и мо-	ляющую са-	молока и мо-	меда, молока
		лочных про-	нитарную	лочных про-	и молочных
		-	оценку меда,	дуктов, яиц	продуктов,
		дуктов, яиц домашней	молока и мо-	домашней	1 1
					яиц домаш- ней птицы.
		птицы, про-	лочных про-	птицы.	нси птицы.
		дукции расте-	дуктов, яиц домашней		
		ниеводства и			
		Кормов	ПТИЦЫ	OBEOTHEODEL	OBEOTHIODIA
		Организовы-	нормативную	организовы-	организовы- вать обез-
		вает обезвре-	документа-	вать обез-	
		живание, ути-	цию по обез-	вреживание,	вреживание,
		лизацию и	вреживанию,	утилизацию и	утилизацию и
		уничтожение	утилизации и	уничтожение	уничтожение
HICA / HICA A		меда, молока	уничтожении	меда, молока	меда, молока
ПК-2 / ПК-2.3		и молочных	меда, молока	и молочных	и молочных
		продуктов,	и молочных	продуктов,	продуктов,
		яиц домашней	продуктов,	яиц домаш-	яиц домаш-
		птицы, про-	яиц домашней	ней птицы.	ней птицы
		дукции расте-	птицы.		
		ниеводства и			
		кормов			
		Осуществля-	основы	оформлять	оформления
		ет оформле-	оформления	документы по	документов
		ние докумен-	документов	результатам	по результа-
		тов по резуль-	по результа-	ветеринарно-	там ветери-
		татам ветери-	там ветери-	санитарной	нарно-
		нарно-	нарно-	экспертизы	санитарной
		санитарной	санитарной	(меда, молока	экспертизы
ПК-2/ ПК-2.4		экспертизы	экспертизы	и молочной	(меда, молока
		(меда, молока	(меда, молока	продукции,	и молочной
		и молочной	и молочной	растительных	продукции,
		продукции,	продукции,	пищевых	растительных
		растительных	растительных	продуктов,	пищевых
		пищевых	пищевых	яиц домашней	продуктов,
		продуктов,	продуктов,	птицы).	яиц домаш-
		яиц домашней	яиц домашней		ней птицы).
		птицы)	птицы).	0	D
		Проводит	Нормативно-	Осуществлять	В отборе
		осмотр, отбор	техническую	ветеринарно-	проб и вете-
		проб, органо-	документа-	санитарную	ринарно-
	Способен	лептические и	цию по отбо-	экспертизу	санитарной
	проводить ве-	лабораторные	ру проб и ве-	рыбы и гид-	экспертизе
	теринарно-	исследования	теринарно-	робионтов.	продуктов на
ПК-3 / ПК-3.1	санитарную	для определе-	санитарную	Организовы-	рыбоперера-
	экспертизу	ния качества	экспертизе	вать обезвре-	батывающих
	гидробионтов	и безопасно-	продуктов на	живание, ути-	предприятиях
	и икры	сти пресно-	рыбоперера-	лизацию или	и рынках.
	r	водной и мор-	батывающих	уничтожение	Санитарной
		ской рыбы,	предприятиях	рыбы и дру-	оценке рыбы
		раков, икры и	и рынках.	гих гидро-	и гидробион-
		других гидро-	Приемы и ме-	бионтов.	тов, а также

	бионтов	тоды по		приемов
		определению		обезврежива-
		качества и		ния, утилиза-
		безопасности		ции или уни-
		продукции.		чтожения при
		Санитарную		различной
		оценку рыбы		патологии.
		и гидробион-		В санитарной
		тов, а так же		оценке рыбы
		приемы обез-		и гидробион-
		вреживания,		тов, а также в
		утилизации		обезврежива-
		или уничто-		нии, утилиза-
		жения при		ции или уни-
		различной па-		чтожении
		тологии.		рыбы при
				различной
				патологии.
	Осуществляет	Осуществле-	Осуществлять	Осуществле-
	санитарную	ние санитар-	санитарную	ния санитар-
	оценку прес-	ной оценки	оценку прес-	ной оценки
	новодной и	пресноводной	новодной и	пресновод-
ПК-3 / ПК-3.2	морской ры-	и морской	морской ры-	ной и мор-
	бы, раков, ик-	рыбы, раков,	бы, раков, ик-	ской рыбы,
	ры и других	икры и других	ры и других	раков, икры и
	гидробионтов	гидробионтов	гидробионтов	других гид-
	0			робионтов
	Организовы-	основы орга-	организовать	организации
	вает обезвре-	низации обез-	обезврежива-	обезврежива-
	живание, ути-	вреживания,	ние, утилиза- цию и уни-	ния, утилиза- ции и уни-
	лизацию и	утилизации и	чтожение	-
ПК-3 / ПК-3.3	уничтожение пресноводной	уничтожения пресноводной	пресноводной	чтожения пресновод-
11K-5 / 11K-5.5	и морской	и морской	и морской	ной и мор-
	рыбы, раков,	рыбы, раков,	рыбы, раков,	ской рыбы,
	икры и других	икры и других	икры и других	раков, икры и
	гидробионтов	гидробионтов	гидробионтов	других гид-
	пдроспонтов	тідроопоштов	тідроопоштов	робионтов
ПК-3/ПК-3.4	Осуществля-	основы	оформлять	оформления
	ет оформле-	оформления	документы по	документов
	ние докумен-	документов	результатам	по результа-
	тов по резуль-	по результа-	ветеринарно-	там ветери-
	татам ветери-	там ветери-	санитарной	нарно-
	нарно-	нарно-	экспертизы	санитарной
	санитарной	санитарной	(пресновод-	экспертизы
	экспертизы	экспертизы	ной рыбы и	(пресновод-
	(пресновод-	(пресновод-	раков, мор-	ной рыбы и
	ной рыбы и	ной рыбы и	ской рыбы и	раков, мор-
	раков, мор-	раков, мор-	икры).	ской рыбы и
	ской рыбы и	ской рыбы и		икры).
	икры)	икры).		

### 6.2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 6.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются:

- «зачтено»
- -«не зачтено».

### 6.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования по виду текущего контроля

Результат обуче-	Крите	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
ния по практике	«не зачтено»		«зачтено»		
Знать основные по- нятия и теории про- фессиональной дея- тельности, факторы и условия развития профессиональной деятельности; ос- новные требования к профессиональным качествам и способ- ностям личности (УК-6 / УК-6.1)	ния основных понятий и сеорий профессио нальной деятельно сти, факторов и усло вий развития профес сиональной деятель ности; основных тре бований к професси	основных понятий и теорий профессио нальной деятельно ти, факторов и условий развития профессиональной деятель требований к професси нальным качествам способностям личности	основных понятий и теорий профессио нальной деятельности ракторов и условий развития профессио нальной деятельности основных требований и профессиональным качествам и способно тям личности	систематические нания реновных понятий и теорий профессиональной деятельности, факторов и условий развития профессиональной деятельности; основных требований	
флексивный анализ своих профессио- нальных ресурсов, склонностей, воз- можностей; опреде- лять цели, условия и этапы профессио- нального саморазви- тия в профессио- нальной деятельно- сти	ние проводить рефлек гивный анализ своиз профессиональных ресурсов, склонно стей, возможностей определять цели условия и этапы про фессионального са моразвития в профес	не систематическое мение проводить рефлективный анализ своиз профессиональных ресурсов, склонно тей, возможностей пределять цели условия и этапы профессионального саморазвития в профессиональной деятель	цели, условия и этапь профессионального заморазвития в про рессиональной дея	Успешное и систематическое умение проводить рефлективный анализ своих профессиональных ресурсов клонностей, возможностей; определять цели, условия и	
проведения, обра- ботки, интерпрета- ции методик для са- модиагностики пси- хологических черт личности, необходи- мых для успешной профессиональной	иенение навыков проведения, обработ ки, интерпретации иетодик для самодиа ностики психологи неских черт личности необходимых для /спешной професси	не систематической применение навыкой проведения, обработки, интерпретации иетодик для самодиа ностики психологи неских черт личности необходимых для	В целом успешное, но сопровождающееся от цельными ошибками применение навыко проведения, обработки интерпретации мето дик для самодиагно тики психологических перт личности, необхо цимых для успешной допешной пробестимых для успешной пробеста по	стематическое при иенение навыков проведения, обработки, интерпрета дии методик для самодиагностики психологических нерт личности, не	

Результат обуче-	Критерии и показатели оценивания результатов обучения				
ния по практике	«не зачтено»		«зачтено»		
(УК-6 / УК-6.1)	ти Отсутствие навыков	энальной деятельно ти	профессиональной цеятельности	успешной профес- гиональной дея- гельности	
Знать основные ме-	-Фрагментарные зна	Неполные знания	Сформированные, н	Сформированные и	
тоды изучения лич-	ния	основных методог	одержащие отдельны	систематические	
ности и группы для	основных методог	изучения личности и	тробелы знания	нания	
определения направ-	изучения личности и	руппы для определе	сновных методов изу	основных методов	
ления саморазвития	руппы для определе	ния направления са	нения личности і	изучения личности	
(УК-6 / УК-6.2)	ния направления са	иоразвития	руппы для определе	и группы для опре	
	иоразвития		ния направления само	деления направле	
	Отсутствие знаний		развития	ния саморазвития	
<b>Уметь</b> использовать	Фрагментарное уме	В целом успешное, но	В целом успешное, н	Успешное и си-	
основные методы	ние	не систематическо	содержащее отдельны	стематическое уме	
профессиональной	использовать основ	умение	гробелы умение ис	ние	
диагностики для	ные методы профес	использовать основ	пользовать основны	использовать ос-	
определения направ-	сиональной диагно	ные методы профес-	иетоды профессио	новные методь	
ления саморазвития	стики для определе	иональной диагно	альной диагностикі	профессиональной	
(YK-6 / YK-6.2)	ния направления са	тики для определе	для определени:	циагностики для	
	иоразвития / Отсут	ния направления са	направления самораз	определения	
	твие умений	иоразвития	вития	направления само-	
		•		развития	
Владеть навыками	<b>Ррагментарное при</b>	В целом успешное, но	В целом успешное, н	Успешное и си-	
	иенение навыкої	-	сопровождающееся от		
ботки, интерпрета-	проведения, обработ	трименение навыког	тельными ошибкамі	<b>менение навыког</b>	
ции методов самопо-			ірименение навыкої		
знания и саморазви-	иетодов самопозна	ки, интерпретации	троведения, обработки	отки, интерпрета	
тия личности на ос-	ния и саморазвития		_	ции методов само-	
нове принципов об-	ичности на основ	ния и саморазвития	тов самопознания і	познания и самораз-	
разования в течение	принципов образова	ичности на основ	аморазвития личності	вития личности на	
всей жизни	ния в течение всей	тринципов образова	на основе принципо	основе принципот	
(YK-6 / YK-6.2)	кизни /	ния в течение всей	бразования в течени	образования в тече	
	Отсутствие навыков	кизни	всей жизни	ние всей жизни	
П этап	Фрагментарные зна	Неполные знания	Сформированные, н	Сформированные и	
внать основные кон	нияосновных кон	основных концепций	одержащие отдельны	систематические	
цепции современного	цепций современного	современного ме	<b>гробелы знания</b> ос	нанияосновных	
иенеджмента, исто	иенеджмента, исто	неджмента, истории	ювных концепций	концепций совре-	
рию развития наук	рии развития науки	развития науки	овременного менедж	иенного менедж-	
правления, основны	управления, основ	управления, основ	иента, истории разви	мента, истории раз-	
годходы и принципн	ных подходов и	ных подходов и	гия науки управления	вития науки управ	
тринатия упровление			основных подходов і		
припятия управленче			основных подходов и принципов управления		
		ния, методов приня	тринципов управления	тодходов и принци-	
ких решений; основ ные теории и концеп	ния, методов приня чия управленческих решений; основных	ния, методов приня тия управленческих решений; основных	принципов управления иетодов приняти: приняти: приняти: правленческих реше	подходов и принци- пов управления иетодов принятия	
жих решений; основ ные теории и концеп ции взаимодействи	ния, методов приня чия управленческих решений; основных реорий и концепций	ния, методов приня тия управленческих решений; основных теорий и концепций	принципов управления иетодов приняти приняти приняти реше най; основных теорий	подходов и принци- пов управления методов принятия управленческих	
жих решений; основ ные теории и концеп ции взаимодействи подей в организации	ния, методов приня чия управленческих решений; основных яеорий и концепций заимодействия лю	ния, методов приня тия управленческих решений; основных теорий и концепций взаимодействия лю	принципов управления иетодов приняти: управленческих реше ний; основных теорий концепций взаимо	подходов и принци- пов управления иетодов принятия управленческих решений; основных	
ких решений; основ ные теории и концеп ции взаимодействи подей в организации включая вопросы мо	ния, методов приня тия управленческих решений; основных сеорий и концепций взаимодействия лю тей в организации	ния, методов приня тия управленческих решений; основных теорий и концепций взаимодействия лю дей в организации	принципов управления иетодов приняти: управленческих реше ний; основных теорий концепций взаимо действия людей в ор	подходов и принци- пов управления иетодов принятия управленческих решений; основных георий и концепций	
жих решений; основ ные теории и концеп ции взаимодействи подей в организации включая вопросы могивации, групповог	ния, методов приня ия управленческих решений; основных сорий и концепций взаимодействия лю дей в организации ключая вопрось	ния, методов приня тия управленческих решений; основных теорий и концепций взаимодействия лю дей в организации включая вопрось	принципов управления иетодов приняти: управленческих реше ний; основных теорий концепций взаимо действия людей в оранизации, включа:	подходов и принци- пов управления методов принятия управленческих решений; основных георий и концепций взаимодействия	
ких решений; основ ные теории и концеп ции взаимодействи нодей в организации ключая вопросы могивации, групповог инамики, командо	ния, методов приня управленческих основных вешений; основных веорий и концепций заимодействия лю ней в организации включая вопрось нотивации, группо	ния, методов приня тия управленческих решений; основных теорий и концепций взаимодействия людей в организации включая вопрось мотивации, группо	принципов управления иетодов приняти: иправленческих реше ний; основных теорий концепций взаимо действия людей в оранизации, включа: вопросы мотивации	подходов и принци- пов управления  методов принятия  управленческих  решений; основных  георий и концепций  взаимодействия  подей в организа-	
ких решений; основ ные теории и концеп ции взаимодействи подей в организации ключая вопросы могивации, групповог цинамики, командорбразования, лидер	ния, методов приня управленческих основных веорий и концепций заимодействия лю ней в организации включая вопрось отивации, ко	ния, методов приня тия управленческих решений; основных теорий и концепций взаимодействия людей в организации включая вопрось мотивации, групповой динамики, ко	принципов управления иетодов приняти приняти управленческих реше ний; основных теорий концепций взаимо действия людей в оранизации, включанопросы мотивации рупповой динамики	подходов и принци- пов управления иетодов принятия управленческих решений; основных георий и концепций взаимодействия пюдей в организа- ции, включая во-	
жих решений; основные теории и концепции взаимодействи подей в организации ключая вопросы могивации, групповодинамики, командоразования, лидертва и управлени	ния, методов приня управленческих управленческих решений; основных сорий и концепций ваимодействия лю ней в организации включая вопрось нотивации, группо вой динамики, командообразования,	ния, методов приня тия управленческих решений; основных теорий и концепций взаимодействия лю дей в организации включая вопрось мотивации, групповой динамики, командообразования,	принципов управления иетодов приняти: управленческих реше ний; основных теорий концепций взаимо действия людей в организации, включа: упросы мотивации трупповой динамики командообразования,	подходов и принци- пов управления  методов принятия  управленческих  решений; основных  теорий и концепций  взаимодействия  пюдей в организа- ции, включая во-	
жих решений; основные теории и концепции взаимодействи подей в организации ключая вопросы могивации, групповодинамики, командоразования, лидертва и управлени	ния, методов приня ия управленческих решений; основных ваимодействия лю дей в организации ключая вопрось ой динамики, ко мандообразования, нидерства и управле	ния, методов приня тия управленческих решений; основных теорий и концепций взаимодействия лю дей в организации включая вопрось мотивации, групповой динамики, командообразования, лидерства и управле	принципов управления иетодов приняти: управленческих реше ний; основных теорий концепций взаимо действия людей в организации, включа: упросы мотивации рупповой динамики командообразования, пидерства и управле	подходов и принци- пов управления методов принятия управленческих решений; основных георий и концепций взаимодействия подей в организа- ции, включая во- просы мотивации рупповой динами-	
жих решений; основные теории и концепции взаимодействи подей в организации ключая вопросы могивации, групповодинамики, командоразования, лидертва и управлени	ния, методов приня ия управленческих основных веорий и концепций заимодействия лю вопрось отивации, группо динамики, командообразования, нидерства и управле	ния, методов приня тия управленческих решений; основных теорий и концепций взаимодействия лю дей в организации включая вопрось мотивации, групповой динамики, командообразования, лидерства и управле	принципов управления иетодов приняти: управленческих реше ний; основных теорий концепций взаимо действия людей в организации, включа: упросы мотивации рупповой динамики командообразования, пидерства и управле	подходов и принци- пов управления  методов принятия  управленческих  решений; основных  теорий и концепций  взаимодействия  пюдей в организа- ции, включая во-	
ких решений; основные теории и концепции взаимодействи подей в организации ключая вопросы мотивации, групповодинамики, командорбразования, лидерства и управлени сонфликтами; ключезые теории таймиенеджмента, основные теории соновные теории соновнами подета в сеновнами подета в с	ния, методов приня управленческих основных веорий и концепций заимодействия лю ней в организации жлючая вопрось нотивации, группо зой динамики, ко идерства и управления конфликтами	ния, методов приня тия управленческих решений; основных теорий и концепций взаимодействия людей в организации включая вопрось мотивации, группо вой динамики, командообразования, лидерства и управления конфликтами ключевых теорий	принципов управления иетодов приняти приняти приняти приняти приняти приняти приняти прину правления и управления конфликтами коноевых теорий принамики коноевых теорий принами коноевых принами коноевых принами коноевых принами принами коноевых принами принами коноевых принами	подходов и принци- пов управления методов принятия управленческих решений; основных георий и концепций взаимодействия подей в организа- ции, включая во- просы мотивации рупповой динами-	

Результат обуче-	Критерии и показатели оценивания результатов обучения				
ния	«не зачтено»		«зачтено»		
по практике			T	h	
цы, техники управления прамочания врамочания		_	основных принципов	r	
ния временем; эффек		пов, методов, техни		вых теорий тайм	
	правления временем		правления временем ффективных техноло		
целеполагания и кон-			ффективных техноло чий целеполагания и		
роля ( <b>3 K-0</b> / <b>3 K-0.3</b> )		лагания и контроля		методов, технин управления време-	
	утствие знаний	лагания и контроля	_	нем; эффективных	
	y icibhe shannn			гехнологий целепо	
				тагания и контроля	
II этап	<b></b>	В пелом успешное, на	В целом успешное, но	•	
Уметь анализировати		-	содержащее отдельные		
*	•		пробелы умениеанали	-	
	_	_	ировать совокупності	_	
внешней среды и их			ракторов внутренней и	-	
_	_		внешней среды и их		
			влияние на эффектив		
рганизации; опреде		гивность деятельно		тивность деятельно-	
ить положение орга-	_		рганизации; опреде		
низации относительно	ние организации от	определить положе	ить положение орга	определить положе	
е жизненного цикла	носительно ее жиз	ние организации от	низации относительно	ние организации	
пределять тип орга-	ненного цикла; опре	носительно ее жиз	е жизненного цикла	этносительно ес	
низационной структу	делять тип организа	ненного цикла; опре	пределять тип органи	кизненного цикла	
ы; экономически	ционной структуры	делять тип организа	ационной структуры	определять тип ор-	
*	_	2 7 7 2	кономически грамот		
_	иотно обосновываті	_	но обосновывать при		
			нимаемые управленче	_	
			кие решения; прово		
			цить аудит своего вре		
	_	-	иени и анализироваті	-	
ины дефицита вре		его времени и анали		проводить аудит	
иени при решении			времени при решении	•	
поставленных задач			поставленных задач	_	
_			оценивать свои реальные резервы времени и		
и рационально их ис-	_			исни при решении поставленных задач	
-	рационально их ис	_		рценивать свои ре-	
· ·		рационально их ис		льные резервь	
) It 0.5)		пользовать		времени и рацио-	
	J 1012110 J Mollins	10012502412		нально их использо-	
				вать	
III этап	Фрагментарное	В целом успешное.	В целом успешное, но	Успешное и си-	
	применение навы-	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	•	стематическое	
владения инструмен-	•	стематическое при-	_	применение навы-	
тами планирования и		_		коввладения ин-	
управления на лю-	~ ~		навыковвладения ин-		
бом уровне органи-	ния на любом	ментами планирова-	струментами плани-	нирования и	
			рования и управления		
			на любом уровне ор-		
принципами органи-	законами и принци-	низации; владения	ганизации; владения	низации; владения	
зации при решении	•		основными законами		
ситуационных задач;	при решении ситуа-	и принципами орга-	и принципами орга-	нами и принципа-	
			низации при решении	_	
			ситуационных задач;		
тельности новых	тической деятельно-	задач; использова-	использования в	ационных задач;	

Результат обуче-	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
ния по практике	«не зачтено»		«зачтено»	
знаний и умений в области менеджмента; планирования целей собственной	умений в области менеджмента; пла- нирования целей	деятельности новых знаний и умений в области менеджмен-	тельности новых зна- ний и умений в обла- сти менеджмента;	тельности новых знаний и умений в
деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, эта-	тельности с учетом условий, средств,	целей собственной деятельности с уче-	планирования целей собственной деятель- ности с учетом усло- вий, средств, лич-	мента; планирова- ния целей соб-
	карьерного роста, временной перспек-	возможностей, эта- пов карьерного ро-	ностных возможно- стей, этапов карьер- ного роста, временной перспективы развития	условий, средств, личностных воз-
бований рынка тру- да; выделения вре- менных резервов ра-	тельности и требований рынка труда; выделения времен-	спективы развития деятельности и тре- бований рынка тру-	деятельности и требо- ваний рынка труда; выделения временных резервов рабочего	карьерного роста, временной пер- спективы развития
проекты; накапливать опыт	проекты;	рабочего времени под новые задачи	времени под новые задачи или проекты; накапливать опыт де- ятельности, применяя	труда; выделения временных резер-
меняя на практике полученные теоретические знания в области менеджмен-	меняя на практике полученные теоре-	накапливать опыт деятельности, при- меняя на практике	на практике получен- ные теоретические знания в области ме-	мени под новые задачи или проек-
реализации намечен- ных целей с учетом	та в реализации наме-	области менеджмен- та в	реализации намечен- ных целей с учетом условий, средств, личностных возмож-	применяя на прак- тике полученные
личностных возможностей, этапов карьерного роста, вре-	том условий, средств, личностных возможностей, эта-	ченных целей с уче- том условий, средств, личностных	ностей, этапов карь- ерного роста, времен- ной перспективы раз- вития деятельности и	ния в области ме- неджмента в реализации наме-
развития деятельно- сти и требований рынка труда	ста, временной пер- спективы развития деятельности и тре-	пов карьерного ро- ста, временной пер- спективы развития	требований рынка труда	учетом условий, средств, личност- ных возможностей,
(YK-6 / YK-6.3)	бований рынка тру- да Отсутствие навыков	бований рынка тру-		этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельно-
І этап	Фрагментарные	Неполные знания		сти и требований рынка труда Сформированные и
Знать основыпред-		Основпредубойного		систематические
				знания
животных и после-				Основпредубойно-
			осмотра животных и	
но-санитарной экс- пертизы продуктов				ных и послеубой- ной ветеринарно-
убоя	пертизы продуктов убоя / <b>Отсутствие знаний</b>		экспертизы продуктов	
				убоя
	Фрагментарные зна нияпроводитыпред-		Сформированные, но содержащие отдель	

Результат обуче-	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
ния	«не зачтено»		«зачтено»	
по практике	убойный осмоть жи	ний осмота живот	ные пробелы знания	энаниа
1 2	-		проводить предубой	
убойную ветеринар-		-	ный осмотр животных	
			и послеубойную вете	-
1 2				убойную ветери-
	Отсутствие знаний		экспертизу продуктог	
(ПК-1/ПК-1.1)			1 2 1	экспертизу продук-
				тов убоя
III этап	Фрагментарные	Неполные знания	Сформированные, не	•
	знания проведения			систематические
проведения пред-	предубойного		_	знания
убойного осмотра	осмотра животных и	животных и после-	проведения пред-	проведения пред-
животных и после-	послеубойной вете-	убойной ветеринар-	убойного осмотра	убойного осмотра
убойной ветеринар-	ринарно-санитарной	но-санитарной экс-	животных и после-	животных и после-
но-санитарной экс-	1 1		убойной ветеринарно-	
пертизы продуктов	•	убоя	санитарной эксперти-	
убоя	/ Отсутствие знаний		1	экспертизы про-
(ΠK-1/ΠK-1.1)				дуктов убоя
			Сформированные, н	
Знать основы отбора				систематические
				знания
_	-		Основотбора проб и	
ских и лабораторных				и проведения орга-
			лептических и лабо-	
определения качества и безопасности			раторных исследова- ний для определения	
мяса, мясного сырья			нии для определения качества и безопасно-	
и мясных продуктов	_		сти мяса, мясного сы-	
	/ Отсутствие знаний		рья и мясных продук-	
(1110 1/1110 1.2)	o reg rerbite situition		r	сырья и мясных
				продуктов
пате II	Фрагментарные зна-	Неполные знания	Сформированные, не	
Уметь осуществлять	-	осуществлять отбор		систематические
отбор проб и прово-				знания
		органолептические и		осуществлять отбор
ские и лабораторные	ские и лабораторные	лабораторные иссле	проб и проводить ор	проб и проводиті
исследования для	исследования для	дования для опреде	ганолептические и ла	органолептические
определения качества		ления качества и без		* *
			вания для определения	
			качества и безопасно	
1	и мясных продуктов	* *	сти мяса, мясного сы	
(ПК-1/ПК-1.2)	Отсутствие знаний		рья и мясных продук	
			ТОВ	рья и мясных про-
111	-A	***	C1	дуктов
			Сформированные, не	
		взятия отбора проб и	_	систематические
взятия отбора проб и			<b>ные прооелы знания</b> взятия отбора проб и	знания взятия отбора проб
лептических и лабо-	-		проведения органо-	
раторных исследова-			проведения органо- лептических и лабо-	-
ний для определения		_	раторных исследова-	
качества и безопас-	-		ний для определения	
ности мяса, мясного			качества и безопасно-	
сырья и мясных про-	-	_	сти мяса, мясного сы-	_
	F > C) - 1 - 0 2 ,	F 2003-11-025	., .,	

Результат обуче-	Крите	рии и показатели оце	нивания результатов о	бучения
ния	«не зачтено»		«зачтено»	•
органолептических и	лептических и лабо-	лептических и лабо-	рья и мясных продук- тов; проведения орга- нолептических и ла-	сырья и мясных
ления качества и безопасности мяса,	ния качества и без- опасности мяса,	ния качества и без- опасности мяса,	бораторных исследо- ваний для определе- ния качества и без-	тических и лабора- торных исследова-
мясных продуктов	_	мясных продуктов		_
			Сформированные, не	Сформированные и
	знания основ сани-			систематические
тарной оценки про-				знания
дуктов убоя, мясного	дуктов убоя, мясно-	убоя, мясного сырья	основ санитарной	
сырья и мясной про-	_			оценки продуктов
	продукции / От- сутствие знаний		убоя, мясного сырья и мясной продукции	уооя, мясного сы- рья и мясной про-
(11K-1/11K-1.5)	сутствие знании			рья и мяснои про- дукции
пате II	Фрагментарные зна-	Неполные знания	Сформированные, не	
Уметь осуществляти				систематические
			ные пробелы знания	
продуктов убоя, мяс-				осуществлять сани-
-	_		тарную оценку про	
* *	* *	-	дуктов убоя, мясного	1 2
(ПК-1/ПК-1.3)	сутствие знаний		сырья и мясной про дукции	мясного сырья и мясной продукции
III этап	Фрагментарные	Неполные знания	Сформированные, не	Сформированные и
	знания проведения	проведения сани-		систематические
проведения санитар-			ные пробелы знания	
ной оценки продук-			проведения санитар-	
тов убоя, мясного	_	*	ной оценки продуктов	*
сырья и мясной про-	1 2	* *	убоя, мясного сырья и	
•	/ Отсутствие знаний			мясного сырья и
1.3)	*	TT		мясной продукции
	Фрагментарные знания основ обез-		Сформированные, не	Сформированные и систематические
		_		знания
зации и уничтожения	_	-	основ обезврежива-	
	ния продуктов убоя,	*		вания, утилизации
			уничтожения продук-	•
-	мясной продукции,	_	тов убоя, мясного сы-	_
			рья и мясной продук-	1 2
	-		ции, признанных по	_
		санитарной экспер-		признанных по ре-
экспертизы некаче-	экспертизы некаче-	тизы некачествен-		зультатам ветери-
ственными или	ственными или	ными или опасными	•	нарно-санитарной
	опасными		ственными или опас-	экспертизы нека-
$(\Pi K-1/\Pi K-1.4)$	/ Отсутствие знаний		ными	чественными или
	-			опасными
	Фрагментарные зна-		Сформированные, н	
-	-	_	•	систематические
вать обезвреживание	ооезвреживание,	обезвреживание,	ные пробелы знания	знания

Результат обуче-	Крите	рии и показатели оце	нивания результатов о	бучения
ния	«не зачтено»		«зачтено»	
по практике				
-	-	17	организовывать обез вреживание, утилиза	•
			вреживание, утилиза цию и уничтожение	-
·	-	r -	цию и уничтожения продуктов убоя, мяс-	-
			продуктов усоя, мясной ного сырья и мясной	
признанных по ре- зультатам ветеринар-				тов убоя, мясного сырья и мясной
			продукции, признан ных по результатам	-
*	нарно-санитарной экспертизы некаче		* *	продукции, при- знанных по резуль-
-	_	_	встеринарно- санитарной эксперти-	
	ными / Отсутствие			санитарной экспер-
	ными / Отсутстви знаний	ПОПИИ		тизы некачествен
(IIIC-1/IIIC-1. <del>4</del> )	эпапии			ными или опасны
				ными или опасны ми
III этап	Фрагментарные	Неполные знания	Сформированные, но	
Владеть навыками				сформированные <i>г</i> систематические
проведения обезвре-			содержащие — отдель ные пробелы знания	
			проведения обезвре-	
			живания, утилизации	
			и уничтожения про-	
			дуктов убоя, мясного	
			сырья и мясной про-	
по результатам вете-	_		дукции, признанных	-
1 2			по результатам вете-	* *
			ринарно-санитарной	
_	_	_	экспертизы некаче-	
опасными (ПК-1/ПК-		опасными	ственными или опас-	
1.4)	/ Отсутствие знаний			пертизы некаче-
	·			ственными или
				опасными
I этап.	Фрагментарные	Неполные зна-	Сформированные,	Сформированные
			но содержащие от-	
		_	дельные пробелы,	
			знания основ оформ-	
там ветеринарно-			ления документов по	
санитарной экспер-				татам ветеринарно-
тизы (мяса и продук-	` .	*		санитарной экс-
•	-		экспертизы (мяса и	• '
-	_	r -	продуктов убоя, пи-	
мясной продукции).		, ,	щевого мясного сырья	
*	ции).		и мясной продукции).	-
· ·	/Отсутствие зна-			продукции).
		D	D	V
		_	<u> </u>	
1 1				
•	-			* * *
*	-	-		_
		r ·		*
•	-		ного сырья и мясной	
лукниит	ЛУКПИИТ			
,	· /	* *	•	сырья и мяснои продукции).
И этап. Уметь оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной про-	ний. Фрагментарное умение оформлять документы по ре- зультатам ветери- нарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пи- щевого мясного сы- рья и мясной про-	В целом успешное, но несистематическое умение оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сы-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение оформлять документы по результатам ветеринарносанитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мяс-	Успешное и стематическое умение оформ документы по зультатам вет нарно-санитары экспертизы (мя продуктов упищевого мяс

Результат обуче-	Крите	рии и показатели оце	нивания результатов о	обучения
ния по практике	«не зачтено»		«зачтено»	
•	Фрагментарное	В целом успешное,	В целом успешное,	Успешное и си-
			но сопровождающее-	стематическое
миоформления до-	ков оформления до-	ское применение	ся отдельными	применение
кументов по резуль-	кументов по резуль-	навыков оформле-	ошибками примене-	навыков оформ-
татам ветеринарно-	татам ветеринарно-	ния документов по	ние навыков оформ-	ления документов
санитарной экспер-	санитарной экспер-	результатам ветери-	ления документов по	по результатам ве-
тизы (мяса и продук-	тизы (мяса и про-	нарно-санитарной	результатам ветери-	теринарно-
тов убоя, пищевого				санитарной экс-
мясного сырья и	вого мясного сырья	продуктов убоя, пи-	экспертизы (мяса и	пертизы (мяса и
			продуктов убоя, пи-	
(ПК-1 /	ции)./ Отсутствие	рья и мясной про-	щевого мясного сырья	пищевого мясного
ПК-1.5).	навыков.	дукции).	и мясной продукции).	сырья и мясной
				продукции).
	Фрагментарные зна-		Сформированные, но	Сформированные и
	ния нормативнойдо-		содержащие отдель-	систематические
цию по отбору проб и	кументациипо отбо-	ментациипо отбору	ные пробелы знания	знания норматив-
проведению органо-	ру проб и проведе-	проб и проведению	нормативной доку-	ной документации-
лептических и лабо-	нию органолептиче-	органолептических и	ментациипо отбору	по отбору проб и
раторных исследова-	ских и лабораторных	лабораторных иссле-	проб и проведению	проведению орга-
ний меда, молока и	исследований меда,		*	нолептических и
молочных продуктов,			лабораторных иссле-	лабораторных ис-
яиц домашней птицы		•	дований меда, молока	· .
			1	молока и молочных
	сутствие знаний			продуктов, яиц до-
				машней птицы
_	Фрагментарное уме-	· ·	В целом успешное, но	
_	ниепроводить иден-			матическое умение
				проводить иден-
органолептические и			_	тификацию, отбор
лабораторные иссле-				проб, органолеп-
		l *	*	тические и лабора-
	меда, молока и мо-		* *	торные исследова-
* *			дования меда, молока	
		молока и молочных		и молочных про-
	цы / Отсутствие уме-	_ * *	тов, яиц домашней	дуктов, яиц до-
	ний	машней птицы	птицы	машней птицы
Ш этон Вно нот	Франция пис	D надам маданицаа	В целом успешное, но	Varianina i anara
III этап Владеть навыками и опытом-				матическое владе-
проводить идентифи-			сопровождающееся отдельными ошибками	
•	*		владение навыками и	
органолептические и		*		идентификацию,
лабораторные иссле-		_	идентификацию, отбор	*
дований меда, моло-	*			нолептические и
-	*	лабораторные иссле-		лабораторные ис-
	I			
-	* * .			
		•		
	l			
•	_		1 1 1	* * *
•		-	-	
	_	_		ной документации
			•	_
ней птицы. (ПК-2/ ПК-2.1) I этап Знать нормативную документа-	цы/ Отсутствие навыков Фрагментные знания нормативной документации определяющей санитарную	дуктов, яиц домашней птицы Неполные знания нормативной документации определяющей санитарную	молока и молочных продуктов, яиц до-машней птицы Сформированные, но содержащие отдельные фрагменты знаниянормативной до-	следований меда, молочны продуктов, яиц до машней птицы Сформированные систематические знания нормативной документации определяющей са

Результат обуче-	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
ния по практике	«не зачтено»		«зачтено»	
молока и молочных продуктов, яиц до-	тов, яиц домашней	тов, яиц домашней птицы документации	оценку меда, молока и молочных продуктов,	нитарную оценку меда, молока и мо- лочных продуктов, яиц домашней пти- цы документации
П этап Уметь осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2/ ПК- 2.2)	ние осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы / Отсутствие умений	но не систематиче- ское умение осу- ществлять санитар- ную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц до-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	Успешное и систематическое умение осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
III этап Владеть навыками и опытом осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2/ ПК- 2.2)	дение навыками и опытом осуществ-лять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	но не систематиче- ское владение навы- ками и опытом осу- ществлять санитар- ную оценку меда, молока и молочных	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибка-ми владение навыками и опытом осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	матическое владение навыками и опытом осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц до-
уничтожении меда,	ментации по обезвреживанию, утилизации и уничтожении меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней	нормативной доку- ментации по обез- вреживанию, утили- зации и уничтоже- нии меда, молока и молочных продук- тов, яиц домашней птицы	меда, молока и мо- лочных продуктов,	Сформированные и систематические знания нормативной документации по обезвреживанию, утилизации и уничтожении меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
П этап Уметьорганизовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. (ПК-2/ ПК- 2.3)  П этап Владеть навыка-ми и опытом организовывать обезвреживание,	ние организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молочных продуктов, яиц домашней птицы/отсутствие умения  Фрагментарное владение навыками и опытом организовывать обезврежива-	но не систематиче- ское умение органи- зовывать обезвре- живание, утилиза- цию и уничтожение меда, молока и мо- лочных продуктов, яиц домашней пти- цы В целом успешное, но не систематиче- ское владение навы- ками и опытом орга-	организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками владение навыка	матическое умение организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы Успешное и систематическое владение навыками и опытом организо-
утилизацию и уни-	ние, утилизацию и	низовывать обез-	ми и опытом органи- зовывать обезврежи-	вывать обезврежи вание, утилизаци

Результат обуче-	Крите	рии и показатели оце	нивания результатов о	бучения
ния по практике	«не зачтено»		«зачтено»	
лока и молочных	молока и молочных	зацию и уничтоже-	вание, утилизацию и	и уничтожение ме-
продуктов, яиц до-		•		да, молока и мо-
машней птицы		молочных продук-	l <sup>2</sup>	лочных продуктов,
(ПК-2/ ПК- 2.3	цы/отсутствие навы-			яиц домашней
	_	птицы		птицы
I этап.			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Сформированные
Знатьосновы	*		но содержащие от-	* * *
оформления доку-		документов по ре-		ские знания основ
ментов по результа-			знания основ оформ-	
там ветеринарно-			ления документов по	
санитарной экспер-	санитарной экспер-			татам ветеринарно-
тизы (меда, молока и	тизы (меда, молока и	молока и молочной	нарно-санитарной	санитарной экс-
молочной продук-	молочной продук-	продукции, расти-	экспертизы (меда, мо-	пертизы (меда, мо-
ции, растительных	ции, растительных	тельных пищевых	лока и молочной про-	лока и молочной
пищевых продуктов,	пищевых продуктов,	продуктов, яиц до-	дукции, растительных	продукции, расти-
яиц домашней пти-	яиц домашней пти-	машней птицы).	пищевых продуктов,	тельных пищевых
цы).	цы).		яиц домашней пти-	продуктов, яиц до-
(ПК-2/ ПК-2.4).	/Отсутствие зна-		цы).	машней птицы).
	ний.			
			В целом успешные,	
Уметь оформлять	* * *	но не систематиче-	но содержащие от-	
	документы по ре-	· ·	_	умения оформлять
-	-	оформлять докумен-		документы по ре-
	нарно-санитарной	1 2	документы по резуль-	
- '	экспертизы (меда,			нарно-санитарной
молока и молочной			санитарной эксперти-	
			зы (меда, молока и	
тельных пищевых			молочной продукции,	
продуктов, яиц до-		-	растительных пище-	
машней птицы).	машней птицы).		вых продуктов, яиц	
(ПК-2/ ПК-2.4).	l *	яиц домашней пти-	домашнеи птицы).	машней птицы).
TTT	ний	цы).	n	<b>V</b>
			В целом успешное,	
			но сопровождающее-	
	ковоформления до-	_		
кументов по резуль-			ошибками примене- ние навыков оформ-	
			ления документов по	
санитарной экспертизы (меда, молока и			-	результатам вете- ринарно-
,			r *	ринарно- санитарной экс-
ции, растительных		- '	нарно-санитарной экспертизы (меда, мо-	
пищевых продуктов,			лока и молочной про-	
яиц домашней пти-			дукции, растительных	
цы). (ПК-2/ ПК-2.4).			пищевых продуктов,	
1111 2/ 1111-20 <b>-7</b> )			пищевых продуктов, яиц домашней пти-	
	IIWDDINAD	минион шинцы <i>)</i> .		продуктов, лиц до- машней птицы).
<b>I</b> этап	Фрагментарные зна	Неполные зняния	Сформированные, но	
				систематические
*	*	•	ные пробелы знания	
ментацию по отбору	5			техническую доку-
			техническую докумен-	
			тацию по отбору проб	
	тизе продуктов на			нарно-санитарную
1 2	1 2	1 2	санитарную эксперти-	

методы по определеметоды по определеметоды по определеметоды по определем и методы Приемы обезарежинириемы обезарежинарием ветеринарио-санитариую эксперасанитариую эксператизе пробомотов. Организовывать обезарежива вывать обезарежива вывать обезарежина выбать обезарежина рыбы и гидросанитариую экспериарию санитариую санитария санитарию санитария обезареживания, утилизацию ильявать обезареживания утилизацию илья обезареживания утилизацию илья обезареживания утилизацию илья обезареживания	Результат обуче-	Крите	рии и показатели оце	нивания результатов с	обучения
ириских предприятиям динум предприятиям приемы и рынках. Приемы и разветнию качества и без/дению качества и без/дению качества и родукубезопасност профоволасност продук безопасност продук безопасности дорую сопределенном качества и без/дению качества и родука и продука и по спеределенном качества и без/дению качества и		«не зачтено»		«зачтено»	
П этап	ющих предприятиям и рынках. Приемы и методы по определению качества и безопасности продукции. Санитарную оценку рыбы и гидробионтов, а так же приемы обезвреживания, утилизации или уничтожения приразличной патологии	и рынках. Приемы и методы по определению качества и безопасности продукции. Санитарную оценку рыбы и гидробионтов, а так жеприемы обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. / Отсутстви	и рынках. Приемы и методы по опреде лению качества и безопасности продукции. Санитарнук оценку рыбы и гид робионтов, а так же приемы обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной пато	перерабатывающих предприятиях и рын ках. Приемы и методь по определению каче ства и безопасности родукции. Санитар ную оценку рыбы и каке приемы обезвре живания, утилизации уничтожения при различной патологии.	батывающих предприятиях и рынках Приемы и методь по определению качества и безопасности продукции Санитарную оценку рыбы и гидробионтов, а так жеприемы обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной па
ригеринарно- санитарную эксперреденитарную экспероватывать обезвреживания уничтожение рыбы и и и уничтожение рыбы и и и уничтожение предобионтов, а также приемов обезъреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезъреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезъреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезъреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезъреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезъреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезъреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезъреживании или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезъреживании или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и или уничтожения при различной патология различной патология обезъреживании или уни	П этап	Фрагмантариоа ума	В полом успонное и	R папом успаннов на	
ветеринарно- санитарную экспер ветеринарно- обионтов. Организо- бионтов. Организо- пировывать обезврежива вывать обезврежива ние, утилизацию иличнов ние, утилизацию иличнов рабон рабо и ричнутожение рыбы и ние, утилизацию иличнов других гидробионтов дру					
санитарную экспер санитарную экспер пизу рыбы и гидро оконтов. Организо бионтов. Организо тизу рыбы и гидробионтов. Организо тизу рыбы и пертизу рыбы	-				
тизу рыбы и гидробионтов. Организо обионтов. Организо пису тилизацию иличие, утилизацию иличие, утилизацио иличие, иличной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в	* *		-		
бионтов. Организо бионтов. Организо тизу рыбы и гидроо экспертизу рыбы ние, утилизацию или уничтожение рыбы и или уничтожение защию или уничтожение защию или уничтожение защию или уничтожение уничтожение рыбы и или уничтожение защию или уничтожение рыбы и или уничтожение рыбы и или уничтожение рыбы и или уничтожение рыбы и не систематическое применение навыков защии или уничтожения предприятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной				J .	
вывать обезврежива вывать обезврежива ние, утилизацию илиние, утилизацию илиние, утилизацию илиние, утилизацию илиние, утилизацию илиние, утилизацию или уничтожение рыбы и ние, утилизацию илиние, утилизации или уничтожения рыбы и других гидробионтов фонотов фонотор фонотов фонотов фонотов фонотор фонотор фонотор фон					1 2
ние, утилизацию или ние, утилизацию или уничтожение рыбы и или уничтожение зацию или уничтожение уничтожение рыбы и идругих гидроб и уничтожение рыбы и других гидроб и отов различной патологии.  В пелом успешное, но сопровождающееся отдельными ошиб-ками применение навыков обез отдельными ошиб-ками применение навыков отборе проб и ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживания, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживания обезвреживания обезвреживания обезвреживания обезвреживания обезвреживания обезвреживани					
уничтожение рыбы и других гидробионтогругих гид					
ПП этап  Владеть навыками В отборе проб и ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на рыбоперератоватывающих предприятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. (ПК 3 / ПК-3.1)  Фрагментарное других гидробионтов других гидробионтов других гидробионтов, а применение рыбы и семеторном и ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. (ПК 3 / ПК-3.1)					
ПП этап  Владеть навыками В отборе проб и ветеринарно- санитарной экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. (ПК 3 / ПК-3.1)	других гидробионтов	других гидробионтог	уничтожение рыбы и	или уничтожени	зацию или уни
ПП этап Владеть навыками В отборе проб и ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения различной патологов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологов, а также в обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологов, а также применение кавыковВ отборе проб и ветеринарно обед	(ПК 3 / ПК-3.1)	/ Отсутствие умений	других гидробионтов	рыбы и других гидро	чтожение рыбы и
Владеть навыками В отборе проб и ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при разации или уничтожения при различной патологии.  (ПК 3 / ПК-3.1)				бионтов	других гидробион- тов
Владеть навыками В отборе проб и ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при разации или уничтожения при различной патологии.  (ПК 3 / ПК-3.1)	III этап	Фрагментарное	В целом успешное,	В целом успешное, но	Успешное и си-
ков В отборе проб и ветеринарно- экспертизе продуктов на рыбоперератоватывающих предприятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии.  В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии.  В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии.  (ПК 3 / ПК-3.1)  ков В отборе проб и ветеринарно- санитарной экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии.  (ПК 3 / ПК-3.1)			-	-	
рыкспертизе продуктов на рыбоперера- батывающих пред- приятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтовения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологии.  В санитарной экспертизе продуктов и ветеринарно- санитарной окспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии.  В санитарной экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения проби и гидробионтов, а также в обезвреживании,				_	применение навы-
рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологии. (ПК 3 / ПК-3.1)  канитарной экспертиот отборе проб и ветеринарно-санитарной и ветеринарно-санитарной окепертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. (ПК 3 / ПК-3.1)					ковВ отборе проб
рыбоперерабатыва- приятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробион- тов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробион- тов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтоже, а также в обезвреживании, утилизации или уничтоженова и гидробион- тов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтоженов обезвреживании, утилизации или уничтоженов и гидробион- тов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтоженов обезвреживании, утилизации или уничтоженов при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологии.  В санитарной оксперти- зе продуктов на рыбоперерабатывающих пред- приятиях и рын- ках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвр	экспертизе продук-	санитарной экспер-			и ветеринарно-
приятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологии. (ПК 3 / ПК-3.1)	тов на рыбоперера-	тизе продуктов на	ринарно-санитарной	проб и ветеринарно-	санитарной экс-
Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничто- катакже в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различний патологии. В санитарной оценке в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологии. (ПК 3 / ПК-3.1)   и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживаниих предприятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологования предприятиях и рынках. Санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также при смов обезвреживания, утилизации или уничтожения при чтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также при смов обезвреживания, утилизации или уничтожения при ной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также при смов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке	батывающих пред-	рыбоперерабатыва-	экспертизе продук-	санитарной эксперти-	пертизе продуктов
рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или унитожения при различной патологии. В санитарной оценке выбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке вреживании, утилизации или уничтожения при рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке вреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке в обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и г					на рыбоперераба-
тов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничто- вреживания, утилизации или уничтонов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при рыбы и гидробионов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при рыбы и гидробионов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при рыбы и гидробионов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при рыбы и гидробионов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при рыбы и гидробионов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилиной патологии.	_	-	_		_
также приемов обезреживания, утилизации или унито- тов, а также в обезреживании, утилизации или унитожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионнов, а также в обезреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке в обезреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионнов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии.  В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживания утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживания утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживания утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживания утилизации или уничтожения при различной патологии.	ř -				приятиях и рын-
рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утиливации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утиливации или уничтожении рыбы при различной патологии. В санитарной оценке вреживании, утиливации или уничтожении рыбы при различной патологии. В санитарной оценке вреживании, утиливации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживания утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утиливации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утиливации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утиливации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утиливации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утиливации или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утиливации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утиливации или уничтожении или уничтожении рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утиливации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также приемов обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживания, утилизации или уничтожения при различной патологии. В сани			•	•	•
чтожения при раз- личной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробион- тов, а также в обез- вреживании, утили- зации или уничтожения при раз- нии рыбы при раз- личной патологии. В санитарной оценке нии рыбы при раз- личной патологии. В санитарной оценке вреживании, утили- зации или уничто- жении рыбы при раз- личной патологии. В санитарной оценке вреживании, утили- зации или уничто- жении рыбы при раз- личной патологии. В санитарной оценке вреживании, утили- зации или уничто- жении рыбы при раз- личной патологии. В санитарной оценке вреживании, утили- зации или уничто- жении рыбы при различной патоло- зации или уничто- зации или уничто- жении рыбы при различной патоло- зации или уничто- зации или уничто- жении рыбы при различной патоло- зации или уничто- зации или уничто- бы при различной па- также в обезвреживания, утилизации или утилизации или уничто- вании, утилизации или уничтожении ры- бы при различной па- также в обезвреживания, утилизации или уничто- или уничтожении ры- бы при различной па- также в обезвреживания, утилизации или уничто- или уничтожении ры- бы при различной па- также в обезвреживания, утилизации или уничто- или уничтожении ры- бы при различной па-		*	* *		_
жения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожении рыбы при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожений патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживания утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживания утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживания утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживания утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживания утилизации или уничтожения при различной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживания утилизации или уничтожения при различной патологии.	T T		•		*
В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилиной патологии.  В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, а также в обезвреживании, утилинации или уничтожения при различной патологии.  В санитарной оценке различной патологии.  В санитарной оценке рыбы и гидробионтов, патологии.  В санитарной оценке вании, утилизации или уничтожения при патологии.				*	_
рыбы и гидробион- тов, а также в обез- вреживании, утили- ации или уничтоже- нии рыбы при раз- личной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробион- тов, а также в обез- вреживании, утили- зации или уничто- жении рыбы при раз- личной патологии. В санитарной оценке рыбы и гидробион- тов, а также в обез- вреживании, утили- вреживании, утили- зации или уничто- жении рыбы при различной патоло- зации или уничто- зации или уничто- бы при различной па- также в обезвре-			Ť	ř	*
тов, а также в обез- вреживании, утили- зации или уничтоже- нии рыбы при раз- личной патологии. (ПК 3 / ПК-3.1) рыбы и гидробион- вреживании, утили- зации или уничто- жении рыбы при различной патоло- зации или уничто- рыбы и гидробион- тов, а также в обез- вреживании, утили- вреживании, утили- зации или уничто- зации или уничто-	^		-		l*
вреживании, утили- зации или уничтоже- нии рыбы при раз- личной патологии.  Тов, а также в обез- вреживании, утили- зации или уничто- жении рыбы при различной патоло- зации или уничто- зации или уничто- жении рыбы при различной патоло- зации или уничто- зации или уничто- бы при различной па- также в обезвре-	r -	_	<del>-</del>		-
зации или уничтоже- вреживании, утилинии рыбы при раз- дации или уничто- жении рыбы при различной патологии. (ПК 3 / ПК-3.1) вреживании, утили- да также в обезвреживании, утили- да также в обезвреживании, утили- да также в обезвреживании, утили- да также в обезврежи- да также в обезвр	1	^		_	r- 1
нии рыбы при раз- личной патологии. (ПК 3 / ПК-3.1) зации или уничто- различной патоло- зации или уничто- зации или уничто- бы при различной па- тов, а также в обез- вреживании, утили- зации или уничто- бы при различной па- также в обез- во оценке рыбы и или уничтожении ры- бы при различной па- также в обез-		-	•	r .	
личной патологии. (ПК 3 / ПК-3.1) жении рыбы при различной патоло- зации или уничто- бы при различной па- также в обезвре-	-		* *	*	
(ПК 3 / ПК-3.1) различной патоло- зации или уничто- бы при различной па- также в обезвре-		_			
	( , , )	-	•	тологии.	живании, утилиза-
					ции или уничтоже-
		-			нии рыбы при раз-

Результат обуче-	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
ния по практике	«не зачтено»	«зачтено»		
				личной патологии.
I этап	Фрагментарные зна-	Неполные знания	Сформированные, но	Сформированные і
<b>Знать</b> осуществление	ния осуществления	осуществления сани	содержащие отдель	систематические
санитарной оценки	санитарной оценки	тарной оценки прес	ные пробелы зна	зна-
пресноводной и мор-	пресноводной и мор-	новодной и морской	нияосуществления	нияосуществления
ской рыбы, раков,	ской рыбы, раков	рыбы, раков, икры і	санитарной оценки	санитарной оценки
икры и других гид-	икры и других гид-	других гидробионтов	пресноводной и мор	пресноводной и
робионтов	робионтов / От		ской рыбы, раков, ик	морской рыбы, ра
(ПК-3/ ПК-3.2)	сутствие знаний		ры и других гидро бионтов	ков, икры и других гидробионтов
ІІ этап	Фиагментапное уме	В пелом успешное на	В целом успешное, но	•
Уметь осуществлять		не систематическое	¥	стематическое уме
	•		ные пробелы умение	
пресноводной и мор-		I* *		санитарную оценку
-			тарную оценку прес	
			новодной и морской	
			рыбы, раков, икры и	
r -			других гидробионтов	
			В целом успешное, не	
		-	сопровождающееся от	
			дельными ошибкамі	
			применение навыко	
			восуществления сани	
			тарной оценки прес	
			новодной и морской	
(ПК-3/ ПК-3.2)			рыбы, раков, икры и	
(1111 0/ 1111 0.2)	ков	другим гидрооноштог	других гидробионтов	
І этап.		Неполные зна-	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	Сформированные
Знать основы орга-				и систематиче-
низации обезврежи-			_	ские знанияосно-
вания, утилизации и	_	_	_	ворганизации
-	уничтожения прес-	r -	_	обезвреживания,
новодной и морской	_	_	*	утилизации и уни-
рыбы, раков, икры и				чтожения пресно-
других гидробионтов			водной и морской ры-	
(ПК-3/ ПК-3.3)		ТОВ		рыбы, раков, икры
	/ Отсутствие зна-		других гидробионтов	и других гидро-
	ний			бионтов
II этап.	Фрагментарные	В целом успешные,	В целом успешные,	Успешные и си-
	уменияорганизовать	но не систематиче-	но содержащие от-	стематические
обезвреживание,	обезвреживание,	ские уменияоргани-	дельные пробелы	уменияорганизо-
утилизацию и уни-	утилизацию и уни-	зовать обезврежива-	уменияорганизовать	вать обезврежива-
чтожение пресно-	чтожение пресно-	ние, утилизацию и	обезвреживание, ути-	ние, утилизацию и
водной и морской	водной и морской	уничтожение прес-	лизацию и уничтоже-	уничтожение
рыбы, раков, икры и	рыбы, раков, икры и	новодной и морской	ние пресноводной и	пресноводной и
		,	морской рыбы, раков,	морской рыбы, ра-
тов(ПК-3/ ПК-3.3)	тов / Отсутствие	других гидробион-		ков, икры и других
	V	тов	i	гидробионтов
	_	_	В целом успешное,	Успешное и си-
			но сопровождающее-	стематическое
		ское применение		применение
	-	навыковорганиза-		навыковорганиза-
зации и уничтожения	утилизации и уни-	ции обезвреживания,	ние навыков органи-	ции обезврежива-

Результат обуче-	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
ния по практике	«не зачтено»		«зачтено»	
пресноводной и мор-	чтожения пресно-	утилизации и уни-	зации обезврежива-	ния, утилизации и
ской рыбы, раков,	водной и морской	чтожения пресно-	_	уничтожения
	рыбы, раков, икры и	водной и морской	уничтожения пресно-	пресноводной и
робионтов (ПК-3/		_	водной и морской ры-	морской рыбы, ра-
ПК-3.3)	тов / Отсутствие			ков, икры и других
,	навыков	ТОВ	других гидробионтов	
І этап.	Фрагментарные	Неполные зна-	*	Сформированные
Знатьосновы			но содержащие от-	
оформления доку-		ния документов по	_	ские знанияоснов
ментов по результа-			знанияоснов оформ-	
там ветеринарно-			ления документов по	
			результатам ветери-	
	тизы (пресноводной			санитарной экс-
рыбы и раков, мор-	рыбы и раков, мор-	ков, морской рыбы и	экспертизы (пресно-	пертизы (пресно-
	ской рыбы и икры).		водной рыбы и раков,	
(ПК-3/	/ Отсутствие зна-	- '	морской рыбы и ик-	
ПК-3.4).	ний.		ры).	и икры).
,			,	1 /
II этап.	Фрагментарные	В целом успешные,	В целом успешные,	Успешные и си-
Уметь оформлять			но содержащие от-	
документы по ре-	документы по ре-	ские уменияоформ-	дельные пробелы	уменияоформлять
зультатам ветери-	зультатам ветери-	лять документы по	уменияоформлять	документы по ре-
нарно-санитарной	нарно-санитарной	результатам ветери-	документы по резуль-	зультатам ветери-
экспертизы (пресно-	экспертизы (пресно-	нарно-санитарной	татам ветеринарно-	нарно-санитарной
водной рыбы и ра-	водной рыбы и ра-	экспертизы (пресно-	санитарной эксперти-	экспертизы (прес-
ков, морской рыбы и	ков, морской рыбы и	водной рыбы и ра-	зы (пресноводной ры-	новодной рыбы и
икры).	икры).	ков, морской рыбы и	бы и раков, морской	раков, морской
(ПК-3/	/ Отсутствие уме-	икры).	рыбы и икры).	рыбы и икры).
ПК-3.4).	ний			
Шэтап.	Фрагментарное	В целом успешное,	В целом успешное,	Успешное и си-
Владеть навыка-	применение навы-	но не систематиче-	но сопровождающее-	стематическое
миоформления до-	ков использования	ское применение	ся отдельными	применение
кументов по резуль-	оформления доку-	навыковоформле-	ошибками примене-	навыковоформле-
татам ветеринарно-	ментов по результа-	ния документов по	ние навыков оформ-	ния документов по
санитарной экспер-			ления документов по	
тизы (пресноводной			μ - Ι	ринарно-
рыбы и раков, мор-	тизы (пресноводной	экспертизы (пресно-	нарно-санитарной	санитарной экс-
ской рыбы и икры).			экспертизы (пресно-	
(ПК-3/	ской рыбы и ик-		водной рыбы и раков,	
ПК-3.4).	ры)./Отсутствие	икры).	морской рыбы и ик-	ков, морской рыбы
	навыков		ры).	и икры).

# 6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

### Задания для подготовки к зачету

### УК-6

### **УК-6.1**

**Знать** основные понятия и теории профессиональной деятельности, факторы и условия развития профессиональной деятельности; основные требования к профессиональным качествам и способностям личности:

- 1. Понятие, признаки, свойства профессиональной деятельности. Предмет, средства, условия труда.
- 2. Психологическая структура профессиональной деятельности.
- 3. Основные типы профессиональной деятельности: человек техника, человек человек, человек природа, человек знак, человек художественный образ.
- 4. Виды профессиональной деятельности: исполнительская и управленческая деятельность. Психологическая структура совместной деятельности.
- 5. Понятие, виды и структура стилей деятельности. Механизмы формирования стиля деятельности.
- 6. Психологические механизмы формирования деятельности.
- 7. Основные психофизиологические характеристики трудовой деятельности.
- 8. Профессиография, профессиограмма, психограмма.
- 9. Профессиональная ориентация, профессиональное обучение и профессиональный отбор. Психологические ограничения и возможности профессионального развития.
- 10. Оптимизация условий трудовой деятельности. Правильная организация рабочего места. Обеспечение условий для кратковременного отдыха в процессе работы.

**Уметь** проводить рефлексивный анализ своих профессиональных ресурсов, склонностей, возможностей; определять цели, условия и этапы профессионального саморазвития в профессиональной деятельности:

- **1. Типовое ситуационное задание.** Провести психологический анализ профессии психолога (агронома, зоотехника и др.).
- 2. Типовое ситуационное задание. Выбрать несколько из предложенных вариантов ответа на поставленный вопрос: Какие из перечисленных ниже задач относятся к числу основных исследовательских задач психологии труда: 1.исследование особенностей психических процессов (ощущения, восприятия, внимания, представления, памяти, мышления и пр.) как регуляторов трудовой деятельности и их развития в деятельности; 2. разработка теоретически обоснованных и практически эффективных систем и процедур проведения профессиональной аттестации, осуществляемой в различных целях (профессиональный отбор, подбор); 3. изучение проблемы мотивации трудовой деятельности; раскрытие основных закономерностей формирования и развития системы профессиональных мотивов личности; установление влияния мотивационной системы личности на эффективность трудовой деятельности; разработка на этой базе психологически обоснованной системы стимулирования труда; 4. разработка норм, правил и процедур техники безопасности; содействие снижению профессионального травматизма и профессиональной заболеваемости

**Навык / Опыт деятельности** проведения, обработки, интерпретации методик для самодиагностики психологических черт личности, необходимых для успешной профессиональной деятельности:

- **1. Типовое задание практической направленности.** Разработать профессиограмму профессии с преобладанием сенсорной нагрузки.
- **2.** Типовое задание практической направленности. Составить программу, направленную на профилактику возникновения профессионального стресса у менеджера (педагога, агронома, зоотехника, др.).
- **3. Типовое задание практической направленности.** Составить комплекс методик для исследования мотивов профессиональной деятельности.

#### **VK-6.2**

**Знать** основные методы изучения личности и группы для определения направления саморазвития:

- 1. Методы исследования личности.
- 2. Методы психологического анализа профессии.
- 3. Методы исследования группы.
- 4. Методы диагностики профессиональных способностей и других профессионально значимых качеств личности.
- 5. Механизмы психологического и профессионального развития личности (Эриксон, Петровский, др.).
- 6. Самооценка как оценочная (аффективная) составляющая Я-концепции.
- 7. Механизмы, инструменты саморазвития.
- 8. Карьера и ее формирование. Личностное целеполагание.
- 9. Самооценка, ее виды и характеристики. Измерение самооценки и ее коррекция.
- 10. Методы и методики подготовки к профессиональному самоопределению и саморазвитию.

**Уметь**использовать основные методы профессиональной диагностики для определения направления саморазвития:

- **1. Типовое ситуационное задание.** Какие методы вы считали бы возможным и целесообразным использовать для изучения личности на выявление уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности? Постарайтесь обосновать их выбор и охарактеризовать условия их применения.
- **2. Типовое ситуационное задание.** Опишите основные задачи, которые приходится решать представителям Вашей будущей профессии. Определите, какие способности Вам нужно развивать для того, чтобы достичь вершин профессионального мастерства. Какие упражнения и тренировки необходимы для этого?

**Навык / Опыт деятельности** проведения, обработки, интерпретации методов самопознания и саморазвития личности на основе принципов образования в течение всей жизни:

- **1. Типовое задание практической направленности.** Разработайте проект совершенствования процесса профессиональной адаптации начинающих профессиональную деятельность.
- **2.** Типовое задание практической направленности. Сопоставьте личную программу достижения жизненного успеха из следующих компонентов: образ успеха, принципы деятельности и жизненной ориентации, пути достижения успеха, этапы и порядок действий.

### УК-6 / УК-6.3

Знать основные концепции современного менеджмента, историю развития науки управления, основные подходы и принципы управления, методы принятия управленческих решений; основные теории и концепции взаимодействия людей в организации, включая вопросы мотивации, групповой динамики, командообразования, лидерства и управления конфликтами; ключевые теории тайм-менеджмента, основные принципы, методы, техники управления временем; эффективные технологии целеполагания и контроля

### Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний

- 1. Понятие менеджмента и его роли в общественном развитии. Предмет и метод науки управления.
- 2. Управленческие революции. Идеи Р. Оуэна и их значение для науки управления.
- 3. Предпосылки возникновения научных теорий в управлении. Школа научного управления. Идеи Г. Форда.
- 4. Административная (классическая) школа менеджмента.
- 5. Концепция идеальной бюрократии М. Вебера. Школа человеческих отношений.
- 6. Хоторнские эксперименты.
- 7. Эмпирический подход. Теория социальных систем.
- 8. Школа науки управления. Системный подход к управлению.
- 9. Ситуационный подход к управлению. Новейшие исторические тенденции.
- 10. Развитие управленческой мысли в отечественной науке.
- 11. Организация как система. Определение и общие характеристики организаций
- 12. Понятие внешней среды организации. Основные характеристики внешней среды: взаимосвязанность факторов внешней среды, сложность, подвижность, неопределенность.
- 13. Мотивация деятельности в менеджменте. Содержательные теории мотивации: иерархия потребностей А. Маслоу; теория ERG К. Альдерфера; теория приобретенных потребностей Д. МакКлелланда; теория двух факторов Ф. Герцберга.
- 14. Процессуальные теории мотивации: теория ожидания; теория справедливости (равенства); теория постановки целей; модель Портера-Лоулера. Мотивация и компенсация.
- 15. Понятие власти и влияния. Типы власти. Формы власти и влияния.
- 16. Теории лидерских качеств: исследования Ральфа Стогдилла и Уоррена Бенниса. Концепции лидерского поведения: три стиля руководства К. Левина, системы управления Р. Лайкерта, исследования Мичиганского университета, исследования университета штата Огайо, управленческая решетка Блейка и Моутон.
- 17. Концепция вознаграждения и наказания. Заменители лидерства.
- 18. Ситуационные модели лидерства: модель Танненбаума-Шмидта, модель Фидлера, модель «путь-цель» Митчелла и Хауза, модель Херсея и Бланчарда, модель Стинсона-Джонсона.
- 19. Сравнительный анализ ситуационных моделей лидерства. Ситуационный анализ характера эффективного лидера: концепция атрибутивного лидерства, концепция харизматического лидерства, концепция преобразующего (трансформирующего) лидерства или лидерства для изменений, интерактивное руководство, сервисное руководство, коучинг.
- 20. Классификации управленческих ролей. Делегирование полномочий в системе менеджмента.
- 21. Определение группы и команды. Формальные и неформальные группы в организации.
- 22. Развитие неформальных групп и их характеристики. Управление неформальными организациями.
- 23. Модель Хоманса. Формальные группы в организации. Внутренняя структура группы.
- 24. Роли членов группы. Групповая социометрия. Этапы формирования группы. Факторы, влияющие на эффективность работы группы.
- 25. Коммуникации в группах. Управление с помощью комитетов.
- 26. Типы рабочих команд. Распространение командной работы. Преимущества и недостатки работы в командах.
- 27. Сущность и природа конфликтов в коллективе на предприятии. Типы конфликтов: внутриличностные, между личностью и группой, межгрупповые конфликты.
- 28. Основные причины возникновения конфликтов. Технологии предупреждения конфликтов. Основные формы разрешения конфликта.
- 29. Понятие и сущность тайм-менеджмента. Способность к применению технологий тайм-менеджмента в процессе самоорганизации.
- 30. Планирование дня. Три типа ежедневных задач: жесткие, гибкие, бюджетируемые.

- 31. Алгоритм планирования ежедневных задач разного типа. Особенности времени как ресурса
- 32. Основные способы и методы расстановки приоритетов: матрица Эйзенхауэра, матрица многокритериальной оценки, критерии приоритетности
- 33. Самоорганизация и самообразование. Распределение рабочей нагрузки. Грамотное распределение рабочей нагрузки.
- 34. Правила организации эффективного отдыха. Эффективный сон. Самонастройка на решение задач: методы, способы.
- 35. Эффективное решение больших трудоемких задач. Техника работы с задачами 13 «слонами».
- 36. Использование СМАРТкритериев для подзадач. Решение мелких неприятных задач. Модели эффективности.
- 37. Корпоративное управление эффективностью. Анализ личной эффективности.
- 38. Тактический тайм-менеджмент как управлять своим временем в течение дня.
- 39. Расстановка приоритетов. Метод ABC. Определение срочных и важных дел. Матрица Эйзенхауэра. Устранение «поглотителей времени».
- 40. Бюджетирование времени по методу «Альпы». Постановка целей. Поиск и нахождение целей. Система целей: долгосрочные, среднесрочные и текущие цели. Принципы и правила планирования рабочего и жизненного времени. Активный и реактивный тайм-менеджмент.
- 41. Методические приемы в тренинге. Деловая игра. Ролевая игра. Групповая дискуссия. Критерии конструктивности. Тематическая, проблемная дискуссии.
- 42. Психогимнастика в тренинге. Информирование как методический прием. Сопротивление участников тренинга: причины и способы преодоления.
- 43. Конструирование и подготовка тренинга. Этапы построения содержательной работы. Планирование программы тренинга по тайм менеджменту. Этапы проведения тренинга. Тренинг по управлению временем как форма бизнес-тренинга.
- 44. Закономерности обучения взрослых. Цели обучения и критерии оценки результатов. Заключительная часть тренинга. Проведение тренинга управления временем.
- 45. Принятие решения установление приоритетности дел. Соотношение временных затрат и получаемых результатов (принцип Парето).
- 46. Установление приоритетов при помощи анализа АБВ. Принятие оперативного решения по приоритетам в условиях лимита времени (техника С. Кови).
- 47. Принятие решений по отклонениям. Виды контроля в ТМ. Метод «пяти пальцев» (по Л. Зайверту). Контроль в организации. Правила и ошибки контроля. Использование карт контроля.
- 48. Стратегический алгоритм лидерства. Правила эффективного делегирования. Преимущества делегирования. Сопротивление делегированию. Как преодолеть сопротивление делегированию. Правила делегирования.

Уметь анализировать совокупность факторов внутренней и внешней среды и их влияние на эффективность деятельности организации; определить положение организации относительно ее жизненного цикла; определять тип организационной структуры; экономически грамотно обосновывать принимаемые управленческие решения; проводить аудит своего времени и анализировать причины дефицита времени при решении поставленных задач; оценивать свои реальные резервы времени и рационально их использовать

Типовое задание практической направленности № 2.

Метод контроля «Управленческая пятерня»

В деятельности менеджера большое значение имеет совершенствование стиля и метода управления персоналом. Руководителю предприятия должны быть присущи управленческая ответственность, справедливость и объективность в оценке каждого сотрудника. Наблюдения показывают, что многие руководители в своей жестикуляции используют преимущественно указательный палец, как бы констатирующий виновность подчиненных. В практическом менеджменте существует понятие «Управленческая пятерня», которое дает наглядное представ-

ление об оптимальном выборе стиля работы с персоналом. Опишите все функции, которые выполняют пальцы в «Управленческой пятерне».

Навык / Опыт деятельности владения инструментами планирования и управления на любом уровне организации; владения основными законами и принципами организации при решении ситуационных задач; использования в практической деятельности новых знаний и умений в области менеджмента; планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; выделения временных резервов рабочего времени под новые задачи или проекты; накапливать опыт деятельности, применяя на практике полученные теоретические знания в области менеджмента в реализации намеченных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда

### Задания для оценивания результатов обучения в виде навыков/ опыта деятельности

Типовое задание № 1

Ситуационная задача Вы, как руководитель подразделения, получили задание организовать подготовку вашего отдела к участию в отраслевой выставке, открывающейся через 3 мес. Вам необходимо определить объем задач, распределить их между сотрудниками, контролировать исполнение и отчитываться о ходе подготовки перед руководством. Какой инструмент (какие инструменты) тайм-менеджмента вы будете использовать в первую очередь для эффективной организации работы?

### Ситуационная задача

Вам поручено запустить новый проект. Но ваши подчиненные жалуются, что им не хватает времени на выполнение всех задач по первому проекту, они и так задерживаются после рабочего дня на 2, а то и 3 часа. Вы подозреваете, что сотрудники используют свое рабочее время неэффективно. Какой техникой тайм-менеджмента необходимо воспользоваться в первую очередь, чтобы подтвердить или опровергнуть ваше предположение? Ответ аргументируйте.

### Ситуационная задача

Между двумя сотрудниками организации возник спор по поводу сроков внедрения новой технологии. Один из них мотивировал предлагаемые сроки внедрения интересами производства продукции, второй свою позицию обосновывал с позиции интересов персонала, которому предстоит осваивать новую технологию. Является описанная ситуация конфликтом? Каковы перспективы развития данной ситуации и механизмы управления ею?

### Ситуационная задача

Вы недавно назначены менеджером по кадрам. Вы еще плохо знаете сотрудников фирмы, сотрудники еще не знают вас в лицо. Вы идете на совещание к генеральному директору. Проходите мимо курительной комнаты и замечаете двух сотрудников, которые курят и о чем-то оживленно беседуют. Возвращаясь с совещания, которое длилось один час, вы опять видите тех же сотрудников в курилке за беседой. Как следует поступить в данной ситуации? Аргументируйте свой ответ.

### ПК-1/ПК-1.1

**Знать** основыпредубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя

- 1. Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним.
- 2. Случаи, требующие запрета убоя животных на мясо.

- 3. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных.
- 4. Боенские предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования,

предъявляемые к ним.

- 5. Порядок сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия.
- 6. Ветеринарно-санитарный контроль при предубойном содержании животных.

#### Задача 1.

В хозяйстве выбраковано 8 коров средней упитанности для сдачи на мясокомбинат. На мясокомбинате упитанность поставили нижнесреднюю.

- 1. Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации?
- 2. Как должен поступить специалист хозяйства, чтобы не допустить занижение упитанности?
- 3. Какие можно сделать выводы из анализа подобного рода явлений?

#### Задача 2.

На ветеринарный участок для экспертизы привезли тушу свиньи с внутренними органами. При послеубойном осмотре ветврач Дорошев В. И. не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и во внутренних органах. При исследовании мышечной ткани из ножек диафрагмы на компрессиуме ветврач обнаружил обызвествленныелимонообразные образования в 2-х срезах.

- 1. Как Вы оцениваете ситуацию?
- 2. Каковы могут быть последствия?
- 3. Как должен поступить ветврач с тушей свиньи?

**Уметь** проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя

- 1. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства.
  - 2. Организация и проведение предубойного осмотра крупного рогатого скота.
  - 3. Организация и проведение предубойного осмотра свиней.
- 4. Организация и проведение предубойного осмотра мелких продуктивных животных и домашней птицы.

#### Задача 3.

При сдаче быков на мясокомбинат забой произвели только на третьи сутки. В связи с этим мясокомбинат отказался принять скот по живой массе и упитанности, предоставленной в гуртовой ведомости.

- 1. Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации?
- 2. Как Вы оцениваете действия специалиста хозяйства, если в гуртовой ведомости не стоит время принятия скота мясокомбинатом?
- 3. Правомочен ли мясокомбинат в своих действиях?

**Навык** проведения предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарносанитарной экспертизы продуктов убоя

- 1. Организация послеубойного осмотра туш и органов животных на мясокомбинатах. Требования к рабочим местам ветсанэкспертизы.
- 2. Организация послеубойного осмотра туш и органов животных на убойных пунктах и ГЛВСЭ рынков.
  - 3. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов.

#### Задача 4.

Во время приемки 10 голов быков на мясокомбинате при взвешивании было снято 3% на содержание желудочно-кишечного тракта. Окончательный расчет с поставщиком проводили по фактической массе и упитанности туш после убоя животных.

1. Проанализировать данную ситуацию.

#### Залача 5.

Во время забоя цыплят-бройлеров много тушек идет по конвейеру с неполным снятием пера, и травмами кожного покрова.

- 1. Какие действия необходимо предпринять?
- 2. Как поступить с травмированными тушками?

#### ПК-1/ПК-1.2

**Знать** основыотбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов

Определение мяса больных животных по органолептическим и патологическим признакам.

- 1. Определение видовой принадлежности мяса органолептическим и сравнительно-анатомическим методами.
  - 2. Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами.
- 3. Определение мяса больных животных по органолептическим и патологическим признакам.

#### Задача 1.

При проведении анализа смывов со стен оборудования, птицеводческого помещения № 10, в котором содержатся взрослые куры, лаборант Сушкова Н. Н. в 2-х пробах обнаружила возбудителя сальмонеллеза.

- 1. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Какой должна быть последовательность действий работников ветеринарной службы хозяйства?
  - 2. Как поступить с поголовьем кур?

**Уметь** осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов

- 1. Порядок отбора проб мяса для проведения бактериологического исследования.
- 2. Порядок отбора проб мяса для проведения органолептических и лабораторных исследований

#### Задача 2.

В колбасный цех поступило мясо от вынужденно забитых от чумы свиней. При лабораторном исследовании мяса сальмонелл не выделено. Органолептическая оценка мяса хорошая.

1. Как поступить ветеринарному специалисту?

**Навык** взятия отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов

- 1. Порядок отбора проб мяса для исследования на трихинеллёз
  - 2. Особенности процессов созревания мяса здоровых и больных животных.
  - 3. Основные факторы, вызывающие порчу мяса и их краткая характеристика.
  - 4. Определение мяса больных животных лабораторными методами.

#### Задача 3.

При проверке склада готовой продукции мясо-консервного комбината было выявлено 8% мясных консервов «бомбаж». Параметры микроклимата в помещении соответствовали норме, но испорченные консервы были неправильно уложены в тару.

- 1. Проанализируйте создавшуюся ситуацию.
- 2. Каковы причины, повлекшие порчу готовой продукции?

#### ПК-1/ПК-1.3

Знать основы санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции

- 1.Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных.
- 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, не передающихся через мясо.
- 3. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при незаразных болезнях крупного рогатого скота, свиней, овец.
  - 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях птиц и кроликов.
  - 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении обмена веществ.

#### Задача 1.

На мясокомбинате на первой точке экспертизы молодой специалист, выпускник сельскохозяйственного техникума нашел изменения в подчелюстных лимфатических узлах под номером 185 лимфатический узел увеличен в размере, кирпично-красного цвета. Туша плохо обескровлена.

- 1. Какие действия необходимо предпринять?
- 2. Что делать с тушей?

Уметь осуществлять санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции

- 1.Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях убойных животных
  - 2.Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птиц
  - 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов.
  - 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях нутрий.

#### Задача 2.

На день проверки в холодильной камере торгового павильона находилось 5 туш мяса говядины, предназначенных для реализации. У 2-х туш корочка была сильно подсохшая, темнокрасного цвета, местами увлажненная.

- 1. Проанализируйте данную ситуацию.
- 2. Какой должна быть последовательность действий работников ветслужбы?

**Навык** проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции

- 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе
- 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при токсоплазмозе, пироплазмидозе и эймеризиозе
- 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при кишечных гельминтозах, гиподерматозе крупного рогатого скота и эстрозе овец
  - 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах, саркоцистозах.
  - 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллёзе.

- 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при кишечных гельминтозах, гиподерматозе крупного рогатого скота и эстрозе овец.
- 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, не передающихся через мясо.
- 7. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при незаразных болезнях крупного рогатого скота, свиней, овец.

#### Задача 3.

На мясокомбинат привезли 10 голов свиней. При послеубойном исследовании в тонком отделе кишечника отмечено геморрагическое воспаление, селезенка увеличена, пульпа красного цвета, у одной свиньи в полости заплюсневого сустава обнаружен серозно-фибринозный экссудат. Возраст свиней 9-10 месяцев.

- 1. Как Вы оцениваете создавшуюся ситуацию?
- 2. Каковы могут быть последствия?
- 3. Как Вы поступите? Почему?

#### ПК-1/ПК-1.4

**Знать** основы обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными

- 1. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
- 2. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
- 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.
- 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях отдельных органов

#### Залача 1.

На мясокомбинат для забоя поступило 15 голов крупного рогатого скота. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния, номер на туше отсутствовал.

- 1. Проанализируйте ситуацию.
- 2. Какой должна быть последовательность действий?

**Уметь** организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными

- 1. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
- 2. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
- 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.

#### Задача 2.

В хозяйстве были забиты 3 головы крупного рогатого скота. Мясо-говядину, тощее, реализовали работникам хозяйства в счет заработанной платы.

- 1. Чем объяснить создавшуюся ситуацию?
- 2. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?

**Навык** проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными

- 1. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов.
- 2. Сбор, утилизация и уничтожение биологических отходов.

#### Задача 3.

Влажность выработанной на птицефабрике партии мясокостной муки составила 16%, с содержанием протеина 68%. Было принято решение использовать эту муку на корм птице в своем хозяйстве.

- 1. Проанализируйте сложившуюся ситуацию.
- 2. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?
- 3. Каковы могут быть последствия?

#### ПК-1 / ПК-1.5

**Знать**основы оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции).

Перечень вопросов:

- 1. Юридические лица: понятие, виды.
- 2. Основы законодательной регламентации ветеринарного дела в Российской Федерации.
- 3. Закон Российской Федерации «О ветеринарии», его значение и основное содержание.
- 4. Законы и правовые акты субъектов Российской Федерации по ветеринарии.
- 5. Право на занятие ветеринарной деятельностью и права потребителей ветеринарных услуг.
- 6. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства Российской Федерации.
- 7. Ветеринарное дело, как система ветеринарных органов, учреждений и организаций.
- 8. Министерство сельского хозяйства Российской Федерации: полномочия и функции в области ветеринарии.
- 9. Департамент ветеринарии Министерства сельского хозяйства Российской Федерации: полномочия, организация деятельности.

**Уметь**оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции).

Задания практической направленности:

#### Задание 1

Дайте характеристику объектам ветеринарно-санитарного назначения на предприятиях агропромышленного комплекса.

#### Задание 2

Перечислите и охарактеризуйте основные виды ветеринарных документов, издаваемых в соответствии с законом Российской Федерации «О ветеринарии». *Каково их значение?* 

**Навык и (или) опыт деятельности**оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции)

#### Типовое задание

#### Задача 1

По арбитражному делу, связанному с массовым падежом свиней на ферме предпринимателя, предварительно были выполнены первичная и дополнительная экспертизы. Арбитражным судом субъекта РФ была назначена новая судебно-ветеринарная экспертиза по новым вопросам

с привлечением 3-х специалистов различного профиля. Требуется дать ответы на следующие вопросы арбитражного суда:

1. Дайте полное название вновь назначенной судебно-ветеринарной экспертизы? 2. Кто имеет право ее проводить? 3. С каким объектом экспертизы вероятнее всего будут работать судебно-ветеринарные эксперты (вещественные доказательства или материалы дела)?

#### Задача 2

Гражданин П.П.Петров вывозит на рынок в соседний район 2 фляги мёда. *Куда и за ка*кими ветеринарными документами на товар он должен обратиться?

#### ПК-2/ПК-2.1

Знать нормативную документацию по отбору проб и проведению органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.

- 1. Требования действующих ГОСТ к экспертизе меда.
- 2. Нормативная документация при экспертизе яиц домашней птицы.
- 3. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям получения молока.

Уметь проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.

- 1. Методы определения падевого меда.
- 2. Основные методы определения доброкачественности яиц домашней птицы.
- 3. Пороки молока и методы их обнаружения.

Владеть навыками и опытом осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.

- 1. Методы определения санитарная оценка падевого меда.
- 2. Пороки яиц, при которых они считаются пищевыми неполноценными
- 3. Виды фальсификации молока и методы ее выявления.

#### ПК-2/ ПК- 2.2

Знать нормативную документацию,

определяющую санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птипы

- 1. Нормативная документация при проведении экспертизы продуктов пчеловодства.
- 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.
  - 3. Нормативная документация на молочную продукцию.

Уметь осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птипы.

- 1. Методы определения фальсификации меда.
- 2. Виды фальсификации молока и методы ее выявления.
- 3. Экспертиза молока, полученного от больных животных больных.

Владеть навыками и опытом осуществлять санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.

- 1. Определение показателей меда при возникновении разногласии в его качестве.
- 2. Дополнительные методы исследования яиц домашней птицы.
- 3. Методы определения бактериальной обсемененности молока и молочных продуктов.

#### ПК-2/ ПК- 2.3

Знать нормативную документацию по обезвреживанию, утилизации и уничтожении меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.

- 1. Причины токсичности меда и методы определения.
- 2. Способы обезвреживания и дезинфекции яиц.

Уметьорганизовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.

- 1. Использование новейших методик при экспертизе меда
- 2. Пороки яиц, при которых они направляются на утилизацию.
- 3. Способы денатурации и уничтожения молока

Владеть навыками и опытом организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.

- 1. Утилизация и уничтожение не качественного меда.
- 2. Методы и способы утилизации и уничтожения яиц домашней птицы
- 3. Экспертиза молока, полученного от больных животных больных.

#### ПК -2/ ПК-2.4

**Знать** основ оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).

- 1. Понятие о Международном Эпизоотическом Бюро.
- 2. Риски при импорте животных и продукции.
- 3. Кодекс Алиментариус.
- 4. Законодательство Европейского экономического союза в области ветеринарии
- 5. Понятия о Всемирной торговой организации.
- 6. Задачи и деятельность  $\Phi AO$  (продовольственная и сельскохозяйственная организация OOH).
- 7. Основные понятия о Технических регламентах Таможенного союза.
- 8. Руководство по Диагностическим Тестам и Вакцинам для Наземных Животных.
- 9. Руководство по Диагностическим Тестам для Водных Животных. закон ЕС о продуктах питания и кормах.
- 10. Распоряжения Европейского парламента и Совета.
- 11. Технические регламенты Таможенного союза по безопасности оборота пищевой продукции

**Уметь** оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).

Примеры типовых заданий:

- 1. Порядокоформления экспортаподконтрольных грузов
- 2. Порядокоформленияимпортаподконтрольных грузов.
- 3. Перечислите порядок разработки, утверждения ивнедрения ветеринарносанитарных мерв Таможенном союзе.

**Навык и (или) опыт деятельности**оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы).

Примеры типовых заданий:

- 1. Гражданин И.И.Иванов выезжает в Аргентину на постоянное место жительства и изъявил желание взять с собой кота, собаку и попугая. Куда и за какими ветеринарными документами он должен обратиться?
- 2. Гражданин Ф.М.Достоевский, проживающий в п.Чертково (Российская Федерация), собирается перегнать нетель своей тёще Р.В.Журловой, проживающей в п.Меловое (Украина). Куда и за какими ветеринарными документами на животное он должен обратиться?

**Знать правила п**роведения осмотра, отбора проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов

- 1. Правила отбора проб и оформление сопроводительного документа для бактериологического исследования рыбы
- 2. Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на свежесть.

#### II этап

**Уметь п**роводить осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов.

- 1. Утилизируйте непригодную рыбную продукцию.
- 2. Установите основные причины порчи рыбной продукции.

#### Ш этап

**Навык** (*Опыт деятельности*) проведения осмотра, отбора проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов.

- 1. Организуйте обеззараживание рыбы и других гидробионтов посолом.
- 2. Организуйте обеззараживание рыбы и других гидробионтов высокими температурами.

#### ПК-3./ПК-3.2

#### І этап

Знать санитарную оценку гидробионтов и икры

- 1. ВСЭ свежей рыбы при бранхиомикозе.
- 2. ВСЭ свежей рыбы при оспе.

#### II этап

Уметь осуществлять санитарную оценку гидробионтов и икры

- 1. Дайте санитарную оценку свежей рыбы при язвенной болезни судака.
- 2. Дайте санитарную оценку свежей рыбы при новообразованиях

#### Ш этап

Навык (Опыт деятельности) проведения санитарной оценки гидробионтов и икры

- 1. Провести санитарную оценку свежей рыбы при кавиозе.
- 2. Провести санитарную оценку свежей рыбы при аргулезе.

#### ПК-3/ПК-3.3

#### Іэтап

Знать правила организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов.

- 1. Обеззараживание рыбы и других гидробионтов высокими температурами.
- 2. Утилизация непригодной рыбной продукции.

#### ІІ этап

**Уметь** организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов.

- 1. Организуйте обезвреживание свежей рыбы при лигулезе.
- 2. Организуйте обезвреживание рыбы при анизакидозе.

#### Ш этап

**Навык** (*Опыт деятельности*) организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов.

1. Проведите утилизацию рыбы при описторхозе

2. Проведите утилизацию рыбы при краснухе карпа.

#### ПК-3 / ПК-3.4.

**Знать** основ оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).

Примеры вопросов:

- 1. Закон РФ «О ветеринарии», его основные положения.
- 2. Госветнадзор в РФ. Права и обязанности госветинспектора.
- 3. Дайте определение понятию «ветеринарный надзор». Какие действия ветеринарных должностных лиц включает в себя это понятие?
- 4. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства РФ по вопросам ветеринарной медицины.
- 5. Ветеринарное законодательство РФ. Разновидности подзаконных актов к Закону РФ «О ветеринарии».

**Уметь** оформлять документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).

Примеры типовых заданий:

- 1. Порядок оформления и введения в действие годового плана противоэпизоотических мероприятий в хозяйстве.
- 2. Каков порядок получения, хранения и расходования средств ветеринарного назначения, в том числе препаратов групп А и Б?
- 3. Перечислите и охарактеризуйте источники финансирования ветеринарных мероприятий.
- 4. Как составляют смету расходов ветеринарных учреждений

**Навык и (или) опыт деятельности**оформления документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры).

Примеры типовых заданий:

- 1. Сколько времени должны затратить ветспециалист и 2 его помощника на вакцинацию 2000 голов крупного рогатого скота, если норма затрат труда составляет 19,5 чел.-мин./10 гол?
- 2. Определить величину экономического ущерба, нанесённого утратой племенной ценности 10 нетелями со средней живой массой 400 кг при средней цене реализации племенной нетели 10 000 руб и средней цене реализации живой массы КРС 10 000 руб/ц.
- 3. В свинарнике, неблагополучном по аскаридозу, находилось 500 подсвинков. Среднесуточная продуктивность здоровых свиней составила 0,45 кг, больных 0,22 кг. Цена 1 кг живой массы свиней 50 руб. Продолжительность переболевания 60 дней. Рассчитать экономический ущерб от снижения прироста массы поросят.

#### Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

УК – 6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК – 6.1 Формулирует цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам

#### Задания закрытого типа:

- 1. Вознаграждение, не относящееся к внешней мотивации:
- а) заработная плата;
- б) продвижение по службе;
- в) значимость труда.

Правильный ответ – значимость труда

- 2. Какую трансформацию претерпевают познавательные мотивы студентов вуза?
- а) к профессиональным мотивам;
- б) к мотивам престижа;
- в) прагматическим мотивам.

Правильный ответ - к профессиональным мотивам

#### Задания открытого типа:

3. Работник «обрастает» единомышленниками, перенимателями опыта, учениками, последователями на стадии ......

Правильный ответ – стадия наставничества

4. Собеседование, в ходе которого кандидату предлагается решить одну или несколько проблем (практических ситуаций) называется ....

Правильный ответ – ситуативное

5. Этап деловой карьеры (40-50 лет), связанный с переживанием кризиса «середины жизни», когда работник начинает подводить предварительные итоги достигнутого и искать пути приспособления к новой ситуации, называется .....

Правильный ответ – консолидации карьеры

- 6. Заданное значение результата теста или какой-нибудь другой оценки Правильный ответ –порог пригодности
- 7. Этап деловой карьеры (23-40 лет), характеризующийся вхождением молодого специалиста в мир работы, овладением профессией, поиском своего места в коллективе, становлением профессионалом

Правильный ответ –адаптационный

### УК – 6.20 существляет самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизне-деятельности, определяет направления саморазвития

#### Задания закрытого типа:

- 1. Представление человека о важности своей личности, деятельности среди других людей и оценивание себя и собственных качеств и чувств, достоинств и недостатков это .....
- а) самооценка
- б) оценка личности
- в) оценка других людей

#### Правильный ответ – самооценка

- 2. Обеспечивает принятие личностью задач и выбора решений ..... функция
- а) защитная
- б) отражающая
- в) регуляторная

#### Правильный ответ – регуляторная

#### Задания открытого типа:

3. Искаженное представление человека о собственных возможностях, переоценивание собственных сил и значимости указывает на .......

Правильный ответ – завышенная самооценка

4. Свойство личности, включающее в себя индивидуально-психологические особенности личности и проявляющееся в скорости, результативности и качественном своеобразии освоения деятельности и ее выполнения при минимальных энергетических затратах, — это......

#### Правильный ответ – способности

5. Процесс постоянного развития личности, который предполагает непрерывное повышение уровня мастерства в чем-либо, когда человек полностью отдается процессу, справляется с задачами самостоятельно и получает чувство наивысшего удовлетворения называется ......

#### Правильный ответ - самореализация

6. Аристотель писал, что счастье достижимо через реализацию своихвозможностей <b>Правильный ответ – потенциальных</b>
7. Проблематику самореализации активно разрабатывал психолог Правильный ответ - Маслоу
УК – 6.3Составляет план распределения личного времени, оценивает его выполнение
Задания закрытого типа:
Subultur Surpointoco munu.
1. Одна из наиболее характерных причин дефицита времени: а) адекватная оценка своих способностей, скорости работы, результативности б) неадекватная оценка своих способностей, скорости работы, результативности в) соответствие работника и занимаемой им должности Правильный ответ: б
2. Установите соответствие терминов их содержанию:
2. Установите соответствие терминов их содержанию.  1)Дискретные единицы времени  2)Ежедневник  3) Часы
а)прибор для определения текущего времени суток и измерения продолжительности временных интервалов в единицах, меньших, чем одни сутки б)минуты, часы, дни, недели
в)деловой блокнот, предназначенный для ежедневного ведения записей о делах, планах, результатах
Правильный ответ: 1- б; 2- в; 3- а;
3. Один из процессов тайм-менеджмента: а) организация б) контроль достижения цели, выполнения планов, подведение итогов по результатам в) целедостижение
Правильный ответ: б
Задания открытого типа:
4. Технология, позволяющая использовать невосполнимое время жизни в соответствии со своими личными и бизнес-целями и ценностями — это
5. В истории развития отечественного тайм-менеджмента можно выделить столько этапом? <i>Правильный ответ: 3 (три)</i>
6. Учет расходов личного времени путем простой письменной фиксации – это
7. Процесс тренировки сознательного контроля над временем, потраченным на конкретные виды деятельности, при котором специально увеличиваются эффективность и продуктивность — это
Правильный ответ:управление временем
УК – 8Выбирает методы и средства физической культуры и спорта для собственного физиче-
ского развития, профилактики профессиональных заболеваний и утомления на рабочем месте
УК — 8.1Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
Задания закрытого типа:
1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих
местах осуществляется:
1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;
2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;
3. работодателем или его представителем;

4. специалистом по охране труда;
Правильный ответ: 1
2. К стихийным бедствиям относятся:
1.взрывнапредприятии;
2. террористический акт;
3. радиационная авария;
4.химическаяавария;
5. ураганы, буриисмерчи;
6.снежныезаносыиснежныелавины;
7.эпидемии.
Правильный ответ: 5,6,7
Tipudustonotu omocin. 5,0,7
Задания открытого типа:
3.Планы ликвидации аварий составляются исходя из
Правильны ответ: оценки рисков
Tipustational omocini. Signika puekos
7. Раздражающие вредные вещества относятся к опасным вредным факторам
Правильный ответ: биологическим
4. Опасные химические вещества, применяемые на объектах экономики, при аварийном выбросе
которых может произойти заражение окружающей среды, называются
Правильный ответ: AXOB(аварийными химически опасными веществами)
5. Количество вещества, которое вызывает токсический эффект, называется
Правильный ответ: токсодозой
6.Количествоэнергии,поглощеннойединицеймассыоблучаемоговещества,называется дозой
Правильный ответ: поглощенной
7 – аварии, сопровождающиеся утечкой или выбросом опасных химических веществ.
Правильный ответ: Химическая авария
$\hat{VK}-8.2B$ ыбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного
характера
Задания закрытого типа:
1. Установите последовательность действий населения при получении
Уведомления о радиационной опасности:
1.закрытьфорточки, уплотнить рамы идверные проемы;
2.сделатьзапасыводыи еды;
3. провестиэкстреннуюйодную профилактику;
4. укрытьсяв жилых домах.
Правильный ответ:4,1,3,2
2. Аварии, сопровождающиеся образованием зоны заражения, глубина которой не превышает ра-
диуса санитарно-защитной зоны предприятия, являются
1. местными;
2. объектовыми;
3 региональными;
4глобальными;
5муниципальными.
Правильный ответ: 2
F
3. Привозникновенииземлетрясениявовремядвижениявавтомобиленеобходимо:
1.продолжить движение;
2.остановиться вблизи дома, деревьев;

3. остановиться на открытом месте, открыть двери, но из машины не выходить;
4.остановитьсянаоткрытомместе, открыть двери, выйти из машины;
5.остаться в машине с закрытыми дверцами
Правильный ответ: 3
4. Установите соответствие:
Самое надежное место в доме при землетрясении
А. дверные проемы;
Б. углы капитальных стен;
В.лифтовой проем;
Г. Под столом;
Д.под кроватью
Е.лестничная клетка
Правильный ответ: 1-А,Б, 2-В,Г
5. Установите правильную последовательность действий человека, попавшего под завал:
1. обломками укрепить то, что находится над человеком;
2.стучать по трубе или стене;
3. отодвинуть от себя острые предметы;
4. закрыть нос и рот носовым платком, одеждой
Правильный ответ: 4, 3, 1, 2
Задания открытого типа:
6. Уничтожение сильнодействующих ядовитых и отравляющих веществ или удаление их с поверх-
ности до полного уничтожения называется
Правильный ответ: дегазация
7. Удаление радиоактивных веществ с зараженных объектов-это
Правильный ответ: дезактивация
,
УК – 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного
УК — 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
УК — 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения  Задания закрытого типа:
УК — 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения  Задания закрытого типа:  1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих
<ul> <li>УК – 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения</li> <li>Задания закрытого типа:</li> <li>1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:</li> </ul>
<ul> <li>УК – 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения</li> <li>Задания закрытого типа:</li> <li>1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:</li> <li>1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;</li> </ul>
УК — 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения  Задания закрытого типа:  1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:  1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;  2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;
УК — 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения  Задания закрытого типа:  1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:  1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;  2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;  3. работодателем или его представителем;
УК — 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения  Задания закрытого типа:  1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:  1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;  2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;  3. работодателем или его представителем;  4. специалистом по охране труда;
УК — 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения  Задания закрытого типа:  1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:  1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;  2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;  3. работодателем или его представителем;
УК — 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения  Задания закрытого типа:  1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:  1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;  2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;  3. работодателем или его представителем;  4. специалистом по охране труда;  Правильный ответ: 1
УК — 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения  Задания закрытого типа:  1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:  1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;  2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;  3. работодателем или его представителем;  4. специалистом по охране труда;  Правильный ответ: 1  2. К стихийным бедствиям относятся:
УК – 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения           Задания закрытого типа:           1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:           1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;           2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;           3. работодателем или его представителем;           4. специалистом по охране труда;           Правильный ответ: 1           2. К стихийным бедствиям относятся:           1.взрывнапредприятии;
УК – 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения           Задания закрытого типа:           1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:           1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;           2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;           3. работодателем или его представителем;           4. специалистом по охране труда;           Правильный ответ: 1           2. К стихийным бедствиям относятся:           1.взрывнапредприятии;           2. террористический акт;
УК – 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения           Задания закрытого типа:           1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:           1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;           2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;           3. работодателем или его представителем;           4. специалистом по охране труда;           Правильный ответ: 1           2. К стихийным бедствиям относятся:           1.взрывнапредприятии;
УК – 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения           Задания закрытого типа:           1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:           1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;           2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;           3. работодателем или его представителем;           4. специалистом по охране труда;           Правильный ответ: 1           2. К стихийным бедствиям относятся:           1.взрывнапредприятии;           2. террористический акт;
УК – 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения           Задания закрытого типа:           1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:           1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;           2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;           3. работодателем или его представителем;           4. специалистом по охране труда;           Правильный ответ: 1           2. К стихийным бедствиям относятся:           1.взрывнапредприятии;           2. террористический акт;           3. радиационная авария;           4.химическаяавария;
УК — 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения  Задания закрытого типа:  1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:  1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;  2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;  3. работодателем или его представителем;  4. специалистом по охране труда;  Правильный ответ: 1  2. К стихийным бедствиям относятся:  1. взрывнапредприятии;  2. террористический акт;  3. радиационная авария;  4.химическаяавария;  5.ураганы,буриисмерчи;
УК — 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения  Задания закрытого типа:  1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:  1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;  2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;  3. работодателем или его представителем;  4. специалистом по охране труда;  Правильный ответ: 1  2. К стихийным бедствиям относятся:  1. взрывнапредприятии;  2. террористический акт;  3. радиационная авария;  4.химическаяавария;  5.ураганы,буриисмерчи;  6.снежныезаносыиснежныелавины;
УК – 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения           Задания закрытого типа:           1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:           1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;           2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;           3. работодателем или его представителем;           4. специалистом по охране труда;           Правильный ответ: 1           2. К стихийным бедствиям относятся:           1.взрывнапредприятии;           2. террористический акт;           3. радиационная авария;           4.химическаяавария;           5.ураганы, буриисмерчи;           6.снежныезаносыиснежныелавины;           7.эпидемии.
УК — 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения  Задания закрытого типа:  1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:  1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;  2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;  3. работодателем или его представителем;  4. специалистом по охране труда;  Правильный ответ: 1  2. К стихийным бедствиям относятся:  1. взрывнапредприятии;  2. террористический акт;  3. радиационная авария;  4.химическаяавария;  5.ураганы,буриисмерчи;  6.снежныезаносыиснежныелавины;
УК – 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения           Задания закрытого типа:           1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:           1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;           2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;           3. работодателем или его представителем;           4. специалистом по охране труда;           Правильный ответ: 1           2. К стихийным бедствиям относятся:           1.взрывнапредприятии;           2. террористический акт;           3. радиационная авария;           4.химическаяавария;           5.ураганы,буриисмерчи;           6.снежныезаносыиснежныелавины;           7.эпидемии.           Правильный ответ: 5,6,7
УК – 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения           Задания закрытого типа:           1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:           1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;           2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;           3. работодателем или его представителем;           4. специалистом по охране труда;           Правильный ответ: 1           2. К стихийным бедствиям относятся:           1.взрывнапредприятии;           2. террористический акт;           3. радиационная авария;           4.химическаяавария;           5.ураганы, буриисмерчи;           6.снежныезаносыиснежныелавины;           7.эпидемии.           Правильный ответ: 5,6,7           Задания открытого типа:
УК – 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения           Задания закрытого типа:           1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:           1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;           2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;           3. работодателем или его представителем;           4. специалистом по охране труда;           Правильный ответ: 1           2. К стихийным бедствиям относятся:           1.взрывнапредприятии;           2. террористический акт;           3. радиационная авария;           4.химическаяавария;           5.ураганы, буриисмерчи;           6.снежныезаносыиснежныелавины;           7.эпидемии.           Правильный ответ: 5,6,7           Задания открытого типа:           3.Планы ликвидации аварий составляются исходя из
УК – 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения           Задания закрытого типа:           1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:           1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;           2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;           3. работодателем или его представителем;           4. специалистом по охране труда;           Правильный ответ: 1           2. К стихийным бедствиям относятся:           1.взрывнапредприятии;           2. террористический акт;           3. радиационная авария;           4.химическаяавария;           5.ураганы, буриисмерчи;           6.снежныезаносыиснежныелавины;           7.эпидемии.           Правильный ответ: 5,6,7           Задания открытого типа:
УК – 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения           Задания закрытого типа:           1. Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:           1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;           2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;           3. работодателем или его представителем;           4. специалистом по охране труда;           Правильный ответ: 1           2. К стихийным бедствиям относятся:           1. взрывнапредприятии;           2. террористический акт;           3. радиационная авария;           4.химическаяавария;           5.ураганы, буриисмерчи;           6.снежныезаносыиснежныелавины;           7.эпидемии.           Правильный ответ: 5,6,7           Задания открытого типа:           3. Планы ликвидации аварий составляются исходя из           Правильны ответ: оценки рисков
УК – 8.3Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения           Задания закрытого типа:           1.Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:           1. экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;           2. комиссией по проведению специальной оценки условий труда;           3. работодателем или его представителем;           4. специалистом по охране труда;           Правильный ответ: 1           2. К стихийным бедствиям относятся:           1.взрывнапредприятии;           2. террористический акт;           3. радиационная авария;           4.химическаяавария;           5.ураганы, буриисмерчи;           6.снежныезаносыиснежныелавины;           7.эпидемии.           Правильный ответ: 5,6,7           Задания открытого типа:           3.Планы ликвидации аварий составляются исходя из

4. Опасные химические вещества, применяемые на объектах экономики, при аварийном выбросе которых может произойти заражение окружающей среды, называются
Правильный ответ: токсодозой
6.Количествоэнергии,поглощеннойединицеймассыоблучаемоговещества,называетсядозой <i>Правильный ответ: поглощенной</i>
7 – аварии, сопровождающиеся утечкой или выбросом опасных химических веществ. <i>Правильный ответ: Химическая авария</i>
ПК-1Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищево-
го мясного сырья и мясной продукции
ПК-1.1Проводит предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную
экспертизу продуктов убоя Задания закрытого типа
Заоания закрытого типа
1.Определите последовательность технологии переработки свиней в шкуре А) убой-опалка - нутровка-шпарка Б) убой-нутровка-шпарка - опалка В)убой-шпарка-опалка- нутровка Г)убой-шпарка-нутровка-опалка Правильный ответ: В
2. Определите правильную комбинация цифр клейма, имеющего овальную форму: А)первой парой цифр обозначается порядковый номер муниципального образования,, второй парой цифр обозначается код субъекта РФ , третьей парой цифр обозначается порядковый номер организации Госветслужбы, осуществляющей ветеринарное клеймение Б)первой парой цифр обозначается код субъекта РФ,второй парой цифр обозначается порядковый номер муниципального образования, третьей парой цифр обозначается порядковый номер организации Госветслужбы, осуществляющей ветеринарное клеймение В)первойпарой цифр обозначается порядковый номер организации Госветслужбы, второй парой цифр обозначается порядковый номер муниципального образования,парой цифр обозначается код субъекта РФ Правильный ответ : Б
Задания открытого типа
3. Убой животных на мясо разрешен с возраста Ответ: 14 дней.
4.Пестициды, предназначенные для уничтожения клещей, называются:  Правильный ответ: акарициды
5.Указать значение ЛД $_{50}$ сильнодействующих ядовитых веществ: Правильный ответ: 50 мг/кг
6. Защитная рефлекторная реакция на раздражение рецепторов гортани, трахеи, бронхов и плевры — Правильный ответ: кашель
7. Мягкий дующий шум, слышимый при аускультации легких у здоровых животных и напоминающий произношение буквы "ф" называют  Правильный ответ: везикулярным (альвеолярным)
ПК-1.20существляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследова-
ния для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов
Заданий закрытого типа:

- 1. Подготовить срезы мяса к исследованию на трихинеллез
- А) из кусочков мышц изогнутыми ножницами по ходу мышечных волокон делают 24 среза величиной с овсяное зерно, которые помещают в середину клеточки компрессориума, накрывают вторым стеклом и завинчивают винты, раздавливая срезы так, чтобы они стали прозрачными и удобными для их качественного просмотра.
- Б) из кусочков мышц изогнутыми ножницами по ходу мышечных волокон делают 12 срезов величиной с просяное зерно, которые помещают в середину клеточки компрессориума, накрывают вторым стеклом и завинчивают винты, раздавливая срезы так, чтобы они стали прозрачными и удобными для их качественного просмотра.
- В) из кусочков мышц изогнутыми ножницами по ходу мышечных волокон делают 24 среза вели-

рым стеклом и завинчивают винты, раздавливая срезы так, чтобы они стали прозрачными и удобными для их качественного просмотра.  Правильный ответ: А
2.Индикация кишечной палочки в пробах мяса и мясной продукции проводят на средах:
1) МПА, МПБ;
2) среды Кесслера, Эндо;
3) висмут-сульфит агар;
4) Вильсон-Блера.
Правильный ответ: 2.
Задания открытого типа
3. Период полувыведения — это время, в течение которого содержание радионуклида в животном организме или органе уменьшится вдвое в результате процессов метаболизма: <i>Правильный ответ</i> :биологического
4. При исследовании мяса и мясопродуктов, вышедших из благополучной зоны по трихинеллезу для компрессорной трихинеллоскопии от отобранной пробы делают Ответ: 24 среза
5. При несвойственном мясу запахе и привкусе мясо проветривают в течение двух суток, а затем исследуют пробой варки. При сохранении мясом постороннего запаха и привкуса тушу Ответ: направляют в утилизацию
6. Укажите значение кислотного числа свежего гусиного жира: Ответ: до 1,0 мг КОН
7. С каким реактивом проводят определение аммиака и солей аммония при исследовании мяса птицы на свежесть?
Ответ: реактив Несслера
ПК-1.3Осуществляет санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции
Заданий закрытого типа:

- 1 При установлении диагноза на африканскую чуму принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя
- А) на уничтожение
- Б) на обезвреживание
- В) в реализацию без ограничений
- Г) на утилизацию

Правильный ответ: А

- 2. Убой животных покусанными бешеными животными
  - А) оставляют под наблюдением в течение 14 дней, если нет клинических признаков, убивают
  - Б) Убой на мясо запрещен, убивают бескровными методами и туши уничтожают сжиганием.
  - В) если отсутствует клиника бешенства, животных убивают, укушенные места зачищают, а

остальные продукты направляют в свободную реализацию Правильный ответ :В
3.Основным индикатором санитарного неблагополучия на пищевых предприятиях являются:
1) колиформные бактерии
2) стрептококки
3) грибы и дрожжи
4) актиномицеты
Правильный ответ: 1.
Задания открытого типа
4. Направление на убой для использования на пищевые цели неидентифицированных животных,
больных или подозреваемых в заболевании в соответствии с ветеринарными правила-
МИ
Правильный ответ:запрещается
5. Мясо от животного больного пастереллезом при отсутствии в мясе массовых кровоизлияний и
дегенеративных изменений считается
Правильный ответ: условно годны
б.Мясо и мясопродукты, полученные от убоя свиней, больных африканской чумой направляют:
Правильный ответ: на изготовление варёных, варёно-копчёных сортов колбас или консервов.
7. При наличии в мясе признаков гниения или загара его подвергают:
Правильный ответ: технической утилизации.
ПК-1.40рганизовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного
сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы
некачественными или опасными
Заданий закрытого типа: 1. Изоляция отходов, не подлежащих дальнейшей утилизации, в специальных хранилищах в целях
предотвращения попадания вредных веществ в окружающую среду:
А)захоронение отходов
Б)использование отходов для производства товаров
В)уменьшение массы отходов, изменение их состава, физических и химических свойств
Г)складирование отходов в специализированных объектах
Правильный ответ:А
2. Биологическими отходами являются
А) трупы животных и птиц,
Б) абортированные и мертворожденные плоды,
В) ветеринарные конфискаты,
Г)другие отходы, непригодные в пищу людям и на корм животным
Правильный ответ: А,Б,В,Г
3. Обычное вскрытие, с целью выяснения причины смерти птицы –
1. патологическое;
2. неполное;
3. полное;
4. судебно – ветеринарное.
Ответ: 1.
Задания открытого типа 4. Мясо и субпродукты, которые не могут быть допущены в пищу без предварительного обеззара-
живания называют:
Ответ: условно годным

5. Порядок убоя животных в РФ регламентируют убоя животных. Ответ: Ветеринарные правила.
6. Ветеринарно-санитарной экспертизе не подлежит мясо и продукты убоя, прошедшие Правильный ответ: переработку (обработку)
7.Направляемые на убой животные сопровождаютсясопроводительными документами Правильный ответ: ветеринарными
ПК-1.50существляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экс-
пертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции)
Заданий закрытого типа:
1. Какая операция при оформлении ВСД на поднадзорную продукцию, перевозимую по территории Российской Федерации, в компоненте ФГИС «ВетИС» «Меркурий» не производится?  1. Добавление записи в «Журнал входной продукции»;
2. Подача заявки в территориальное управление Россельхознадзора;
<ol> <li>Гашение входящего документа;</li> <li>Оформление транспортной транзакции.</li> </ol>
4. Оформление гранспортной гранзакции. Ответ:2
O'BC1.2
2. На животных, отправляемых для убоя в организацию, осуществляющую убой животных, ветеринарные свидетельства и сертификаты выдаются:  1. за одни сутки до отправки;
2. не ранее чем за 5 суток до отправки;
3. не ранее двух часов до отправки;
4. в день отправки; 5. не ранее чем за 7 дней до отправки.
Ответ: 2
Olbert 2
Задания открытого типа
3. Каким нормативно правовым актом регламентируется перечень продукции, на которую оформляются ветеринарные сопроводительные документы? Ответ: приказ Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648 «Об утверждении перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»
4. Что относится к ветеринарно-сопроводительным документам (ВСД)?
Ответ: Ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки
5. Оформление ВСД осуществляется при
Ответ: Производстве партии подконтрольного товара, перемещении (перевозке) подконтрольного
товара, переходе права собственности на подконтрольный товар
6. Ветеринарный сопроводительный документ оформляется и (или) выдается в течении?
Ответ: 1 день
7. Производственные ветеринарные документы действительны?
Ответ: с момента оформления и до истечения срока годности, реализации, подконтрольного товара
ПК-2Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных про-
дуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
ПК-2.1Проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследова-
ния меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства
и кормов
Заданий закрытого типа: 1.Как представлен жир в молоке?
1. в виде соединений с белками
2. в виде соединений с углеводами
3. в виде жировых шариков в водной среде

4. в виде жировых шариков окруженных белковой оболочкой Правильный ответ :4
2.Как продлить бактерицидную фазу молока? 1.путем снижения температуры 2. путем пастеризации 3. путем кипячения 4. путем добавления ингибиторов Правильный ответ:1
Задания отпрытого типа 3. Основной документ, отражающий требования безопасности при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок называется  Ответ: Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».
4. При заготовке и реализации на рынках сырого коровьего молока его жирность должна быть не менее Ответ: 2,8%.
5. Составные части молока, за исключением воды обозначаются термином Ответ: сухой молочный остаток.
6. В молоке различают кислотность титруемую и Ответ: активную.
7. титруемая кислотность молока выражается в
ПК-2.20 существляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов
Заданий закрытого типа:
1.Основные методы исследования яиц домашней птицы
1. овоскопия и проба варкой 2. овоскопия и бак.исследование
3. люминесцентный и органолептический
4. органолептический и овоскопия
Правильный ответ:4
$2. C$ какой кислотностью допускают к реализации молоко на продовольственном рынке? $1.$ до $18^0 T$ $2.$ до $19^0 T$ $3.$ до $20^0 T$ $4.$ до $21^0 T$ Правильный ответ :3
Задания открытого типа
Subminer omigumoco munu
3. Хранение молока до переработки осуществляют при температуре (4±2) °C с учетом времени транспортирования, но не более Правильный ответ: 36 часов.
4. Молоко, полученное на фермах от коров и содержащее значительное количество кетоновых тел необходимо
<b>5.</b> При наличии порока «тягучесть» в закваске для сметаны необходимо:

<i>Правильный ответ:</i> закваску заменить другой партией и контролировать температуру сквашивания.
6.Ослизнение кефирных грибков и появление тягучести в грибковой закваске обусловлено развитием:
Правильный ответ: уксуснокислых бактерий.
7. Укажите состояние желтка для столовых яиц:
Ответ: прочный малозаметный, занимает центральное положение.
7. Каковы особенности внешнего вида диетических яиц?
Ответ: на скорлупу нанесена категория яиц, дата снесения
ПК-2.30рганизовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молоч-
ных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов
Заданий закрытого типа: 1.Как поступают с молоком коров больных сибирской язвой?
1. подлежит уничтожению после добавления в него извести, содержащей не менее 25% активного
хлора, из расчета 1 кг на 20 л молока и 6-часовой выдержки
2. подлежит уничтожению после 20 минутного кипячения
3. подлежит уничтожению после 10 минутного кипячения
4. подлежит уничтожению после 25 минутного кипячения
Правильный ответ:1
2. Как поступают с куриными пищевыми яйцами при пороке насечка или мятый бок?
1. направляют на утиль
2. направляют на промышленную переработку
3. реализуют после проварке
4. допускают к свободной реализации
Правильный ответ:2
24)41114 0414114020 41144
Задания открытого типа 3. Утилизация животноводческой продукции (яйца куриные пищевые) - переработка на кормовые
или
Правильный ответ: технические цели
The substitution of the su
4.На каждую партию яиц, вывозимых за пределы района (города), выдают Правильный ответ:ветеринарные сопроводительные документы
5 Дуно и аймонно плания — протисомом на породоботам и росписомии в нолах опродолжна
5. Яйца и яйцепродукция, предназначенные для переработки и реализации, в целях определения их пригодности к использованию для пищевых целей подлежат
Правильный ответ: ветеринарно-санитарной экспертизе
правильный ответ, ветеринарно-санитарной экспертизе
6.Яйца со следующими пороками: "тумак", "красюк", "кровяное кольцо", "большое пятно, "мираж-
ные" относят к категории непищевых. Их уничтожают или
Правильный ответ:направляют на переработку
7. От всей подвергнутой осмотру партии однородного продукта (в одинаковой порции от всех тар-
ных мест) для лабораторного исследования отбирают однупробу.
Правильный ответ: среднюю
8. К реализации овощи гнилые, заплесневелые
Правильный ответ: не допускают
ПК-2.4 Осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц до-
экспертизы (меоа, молока и молочнои прооукции, растительных пищевых прооуктов, яиц оо- машней птицы)
Заданий закрытого типа:
1. Срок действия ветеринарной справки:

1. 5 дней с момента выдачи
<ol> <li>3 дня с момента выдачи</li> <li>10 дней с момента выдачи</li> </ol>
4. в течение всего времени следования груза
Ответ: 4
2. Какие ветеринарные документы оформляются как сопроводительные на яйцо инкубационное: 1.ветеринарный сопроводительный документ формы 2; 2.ветеринарный сопроводительный документ формы 2 и 4; 3.ветеринарный сопроводительный документ формы 1 и 4. Ответ: 3
3. Какой срок действия справки о ветеринарно-санитарном благополучии на молочных фермах поставщиков?  1. срок действия ветеринарного сопроводительного документа устанавливается в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных по месту производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, но не более 1 месяца с даты выдачи такого документа;  2. срок действия ветеринарного сопроводительного документа устанавливается в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных по месту производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, но не более 24 часов с даты выдачи такого документа;  3. срок действия ветеринарного сопроводительного документа устанавливается в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных по месту производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, но не более 3 суток с даты выдачи такого документа.  Ответ: 1
Задания открытого типа
4. Сколько действительна Справка о ветеринарно-санитарном благополучии на молочных фермах поставщиков, выданная уполномоченным лицом органа или организации, входящего в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации при перемещении молока сырого, сливок сырых, сырого обезжиренного молока (обрата сырого) на молокоперерабатывающие предприятия:  Ответ - в течение 30 дней
5. Как осуществляется доставка возвращенного товара при оформлении возвратного ВСД со сменой собственника:
Ответ - тем же транспортным средством, которым осуществлена доставка подконтрольного товара в место назначения
6. Какой раздел в ФГИС «Меркурий» используется для внесения корректировок в журналы входной или вырабатываемой продукции при выявлении расхождений по объёму и/или количеству подконтрольного товара после гашения ветеринарных сопроводительных документов:
Ответ - «Инвентаризация»
7. Аннулируется ли ветеринарный сопроводительный документ на транспортную партию груза при смене транспортного средства: Ответ - да
ПК-3Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков,
морской рыбы и икры ПК-3.1Проводит осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для
определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гид- робионтов
Заданий закрытого типа:
1. В зависимости от места обитания рыб делят на следующие группы:

1.морские, пресноводные, питающие, полупроходные
2.морские, речные, озерные, жирующие
3.морские, пресноводные, проходные, полупроходные
4.морские, речные, проходные, озерные Правильный ответ: 3
привильный ответ. 3
2. Основной фактором, влияющим на сохранность живой рыбы при хранении, является:
1. достаточное кормление рыбы
2. достаточное количество растворенного в воде кислорода
3. достаточная упитанность рыбы
4.плотность посадки рыбы
Правильный ответ: 2,4
Задания открытого типа
3.При проведении органолептической оценки рыбы на свежесть обращают внимание на
Правильный ответ:запах, консистенцию, внешний вид и цвет жабер.
4. В пробирку наливают 1 мл водной вытяжки из мяса и добавляют реактив Несслера для опреде-
ления
Правильный ответ:свободного и связанного аммиака.
5.Основная оценка качества живой рыбы проводится по:
Правильный ответ: органолептическим показателям.
6.Для объективной оценки, если доброкачественность рыбного сырья вызывает сомнение, прово-
дят:
Правильный ответ: микроскопическое исследование.
7. Какое заключение о свежести рыбы необходимо дать, если в мазках-отпечатках из поверхност-
ных слоёв мышц насчитывается более 80 микроорганизмов (больше палочковидных), препарат
хорошо окрашен, много следов распавшейся мышечной ткани:
Правильный ответ: рыба недоброкачественная.
8.Какое заключение о свежести рыбы необходимо дать, если в мазках-отпечатках из поверхност-
ных слоёв мышц в одном поле зрения обнаружены единичные клетки микроорганизмов, препарат
плохо окрашен, не заметны остатки разложившейся мышечной ткани:
Правильный ответ: рыба свежая.  9. Допустимым уровнем содержания хромав печени рыб и продуктах из нее является количество
Правильный ответ: : не более 0,5 мг/кг
ПК-3.20существляет санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других
гидробионтов
Задания закрытого типа: 1. Разрушение энтеротоксина стафилококка происходит:
1) при 60°С в течение 18 ч;
2) при 100°С в течение 1 ч;
3) при 100°С в течение 1,5 ч;
4) при 120°C в течение 10 ч.
Правильный ответ: 2.
2 V
2.Укажите последовательность определения количества МАФАнМ (КОЕ/мл) при исследовании гидробионтов:
1) отбор проб, посев на МПА, инкубирование посевов в термостате, подсчёт выросших колоний,
учёт результата;
2) отбор проб, посев на среду Эндо, инкубирование посевов в термостате, подсчёт выросших коло-
ний, учёт результата;
3) отбор проб, подготовка последовательных разведений, посев на Сабуро, инкубирование посевов

в термостате, подсчёт выросших колоний, учёт результата; 4) отбор проб, подготовка последовательных разведений, посев на МПА, инкубирование посевов в термостате, подсчёт выросших колоний, учёт результата. Правильный ответ: 4. Задания открытого типа 3. При наличии в рыбе слабовыраженных сенсорных показателей или сомнении в оценке свежести — бактериоскопию, определение аммиака, сероводорода (с подогреванием пробы), рН, редуктазную пробу, реакцию на пероксидазу, люминесцентный анализ, пробную вар-Правильный ответ: лабораторное исследование 4. При незначительном поражении метацеркариямиOpisthorchisfelineus (менее 5 паразитов на 1 кг) рыбу используют на пищевые цели после обеззараживания, путем замораживания при температу-\_\_\_\_ не менее 30 суток. Правильный ответ: минус 11 – 15°C 5.При подостром течении аэромоноза отмечают Правильный ответ: образование кожных язв 6.При сомнительных органолептических показателях и удовлетворительных результатах лабораторных исследований рыбу направляют: Правильныйответ: на промышленную переработку. 7. Икра, поражённая плесенью, подлежит: Правильныйответ: утилизации. ПК-3.3Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов Задания закрытого типа: 1. Проходными считаются рыбы, которые живут в ... 1.морях, а для нереста уходят в реки 2. опресненных участках морей 3.озерах и реках постоянно 4.морях постоянно Правильный ответ: 1 2. Какого цвета жабры и состояние брюшка у рыбы свежей? 1. от светло - розового до серо - коричневого, брюшко несколько сдутое 2. от интенсивно - розового до светло - красного, брюшко подтянуто 3. от грязно - зеленого цвета, брюшко подтянуто 4. от светло - красного до серо - коричневого, брюшко вздутое Правильный ответ:2 Задания открытого типа 3. При сапролегниозев случае поражения кожи в виде небольших единичных участков их зачищают, а рыбу подвергают Правильный ответ: термической обработке. 4. При множественном поражении мускулатуры метацеркариями Opisthorchisfelineus рыбу направ-Правильный ответ: на техническую утилизацию. 5. При незначительном поражении метацеркариямиOpisthorchisfelineus (менее 5 паразитов на 1 кг) рыбу используют на пищевые цели после обеззараживания проваркой в течение Правильный ответ: не менее 30 минут. 6. В условиях радиоактивного загрязнения более загрязненной

является рыба
Правильный ответ: жареная, вяленая.
7, признанную непригодной в пищу, в зависимости от ее санитарного состояния скарм- ливают животным после проварки, утилизируют или уничтожают. Правильный ответ: Недоброкачественную рыбу
ПК-3.40существляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экс-
пертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры)
Задания закрытого типа:
1. Что относится к ветеринарно-сопроводительным документам (ВСД)? 1.Ветеринарные свидетельства, договора об оказании ветеринарных услуг, ветеринарные сертифи-
каты.
2.Ветеринарные справки, ветеринарные паспорта, ветеринарные свидетельства.
3.Ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки. Ответ: 3
2. Оформление ВСД осуществляется при: 1.Производстве партии подконтрольного товара; 2.Перемещении (перевозке) подконтрольного товара, переходе права собственности на подконтрольный товар; 3.Все перечисленные. Ответ: 3
Задания открытого типа 3. К чему относится Ветеринарно-санитарный кодекс водных животных Ответ: международному ветеринарному законодательству
4. Какая служба является оператором ФГИС ВетИС: Ответ –Россельхознадзор
5. Как следует поступить с грузом, на который отсутствуют ветеринарные сопроводительные до- кументы или они признаны не действительными:
6. Какие органы выдают ветеринарные сертификаты формы № 5 а, в, с?
7. Какие ветеринарные сопроводительные документы оформляются при транспортировке грузов в Беларусь и Казахстан: Ответ - ветеринарные сертификаты Таможенного союза по форме №1, №2, № 3 и № 4

## 6.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по практике «Преддипломная практика» - проводится в форме промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация осуществляется по окончанию практики в виде зачета, по результатам проверки качества дневников практики и иных материалов, а так же по результатам письменного отчета обучающихся с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи. Промежуточная аттестация проводиться в устной форме.

По результатам выполнения практики выставляется зачёт.

«зачтено» выставляется, если студент полностью выполнил план прохождения практики, осуществил подборку необходимых документов, умело анализирует полученный во время практики материал, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Свободно отвечает на все вопросы по существу. При написании отчета продемонстрировал хорошее знание не только обязательной, но и монографической литературы. Если обучающийся выполнил план прохождения практики, осуществил подборку необходимых документов, анализирует полученный во время практики материал, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Отвечает на вопросы по существу. При написании отчета продемонстрировал хорошее знание литературы. Если он выполнил план прохождения практики, не в полном объеме осуществил подборку необходимых документов, недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал, имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ. Отвечает на вопросы не по существу, оформил отчет о практике с недостатками.

- «не зачтено» выставляется студенту, который не выполнил план прохождения практики, не осуществил подборку необходимых документов, не правильно проанализировал полученный во время практики материал, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Не отвечает на вопросы по существу, не правильно оформил отчет о практике.

Обучающиеся, не выполнившие программы практик без уважительной причины или не прошедшие промежуточную аттестацию по практике, считаются имеющими академическую задолженность.

# 7. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Ветеринарная санитария: учебное пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1071-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212732 (дата обращения: 21.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/ 212732
Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учебное пособие / А. В. Смирнов. — 2-е изд. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-180-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69877 (дата обращения: 21.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/ 69877
Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; Под ред.: Боровков М. Ф — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529 (дата обращения: 21.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/ 322529
Гореликова, Г.А. Биологическая безопасность продуктов питания: учебное пособие / Г.А. Гореликова. — Кемерово :КемГУ, 2011. — 126 с. — ISBN 978-5-89289-676-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4597 (дата обращения: 12.06.2023).	https://e.lanbook.com/book/ 4597
Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно- санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие / составитель В.Г. Урбан; под редакцией Е.С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978- 5-507-46287-2. — Текст: электронный // Лань: электронно- библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 (дата обращения: 21.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/ 395
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285 (дата обращения: 21.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/ 174285
Латыпов, Д. Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / Д. Г. Латыпов, О. Т. Муллакаев, И. Н. Залялов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 456 с. — ISBN 978-5-507-46247-	https://e.lanbook.com/book/ 303329

6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/303329 (дата обращения: 21.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## 8. КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Windows 10 RUSOEMOLPNL; OfficeStandard 2016; OpenOffice; Adobe acrobat reader;Zoom;Skype; YandexBrowser; Dr.Web; 7-zip; Yandex Browser; Windows 8.1.

#### Перечень профессиональных баз данных

- 1. Справочно-правовая система ГАРАНТ
- 2.Справочно-правовая система Консультант плюс
- 3. Федеральная служба государственной статистики

#### Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа	
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продо-	http://www.don-agro.ru	
вольствия Ростовской области		
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru	
Официальный сайт Высшей Аттестационной Комиссии	http://vak.ed.gov.ru/	
(ВАК РФ)	http://vak.ed.gov.ru/	
Научнаяэлектроннаябиблиотека	http://elibrary.ru	
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/	

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной	Режим доступа
сети «Интернет», необходимых при проведении практики	
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продоволь-	http://www.don-agro.ru
ствия Ростовской области.	
Официальный портал правительства Ростовской области.	http://www.donland.ru
Сетевое издание «Центр раскрытия корпоративной информации».	http://www.e-disclosure.ru

#### 9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

**Учебные аудитории для проведения учебных занятий -** оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения:

Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - аудио система (1), проекционный экран (1), проектор (1), ноутбук (1) (переносное); специализированное учебное оборудование -муляжи сыров (13), муляжи колбас (5), музейные препараты (38), планшеты «видовые особенности различных видов животных» (7), муляж коровы (1), муляж полутушки (1), муляжи внутринних органов (16), раковина (1), микроскопы (6) (переносное), микроскоп цифровой "Digital" (1) (переносное), микроскоп "Биомед" (1) (переносное), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1) (переносное), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1) (переносное), люминоскоп ЛПК-1 (1) (переносное), люминоскоп "Филин" (переносное), прибор ОЧМ "Рекорд" (1) (переносное), прибор "Клевер-М" (1) (переносное), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1) (переносное), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1) (переносное), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1) (переносное), компрессорий МИС-7 (2) (переносное), нитратомер "Нитротест" (1) (переносное), нитрат-тестер "СОЭКС" (1) (переносное), овоскоп ПКЯ-10 (1) (переносное), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1) (переносное), рефрактометр для меда (1) (переносное), pH-метр (1) (переносное), баня водяная "Loip LB-140" (1) (переносное), плитка электрическая настольная (1) (переносное), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2) (переносное), мешалка магнитная (1) (переносное), весы электронные ВСЛ-200 (1) (переносное), весы ВСМ-100 (2) (переносное), комплект гирь (2) (переносное), пинцет хирургический (2) (переносное), ножницы (2) (переносное), дозатор переменного объема (2) (переносное); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30) (переносное).

**Помещения для самостоятельной работы**— укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

#### Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местопо-
	• '
Аудитория № 360 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультации, текущего контроля и промежуточной аттестации; Даборатория ветеринарно-санитарной и судебной экспертизы, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья (18), пикафы (5), вешалка (1), доска меловая (1)). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования аудио система (1), проекционный экран (1), проектор (1), ноутбук (1) (переносное); специализированное учебное оборудование -муляжи сыров (13), муляжи колбас (5), музейные препараты (38), планшеты «видовые особенности различных видов животных» (7), муляж коровы (1), муляж полутушки (1), муляжи внутринних органов (16), раковина (1), микроскоп цифровой «Сечепһик МЕD D10TLCDтринокулярный (4) (переносное), микроскоп цифровой «Сечепһик З20 ВАЅЕ» монокулярный (4) (переносное), микроскоп "Биомед" (1) (переносное), микроскоп цифровой "Digital" (1) (переносное), микроскоп "Биомед" (1) (переносное), микроскоп "Филин" (переносное), люминоскоп "ПК-1 (1) (переносное), люминоскоп "Филин" (переносное), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1) (переносное), аппарат гельминтологический "Тастрос" (1) (переносное), трибор "Клевер-М" (1) (переносное), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1) (переносное), аппарат гельминтологический "Тастрос" (1) (переносное), момпессорий МИС-7 (2) (переносное), нитратомер "Нитротест" (1) (переносное), митрат-тестер "СОЭКС" (1) (переносное), овоскоп ПКЯ-10 (1) (переносное), момпессорий МИС-7 (2) (переносное), весы электронные ВСЛ-200 (1) (переносное), бана водяная "Loip LB-140" (1) (переносное), плитка электрическая настольная (1) (переносное), объема забораторная СЛ-2 (2) (переносное), весы ВСМ-100 (2) (переносное), момпеть гирь (2) (переносное), момпеть гирь (2) (переносное), момпеть гирь (2) (переносное), момпеть выститинь в ВСЛ-200 (1) (переносное) бъема (2) (переносное), момпеть гирь	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21

Кабинет № 45Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от MicrosoftVolumeLicensingServiceCenter; OfficeStandard 2013 Лицензия № 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 MicrosoftVolumeLicensingServiceCenter; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия ApacheLicense 2.0, LGPL; Adobeacrobatreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; YandexBrowser Свободно распространяемое ПОYandexBrowser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент -фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно ПО, распространяемое LesserGeneralPublicLicense

346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27