

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Гнатюк Сергей Иванович

Должность: Первый проректор

Дата подписания: 2023.06.28

Уникальный программный ключ:

Sede28fe5b714e680817d1c9124117916b421

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

«Утверждаю»

Декан факультета ветеринарной медицины

Шарандак В.И. \_\_\_\_\_

«28» июня 2023 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **«Научно-исследовательская работа»**

направление подготовки 27.04.01 Стандартизация и метрология

направленность (профиль) Стандартизация и сертификация в АПК

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – магистр

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по специальности 27.04.01 Стандартизация и метрология, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 г. № 943;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 06.04.2021 г., № 245;
- Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, от 08.04.2014, № АК-44/05вн;

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

канд. вет. наук, доцент Павлова А.В. \_\_\_\_\_

канд. вет. наук, доцент Зайцева А.А. \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры качества и безопасности продукции АПК (протокол № 13 от 28.06.2023).

**Заведующий кафедрой** \_\_\_\_\_ **С.С. Бордюгова**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины (протокол № 13 от 28.06.2023).

**Председатель методической комиссии** \_\_\_\_\_ **Л.Ю. Нестерова**

**Руководитель основной профессиональной образовательной программы** \_\_\_\_\_ **С.С. Бордюгова**

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1. ОПОП - основная профессиональная образовательная программа
2. ОК - общекультурная компетенция
3. ОПК - общепрофессиональная компетенция
4. ПК - профессиональная компетенция
5. УГСН - укрупненная группа направлений и специальностей
6. з.е. - зачетная единица
7. ФГОС ВО - федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
8. РИП - рабочая программа практики
9. РУП - рабочий учебный план

## 2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРАКТИКИ

Цель дисциплины (модуля):

- Основной целью научно-исследовательской работы является приобретение опыта в исследовании актуальной научной проблемы, а также подбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы - магистерской диссертации.

Задачи дисциплины (модуля):

- Общеобразовательная задача заключается в изучении современных методов теоретического и экспериментального исследования в стандартизации и метрологии; изучении требований, предъявляемых к содержанию, оформлению и защите магистерской работы;

- Прикладная задача заключается в освоении практических умений и навыков по методологии проведения техно-химического и микробиологического контроля сырья, поступающего на предприятия молочной и мясной промышленности; методов и приемов планирования и организации научно-исследовательской работы;

- Специальная задача состоит в ознакомлении студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми при организации производственного контроля на предприятии по переработке продуктов питания животного происхождения.

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРАКТИКЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа.	Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа.
		УК-1.2. Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.	Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.
2.	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения,	УК-2.1. Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.	Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.

	исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	методы и требования, предъявляемые к проектной работе. УК-2.2. Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.	Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.
3.	ПК-1. Способен организовывать работы по разработке и внедрению новых методов и средств технического контроля	ПК-1.1 Анализирует нормативно-правовые документы, регламентирующие вопросы единства измерений и метрологического обеспечения производства, современные средства измерений и контроля в области технического контроля качества продукции  ПК-1.2 Обосновывает необходимость разработки новых методов и средств измерений  ПК-1.3 Организует работы по разработке и внедрению новых методов и средств измерений, контроля и испытаний в производственные процессы	<b>Знать:</b> нормативно-правовые документы, регламентирующие вопросы единства измерений и метрологического обеспечения производства, современные средства измерений и контроля. <b>Уметь:</b> анализировать нормативно-правовые документы, регламентирующие вопросы единства измерений и метрологического обеспечения производства. <b>Владеть:</b> навыками проведения измерений и контроля с целью подтверждения качества продукции  <b>Знать:</b> современные средства измерения и методы работы с ними их метрологические и технические характеристики <b>Уметь:</b> разрабатывать нормативно-технические и организационно-управленческие документы направленные на внедрение новых методов и средств измерений. <b>Владеть:</b> навыками поиска информации в базах данных ГМС и Ростехрегулирования  <b>Знать:</b> методы организации работ при разработке средств технического контроля <b>Уметь:</b> разрабатывать планы по внедрению новых методов и средств технического контроля <b>Владеть:</b> навыками организаторской работы по разработке и внедрению новых методов и средств технического контроля
4.	ПК-2. Способен организовать работы по выпуску качественной продукции	ПК-2.1 Анализирует нормативные и методические документы, регламентирующие требования к сырью, материалам, покупным изделиям и готовой продукции и организации технологических процессов  ПК-2.2 Способен разрабатывать нормативно-технические и организационно-управленческие документы  ПК-2.3 Организует внедрение системы управления качеством продукции в организации и осуществляет контроль ее функционирования	<b>Знать:</b> методики проведения контроля точности оборудования <b>Уметь:</b> составлять планы по контролю состояния оборудования и технологической оснастки <b>Владеть:</b> навыками планирования работ по проведению контроля точности оборудования производственного оборудования и оснастки <b>Владеть:</b> навыками организации работ для контроля соблюдения графиков проверки на точность производственного оборудования и оснастки  <b>Знать:</b> нормы и правила проведения работ по контролю точности оборудования <b>Уметь:</b> составлять графики проверки контроля точности производственного оборудования и оснастки <b>Владеть:</b> навыками организации работ для контроля соблюдения графиков проверки на точность производственного оборудования и оснастки  <b>Знать:</b> нормы наличия на рабочих местах средств измерений <b>Уметь:</b> составлять документацию для своевременного представления в организации для государственной поверки <b>Владеть:</b> навыками организации контроля состояния средств измерений, их наличия на рабочих местах, своевременного представления для государственной поверки
5.	ПК-3. Организует процесс проведения оценки соответствия производимой продукции	ПК-3.1 Анализирует нормативные и методические документы, регламентирующие требования к материалам, сырью, полуфабрикатам, комплектующим изделиям и готовой	<b>Знать:</b> Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции <b>Уметь:</b> осуществлять поиск информации в области управления качеством и сертификации продукции и услуг <b>Владеть:</b> навыками проведения анализа национального и

		продукции и системы управления качеством продукции в организации	международного опыта в области управления качеством и сертификации продукции и услуг
		ПК-3.2 Планирует и организует производственно-управленческую деятельность	<b>Знать:</b> порядок и правила разработки нормативно-технической документации в области подтверждения соответствия продукции (услуг) <b>Уметь:</b> разрабатывать нормативно-техническую документацию для подтверждения соответствия продукции <b>Владеть:</b> навыками организации работ по разработке нормативно-технической документации в области подтверждения соответствия продукции (услуг) в организации
		ПК-3.3 Организует и контролирует проведение процесса подтверждения соответствия продукции	<b>Знать:</b> способы и схемы проведения процедуры организации процесса подтверждения соответствия продукции <b>Уметь:</b> составлять и разрабатывать необходимую документацию для подтверждения соответствия продукции <b>Владеть:</b> методами организации работ для проведения процедур подтверждения соответствия продукции
6.	ПК-4 Организует работы по обеспечению функционирования системы управления качеством (менеджмента качества)	ПК-4.1 Анализирует национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством и применяет методы управления качеством при производстве продукции (выполнении работ, оказании услуг)	<b>Знать:</b> структуру и принципы организации системы менеджмента качества <b>Уметь:</b> осуществлять разработку актуальной документации <b>Владеть:</b> навыками организации работ по внедрению новой документации в области управления качеством
ПК-4.2 Анализирует нормативно-техническую документацию в области управления качеством производства продукции и контролирует функционирование системы управления качеством		<b>Знать:</b> способы и методики организации работ по разработке документов системы управления качеством <b>Уметь:</b> объяснить необходимость разработки и внедрения новых документов системы управления качеством, <b>Владеть:</b> организаторскими способностями для координации работ по разработке документов системы управления качеством	
ПК-4.3 Организует работы по обеспечению функционирования системы управления качеством (менеджмента качества) с учетом оценки передовой науки и практики и стратегии развития организации		<b>Знать:</b> методы и способы вовлечения персонала в процесс управления качеством <b>Уметь:</b> доказывать необходимость внедрения и сопровождения систем управления качеством продукции и услуг в организации <b>Владеть:</b> педагогическими организаторскими способностями для организации работ по обучению персонала	

#### 4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Практика «Научно-исследовательская работа» относится к вариативной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 27.04.01 Стандартизация и метрология (уровень магистратура) и осваивается:

- по очной форме обучения во 2 семестре

## 5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 7,5 зачётных единиц, 270 часов

### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения			
		семестр			
		2			-
<b>Общий объем дисциплины</b>	<b>270</b>	<b>270</b>	-	-	-
<b>Контактная работа:</b>	<b>4,1</b>	<b>4,1</b>	-	-	-
лекции	-	-	-	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	-	-	-	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	3	3	-	-	-
лабораторные занятия	-	-	-	-	-
другие виды контактной работы	-	-	-	-	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>270</b>	<b>270</b>	-	-	-
изучение теоретического курса	-	-	-	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	-	-	-	-	-
подготовка курсовой работы	-	-	-	-	-
другие виды самостоятельной работы	-	-	-	-	-
<b>Промежуточная аттестация:</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	-	-	-
зачет	3	3	-	-	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	-	-	-	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Разделы дисциплины (модуля):

### Очная форма обучения

Тема	Количество часов
1. Техника безопасности на предприятии. Положение о порядке проведения инструктажа рабочих по безопасным методам работы на предприятиях. Требования безопасной организации работ к производственным (технологическим) процессам.	10
2. Выбор темы исследования. Постановка эксперимента, сбор эмпирических данных и их интерпретация.	22
3. Понятие науки и научных исследований. Методология, методы и этапы научного исследования в стандартизации и метрологии. Освоение методов научного исследования и методов научного анализа в стандартизации и метрологии.	22
4. Порядок, содержание и последовательность проведения испытаний готовой продукции и поступающих на предприятие материальных ресурсов.	20
5. Документы регулирующие деятельность по метрологическому обеспечению, стандартизации и сертификации	20
6. Область применения и требования стандартов современных систем менеджмента.	22
7. Освоение методов выявления и анализа причин несоответствий.	22

8. Освоение навыков сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по направлению исследований, техникой внедрения современных методов управления качеством, в т.ч. статистического контроля.	22
9. Нормативная документация при работе в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы	22
10. Организация и проведение экспериментов, сбор эмпирических данных и их интерпретация.	22
11. Написание научных статей по результатам исследований и публикация в научных журналах (в том числе в журнале, рекомендованном ВАК). Выступление на научных конференциях по тематике исследований.	22
12. Анализ полученных данных. Подготовка ВКР (по требованиям к магистерской диссертации)	22
<b>ИТОГО</b>	<b>270</b>

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### Перечень основной и дополнительной литературы:

#### Основная литература:

1. Тамахина А. Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. Я. Тамахина, Э. В. Беспанев. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 320 с. - ISBN 978-5-8114-16899. - URL: <https://e.lanbook.com/book/168750>. - Текст : электронный.

2. Тарасова О. Г. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продукции и услуг: практикум : учебное пособие / О. Г. Тарасова, Е. М. Цветкова. - Йошкар-Ола : ПГТУ, 2017. - 60 с. - ISBN 978-5-8158-1817-0. - URL: <https://e4anbook.com/book/98187>. - Текст : электронный.

#### Дополнительная литература:

1. Метрологическое обеспечение производственных процессов : методические указания / составители Е. В. Зеньков, Е. Д. Молчанова. - Иркутск : ИрГУПС, 2017. - 24 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/134737>. - Текст : электронный.

2. Подтверждение соответствия продукции и услуг : учебное пособие / О. П. Дорянинова, Н. Л. Клейменова, А. Н. Пегина, О. А. Орловцева. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 103 с. - ISBN 978-5-00032-205-5. - URL: <https://e.lanbook.com/book/92218>. - Текст : электронный.

3. Правиков Ю. М. Метрологическое обеспечение производства : учебное пособие для вузов / Ю. М. Правиков, Г. Р. Муслина. - Москва : КНОРУС, 2016. - 240 с. - ISBN 978-5-406-01991-7.

4. Проектирование метрологического оборудования : курс лекций / сост. Е. Е. Сивак. - Курск : Курская ГСХА, 2018. - 70 с. - Режим доступа: Локальная сеть, электронный каталог Курской ГСХА. - Текст : электронный.

5. Рензьева Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензьева. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 360 с. - ISBN 978-5-8114-4989-7. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130191>. - Текст : электронный.

**Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля):**

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
<b>Информационно-справочные системы</b>			
1.	«Консультант»	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>	Режим доступа: свободный
<b>Электронно-библиотечные системы</b>			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «Book.ru»	<a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	<a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
4.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	<a href="https://rucont.ru">https://rucont.ru</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
5.	Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ»	<a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
<b>Профессиональные базы данных</b>			
1.	-	-	-
<b>Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ - МВА им. К.И. Скрябина</b>			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	<a href="https://portal.mgavm.ru/login/index.php">https://portal.mgavm.ru/login/index.php</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей

**Методическое обеспечение:**

Отсутствует

**3. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система Windows 7 (или ниже)	«Microsoft», США	Лицензионное	-
2.	Офисные приложения Microsoft Office 2013 (или ниже)	«Microsoft», США	Лицензионное	-
3.	Система Консультант Плюс	ЗАО «Консультант Плюс», Российская Федерация	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301490/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301490/</a>
4.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301425/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301425/</a>

**4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по практике «Научно-исследовательская работа» представлены в виде фонда оценочных средств (далее - ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе практики.

## 5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	Лекционные аудитории	<ul style="list-style-type: none"><li>- видеопроекционное оборудование для презентаций;</li><li>- средства звуковоспроизведения;</li><li>- экран;</li><li>- выход в локальную сеть и Интернет.</li></ul>
2	Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий	<ul style="list-style-type: none"><li>- видеопроекционное оборудование для презентаций;</li><li>- средства звуковоспроизведения;</li><li>- экран;</li><li>- выход в локальную сеть и Интернет.</li><li>- электронные учебно-методические материалы;</li><li>- стерильный бокс.</li></ul>
3.	Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (В-517, В-606, В-616)	<ul style="list-style-type: none"><li>- учебные стенды;</li><li>- стерильный бокс;</li><li>- микроскопы;</li><li>-термостат</li></ul>
4.	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. В-516)	<ul style="list-style-type: none"><li>- 2 компьютера, 2 принтера, сканер;</li><li>- учебные стенды</li></ul>

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся  
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО  
программы производственной практики  
«Научно-исследовательская работа»

направление подготовки 27.04.01 Стандартизация и метрология

направленность (профиль) Стандартизация и сертификация в АПК

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – магистр

Луганск 2023

## 1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по практике осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

**Текущий контроль успеваемости по практике осуществляется в формах:**

1. Опрос

**Промежуточная аттестация по практике осуществляется в формах:**

1. Зачёт

## 2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
<b>УК-1</b>			
<b>Знать:</b> методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	Глубокие знания о методах критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знаниях о методах критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализ	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о методах критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализ	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о методах критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализ	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.	Уметь в полном объеме получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.	Отлично	Высокий
	Уметь усовершенствовать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>УК-2</b>			

<b>Знать:</b> методы представления и описания результатов	Глубокие знания о методах представления и описания результатов проектной деятельности; методы!, критерии и	Отлично	Высокий
проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.	параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.		
	Не существенные ошибки в знаниях методах представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о методах представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о методах представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.	Уметь в полном объеме обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.	Отлично	Высокий
	Уметь усовершенствовать обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.	Неудовлетворительно	Не сформирован

ОПК-1

<b>Знать:</b> технику безопасности и правила личной гигиены при	Глубокие знания о технике безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы	Отлично	Высокий
обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса.	клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса.		
	Не существенные ошибки в знаниях о технике безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о технике безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о технике безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных.	Уметь в полном объеме собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных.	Отлично	Высокий
	Уметь усовершенствовать собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных.	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ОПК-2</b>			
<b>Знать:</b> экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев;	Глубокие знания о экологических факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных.	Отлично	Высокий

экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния	Не существенные ошибки о экологических факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и	Хорошо	Повышенный
антропогенных и экономических факторов на организм животных.	жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных.		
	Фрагментные представления экологических факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о экологических факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> использовать экологические факторы окружающей среды! и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.	Уметь в полном объеме использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.	Отлично	Высокий
	Уметь усовершенствовать использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.	Хорошо	Повышенный

	Уметь частично использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и	Удовлетворительно	Пороговый
	экономических факторов.		
	Не умение использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ОПК-4</b>			
<b>Знать:</b> технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.	Глубокие знания технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знаниях о технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности,	Уметь в полном объеме применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности,	Отлично	Высокий
	Уметь усовершенствовать и применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности,	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности,	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности,	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ОПК-5</b>			
<b>Знать:</b> современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных	Глубокие знания современное программное обеспечение, базовые системные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	Отлично	Высокий

программ; технические средства реализации информационных процессов.	Не существенные ошибки в знаниях современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о требованиях к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыб	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний требованиях к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыб	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.	Уметь в полном объеме применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.	Отлично	Высокий
	Уметь усовершенствовать применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-1</b>			
<b>Знать:</b> порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных.	Глубокие знания порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знаниях порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных	Хорошо	Повышенный

	Фрагментарные представления о порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы описи убойных животных	Неудовлетворительно	Не сформирован
	животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных		
<b>Уметь:</b> определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных	Уметь в полном объеме определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животны	Отлично	Высокий
	Уметь усовершенствовать определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животны	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животны	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животны	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-3</b>			
<b>Знать:</b> требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	Глубокие знания требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Хорошо	Повышенный

	Фрагментарные представления требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра	Уметь в полном объеме определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений,	Отлично	Высокий
пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра	предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра		
	Уметь усовершенствовать определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра	Неудовлетворительно	Не сформирован

ПК-4

<p><b>Знать:</b> стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p>	<p>Глубокие знания стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p>	Отлично	Высокий
	<p>Не существенные ошибки стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарные представления о стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p>		

	Отсутствие знаний проведения стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Уметь в полном объеме пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Отлично	Высокий
	Уметь усовершенствовать пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-8</b>			
<b>Знать:</b> порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством	Глубокие знания порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного	Хорошо	Повышенный

Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		
	Фрагментарные представления о порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	Уметь в полном объеме определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	Отлично	Высокий
	Уметь усовершенствовать определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством	Удовлетворительно	Пороговый

	<p>Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>		
	<p>Не умение пользоваться определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>	<p>Неудовлетворительно</p>	<p>Не сформирован</p>

## 1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

### **Промежуточная аттестация:**

Способ проведения промежуточной аттестации:

### Очная форма обучения:

- зачет проводится во 2 семестре 1 курса.

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю):

1. Опрос

Отметка	Критерии оценивания
отлично	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся
	демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
хорошо	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
удовлетворительно	не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации
неудовлетворительно	не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации





