



**СОЮЗ РАБОТОДАТЕЛЕЙ ОБЩЕРОССИЙСКОЕ АГРОПРОМЫШЛЕННОЕ
ОБЪЕДИНЕНИЕ РАБОТОДАТЕЛЕЙ «АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ СОЮЗ РОССИИ»
(«Росагропромсоюз»)**

ПРОТОКОЛ № 21-10/11

заседания Аккредитационного совета Росагропромсоюза (Аккредсовет)

г.Москва

25 октября 2021 года

Председательствовал:

Первый заместитель Председателя Росагропромсоюза

А.И. Бабурин

Присутствовали Члены:

Председатель Профсоюза работников АПК РФ

Н.Н. Агапова

Заместитель генерального директора ООО
Агрофирма «ВЕСНА»

Е.В. Дабахова

Заведующий орготделом Росагропромсоюза

А.Р. Махлин

Методический эксперт,
Вице-президент Межрегиональной ассоциации
независимых экспертов, Член СПК АПК

Е.В. Талицких

Всего голосующих на заседании Аккредсовета – 5 голосов. Кворум имеется.

Слушали:

- 1. О результатах проведения профессионально-общественной аккредитации образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственной и пищевой продукции», реализуемой в ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств»**

1.1. Принять к сведению информацию Председателя Аккредсовета Бабурина А.И. о том, что процедура ПОА проводилась аккредитующей организацией Общероссийским агропромышленным объединением работодателей «Агропромышленный союз России» по Договору от «01» июля 2021 г. № 21-07/02. Аккредитация проводилась в соответствии с Порядком проведения ПОА, утвержденного решением СПК АПК (Протокол заседания СПК АПК от 27.03.2020г. № 20-03/01).

1.2. Утвердить результаты экспертной комиссии:

критерии и показатели	Значение показателя		Результат общей экспертной оценки	
	целевое	по оценке экспертной комиссии	выполнен	не выполнен
1. Результаты прохождения выпускниками образовательной программы профессионального экзамена в форме независимой оценки квалификации.	соответствует/ не соответствует			
1.1. Доля выпускников образовательной программы, успешно прошедших процедуру независимой оценки квалификаций в срок не позднее трех лет после окончания образовательной программы, от общего числа выпускников образовательной программы за соответствующий период.	70%	0%		не выполнен
1.2. Доля выпускников образовательной программы, прошедших процедуру государственной итоговой аттестации и получивших оценки «хорошо» и «отлично», от общего числа выпускников образовательной программы за последние три года до аккредитационной экспертизы при условии непосредственного участия работодателей в проведении государственной итоговой аттестации и положительного заключения экспертов о соответствии применяемых в организации программ, процедур, фондов оценочных средств государственной итоговой аттестации требованиям профессиональных стандартов (в рамках аккредитуемой образовательной программы)	70%	70%	выполнен	
1.3. Доля выпускников образовательной программы, чьи выпускные квалификационные работы нашли практическое применение в профильных организациях, от общего числа выпускников образовательной программы за последние три года до	30%	29%	выполнен	

аккредитационной экспертизы.				
1.4. Наличие участников конкурсов профессионального мастерства WorldSkills, «Лучший по профессии», других региональных, федеральных, международных конкурсов по профессиональному мастерству (по аккредитуемой программе) за последние 3 года	10%	0%		не выполнен
2. Соответствие сформулированных в образовательной программе планируемых результатов освоения образовательной программы (выраженных в форме профессиональных компетенций) профессиональным стандартам, иным квалификационным требованиям, установленным федеральными законами и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации	соответствует/не соответствует			
2.1. Доля положений профессиональных стандартов, иных квалификационных требований, установленных федеральными законами и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, учтенных в составе планируемых результатов освоения образовательной программы в форме профессиональных компетенций.	90%	46,4%		не выполнен
3. Соответствие учебных планов, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочных материалов и процедур запланированным результатам освоения образовательной программы (компетенциям и результатам обучения)	соответствует/не соответствует			
3.1. Доля трудовых действий (трудовых функций) сопрягаемых профессиональных стандартов, учтенных в структуре учебного плана в виде профессиональных компетенций в разрезе дисциплин	90%	66,7%		не выполнен
3.2. Доля положений профессионального стандарта в виде необходимых умений, учтенных в связанных компонентах	80%	42,9%		не выполнен

запланированных результатов освоения образовательной программы в рабочих программах учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей, практик				
3.3. Доля положений профессионального стандарта в виде необходимых знаний, учтенных в связанных компонентах запланированных результатов освоения образовательной программы в рабочих программах учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей, практик	80%	41,8%		не выполнен
3.4. Доля положений профессионального стандарта в виде необходимых умений, необходимых знаний и трудовых действий, учтенных в фонде оценочных средств, используемых при проведении промежуточной и итоговой аттестации	80%	50,4%		не выполнен
4. Соответствие кадровых, материально-технических, информационно-коммуникационных, учебно-методических и иных ресурсов, непосредственно влияющих на качество подготовки выпускников, содержанию профессиональной деятельности и профессиональным задачам, к которым готовится выпускник	соответствует/не соответствует			
4.1. Доля лабораторий, мастерских, учебно-производственных объектов, оснащенных современными приборами и оборудованием, от общего количества лабораторий, мастерских, учебно-производственных объектов, необходимых для реализации образовательной программы	50%	100%	выполнен	
4.2. Доля трудовых действий (трудовых функций) сопрягаемых профессиональных стандартов в виде профессиональных компетенций, обеспеченных базами для проведения практики, оснащенными современным оборудованием, приборами и специализированными полигонами	80%	100%	выполнен	
4.3. Соответствие всех элементов информационно-коммуникационной инфраструктуры современному уровню	да/нет	да	выполнен	

4.4. Наличие свободного доступа обучающихся к информационным образовательным ресурсам (профессиональным базам данных и др.), соответствующим направленности аккредитуемой образовательной программы	да/нет	да	выполнен	
4.5. Доля учебников и учебно-методических материалов, используемых для освоения общепрофессиональных и специальных дисциплин, профессиональных модулей (включая бумажные и электронные), получивших в течение пяти последних лет положительное заключение экспертов общероссийских и иных объединений работодателей, советов по профессиональным квалификациям, крупнейших компаний	50%	50%	выполнен	
4.6. Доля педагогических работников, прошедших повышение квалификации (переподготовку) в профильных организациях (в соответствии с содержанием профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники аккредитуемой образовательной программы)	70%	77%	выполнен	
4.7. Доля педагогических работников, имеющих не менее, чем 5-ти летний стаж профессиональной деятельности, соответствующий профилю аккредитуемой образовательной программы	100%	0%		не выполнен
4.8. Доля преподавателей, совмещающих педагогическую деятельность как основную с работой в отрасли по профилю образовательной программы	25%	10%		не выполнен
4.9. Доля совместителей из числа действующих работников профильных организаций от общего числа преподавателей	35%	21%		не выполнен
4.10. Наличие действующих документов, отражающих политику организации в области формирования и развития кадрового резерва образовательной программы	да/нет	да	выполнен	
4.11. Наличие системы ключевых показателей эффективности	да/нет	нет		не выполнен

педагогических работников, связанных с результатами оценки квалификации выпускников				
5. Наличие спроса на образовательную программу, востребованность выпускников профессиональной образовательной программы работодателями	соответствует/не соответствует			
5.1. Доля выпускников образовательной программы, обучавшихся на основании договоров об образовании за счет средств юридических лиц, заключенных между образовательной организацией и работодателями	15%	0%		не выполнен
5.2. Доля обучающихся по образовательной программе лиц, трудоустроившихся по итогам прохождения практики или стажировки в те организации, в которых проходили практику, стажировку	15%	6%		не выполнен
5.3. Наличие информации, подтверждающей закрепляемость на рабочем месте (в соответствии с освоенными в рамках аккредитуемой образовательной программы компетенциями) и карьерный рост выпускников	да/нет	да	выполнен	
5.4. Наличие документов, содержащих позитивную информацию от работодателей об эффективности и качестве работы выпускников, освоивших аккредитуемую образовательную программу	да/нет	да	выполнен	
6. Подтвержденное участие работодателей: - в проектировании образовательной программы, включая планируемые результаты ее освоения, оценочные материалы, учебные планы, рабочие программы; - в организации проектной работы обучающихся; - в разработке и реализации программ практики, формировании планируемых результатов их прохождения; - в разработке тем выпускных квалификационных работ, значимых для соответствующих областей профессиональной деятельности.	соответствует/не соответствует			

6.1. Доля рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочных материалов, в проектировании и (или) экспертизе которых участвовали эксперты (экспертные организации) объединений работодателей, советов по профессиональным квалификациям, крупных и средних компаний, от общего числа составляющих профессиональную образовательную программу рабочих программ, учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	70%	40%		не выполнен
---	-----	-----	--	-------------

Характеристики сильных сторон аккредитуемой программы:

Анализ аккредитуемой программы позволил отметить следующие сильные стороны программы:

- высокая доля выпускников образовательной программы, прошедших ГИА с результатами «хорошо» и «отлично»,
- соответствие содержательной части методических и рабочих материалов по аккредитуемой программе запланированным результатам освоения,
- широкий перечень баз практик,
- доступность студентам необходимых для образовательного процесса информационно-коммуникационных технологий,
- использование высокотехнологичных цифровых инструментов в процессе обучения.

Замечание экспертов по показателям:

Показатель	Замечание/рекомендации
1.1. Доля выпускников образовательной программы, успешно прошедших процедуру независимой оценки квалификаций в срок не позднее трех лет после окончания образовательной программы, от общего числа выпускников образовательной программы за соответствующий период.	Рекомендуем рассмотреть возможность использования ресурсов созданного на базе вуза экзаменационного центра по проведению независимой оценки квалификации с целью расширения мероприятий по проведению оценки качества образования, внешней независимой оценки соответствия квалификации выпускников требованиям профессионального стандарта, а также получения возможности оперативной актуализации программы и ее элементов в соответствии с изменяемыми требованиями рынка труда и экспертного сообщества.
1.4. Наличие участников конкурсов профессионального мастерства WorldSkills, «Лучший по профессии», других региональных, федеральных, международных конкурсов по профессиональному мастерству (по	Рекомендуем провести анализ возможностей для участия студентов в конкурсах профессионального мастерства, конференциях с подготовленными выступлениями на конкурсной основе разного уровня представленности (международного, федерального, регионального) с целью получения дополнительного инструмента оценки

аккредитуемой программе) за последние 3 года	качества образования и подготовленности студентов и выпускников по квалификации.
2.1. Доля положений профессиональных стандартов, иных квалификационных требований, установленных федеральными законами и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, учтенных в составе планируемых результатов освоения образовательной программы в форме профессиональных компетенций.	Рекомендуем при разработке ОПОП использовать «Методические рекомендации по разработке основных образовательных программ на основе модульно-компетентного подхода (в части профессиональных компетенций)». Размещены на сайте СПК АПК https://www.rapo-apk.ru/kopiya-aktualizaciya-fgos-i-op
3.1. Доля трудовых действий (трудовых функций) сопрягаемых профессиональных стандартов, учтенных в структуре учебного плана в виде профессиональных компетенций в разрезе дисциплин	Рекомендуем при разработке ОПОП использовать «Методические рекомендации по разработке основных образовательных программ на основе модульно-компетентного подхода (в части профессиональных компетенций)». Размещены на сайте СПК АПК https://www.rapo-apk.ru/kopiya-aktualizaciya-fgos-i-op
3.2. Доля положений профессионального стандарта в виде необходимых умений, учтенных в связанных компонентах запланированных результатов освоения образовательной программы в рабочих программах учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей, практик	Рекомендуем при разработке ОПОП использовать «Методические рекомендации по разработке основных образовательных программ на основе модульно-компетентного подхода (в части профессиональных компетенций)». Размещены на сайте СПК АПК https://www.rapo-apk.ru/kopiya-aktualizaciya-fgos-i-op
3.3. Доля положений профессионального стандарта в виде необходимых знаний, учтенных в связанных компонентах запланированных результатов освоения образовательной программы в рабочих программах учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей, практик	Рекомендуем при разработке ОПОП использовать «Методические рекомендации по разработке основных образовательных программ на основе модульно-компетентного подхода (в части профессиональных компетенций)». Размещены на сайте СПК АПК https://www.rapo-apk.ru/kopiya-aktualizaciya-fgos-i-op
3.4. Доля положений профессионального стандарта в виде необходимых умений, необходимых знаний и трудовых действий, учтенных в фонде оценочных средств, используемых при проведении промежуточной и итоговой аттестации	Рекомендуем при разработке ОПОП использовать «Методические рекомендации по разработке основных образовательных программ на основе модульно-компетентного подхода (в части профессиональных компетенций)». Размещены на сайте СПК АПК https://www.rapo-apk.ru/kopiya-aktualizaciya-fgos-i-op
4.7. Доля педагогических работников, имеющих не менее чем 5-ти летний стаж профессиональной деятельности, соответствующий профилю аккредитуемой образовательной программы	Рекомендуем внести корректировку в кадровую политику вуза в части привлечения к преподавательской деятельности специалистов, имеющих весомый (не менее 5 лет) опыт работы по профилю аккредитуемой программы с целью формирования дополнительного инструмента практикоориентированного обучения и профориентации студентов и выпускников
4.8. Доля преподавателей, совмещающих педагогическую деятельность как основную	Рекомендуем рассмотреть возможность предоставления преподавателям профильных модулей и дисциплин

с работой в отрасли по профилю образовательной программы	дополнительной работы на условиях совместительства на предприятиях реального сектора экономики по профилю аккредитуемой программы с целью их постоянной вовлеченности в практическую составляющую и возможности повышения квалификации в рамках трудовой деятельности.
4.9. Доля совместителей из числа действующих работников профильных организаций от общего числа преподавателей	Рекомендуем рассмотреть возможность привлечения действующих работников профильных организаций к преподавательской деятельности на условиях ТД или ГПД и/или привлечения их на мастер-классы, круглые столы, семинары и практические занятия.
4.11. Наличие системы ключевых показателей эффективности педагогических работников, связанных с результатами оценки квалификации выпускников	Существующая система ключевых показателей в настоящий момент отражает эффективность педагогических работников в связи с результатами оценки выпускников косвенно. Рекомендуем рассмотреть возможность разработки локального нормативного акта и/или внесения дополнений в Положение об оплате труда педагогических работников в части включения в систему ключевых показателей эффективности разделов, напрямую связанных с результатами оценки квалификации выпускников, в том числе – независимой оценки квалификации
5.1. Доля выпускников образовательной программы, обучавшихся на основании договоров об образовании за счет средств юридических лиц, заключенных между образовательной организацией и работодателями	Рекомендуем рассмотреть возможность взаимодействия с работодателями по подготовке специалистов за счет конкретных предприятий с учетом их текущей и перспективной потребности в профессиональных кадрах, а также в рамках оценки и повышения квалификации, профильного обучения, карьерного роста действующих работников.
5.2. Доля обучающихся по образовательной программе лиц, трудоустроившихся по итогам прохождения практики или стажировки в те организации, в которых проходили практику, стажировку	Рекомендуем провести текущую аналитику, а далее вести постоянный учет выпускников программы, трудоустроившихся по итогам прохождения практики или стажировки в те организации, в которых проходили практику, стажировку с целью контроля эффективности профориентационной работы в процессе прохождения практики, результативности системы наставничества, используемой на предприятии, оценки востребованности специалистов данной квалификации.
6.1. Доля рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочных материалов, в проектировании и (или) экспертизе которых участвовали эксперты (экспертные организации) объединений работодателей, советов по профессиональным квалификациям, крупных и средних компаний, от общего числа составляющих профессиональную образовательную программу рабочих программ, учебных предметов, курсов,	<p>Рекомендуем организовать работу по привлечению представителей базовых работодателей для совместной разработки и/или согласования рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочных материалов по аккредитуемой программе.</p> <p>Зафиксировать факт их участия документально: виза согласования в документах, рецензия, протоколы комиссий и т.д.</p>

Пояснения к замечаниям по показателям 2.1, 3.1-3.4.

1. В качестве профессионального стандарта, на основании которого разработана или актуализирована образовательная программа, выбран ПС 13.012 «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Минтруда России от 23.08.2018 г. №547н:

Обобщенная трудовая функция:

А Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных.

Необходимо учесть, что ПС 13.012 «Ветеринарный врач» утратили силу.

С 01.03.2022г. вступил в силу новый профессиональный стандарт **13.012 «Работник в области ветеринарии»** (Приказ Минтруда России от 12.10.2021 N 712н, Зарегистрировано в Минюсте России 16.11.2021 N 65842) взамен действующих профессиональных стандартов:

- Ветеринарный фельдшер;
- Оператор по искусственному осеменению
- Ветеринарный врач.

Актуализированный стандарт 13.012 «Работник в области ветеринарии» устанавливает ряд новых профессиональных компетенций для квалификаций «Ветеринарный врач», в том числе в части цифровых и информационных технологий.

Поэтому в течение 2022/2023 учебного года необходимо актуализировать образовательную программу и скорректировать учебные планы, рабочие программы, практики, оценочные средства с учетом положений нового профессионального стандарта и полного учета положений профессионального стандарта, обеспечивающего формирование профессиональной квалификации «Ветеринарный врач».

Также обращаем внимание разработчиков программы, что вновь вступающие в силу профессиональные стандарты имеют ограниченный срок действия до 01.03.2028г.

2. Доля учета положений профессионального стандарта ПС «Ветеринарный врач» в планируемых результатах освоения ОПОП, дисциплинах, практиках, фондах оценочных средств **около 50%**, что не позволяет обеспечить **формирование в результате реализации ОПОП у выпускников профессиональной квалификации «Ветеринарно-санитарный эксперт (6-й уровень квалификации)» рег. № 13.01200.11 в реестре НОК, например:**

Определение положений профессиональных стандартов, учтенных в составе планируемых результатов освоения образовательной программы в форме профессиональных компетенций.

		(в соответствии с таблицами 1.2, 1.3 Приложения 1)	
ПС 13.012 « "Ветеринарный врач" »			
ОТФ	<u>В Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных</u>	Тип ЗПД	
ТФ	<u>А/01.6 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</u>	ЗПД	
ТД	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	ПК	ПК - 1 способен проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; ПК - 2 Способен к проведению лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения показателей их качества и безопасности; ПК-3 Способен производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и сырья, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных и сохранности сырья;
	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований для определения показателей их качества и безопасности Повтор		ПК - 1 способен проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; ПК - 2 Способен к проведению лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения показателей их качества и безопасности;
	Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и сырья с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для		ПК-3 Способен производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и сырья, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции с использованием макроскопических

	выявления заболеваний животных и сохранности сырья		методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных и сохранности сырья;
	Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции		ПК-4 Способен выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;
	Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения		ПК-5 Способен пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов животного и растительного происхождения ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования по назначению, утилизации или уничтожении		ПК-6 Способен оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов животного и растительного происхождения ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования по назначению, утилизации или уничтожении. Требования к охране труда.
НУ	Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра	ИД	ПК.3.1. Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья ПК.4.1. Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья
	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных		ПК.6.1. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного и послеубойного осмотра животных ПК.6.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
	Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных		ПК.1.1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы животных, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПК.4.4. Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами ПК.2.1. Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
	Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его		ПК.3.2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их

<p>временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения</p>		<p>использования и необходимости проведения лабораторных исследований ПК.4.4. Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами ПК.3.3. Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований</p>
<p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи</p>		<p>ПК.3.2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований ПК.4.4. Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами ПК.3.3. Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований ПК.4.3. Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, продукции животного и растительного происхождения, для проведения лабораторных исследований</p>
<p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию</p>		<p>ПК.4.2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований ПК.3.3. Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований ПК.4.3. Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, продукции животного и растительного происхождения, для проведения лабораторных исследований</p>
<p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию</p>		<p>ПК.5.1. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>
<p>Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции</p>		<p>ПК.3.2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований ПК.5.1. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и</p>

		<p>иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>ПК.3.3. Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований</p> <p>ПК.4.3. Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, продукции животного и растительного происхождения, для проведения лабораторных исследований</p>
	<p>Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве</p>	<p>ПК.3.2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <p>ПК.5.1. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>
	<p>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</p>	<p>ПК.5.1. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>
	<p>Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>ПК.1.1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы животных, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>ПК.2.1. Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>ПК.5.1. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>
	<p>Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p>	<p>ПК.3.2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <p>ПК.5.1. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>ПК.3.3. Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований</p>

			ПК.4.3. Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, продукции животного и растительного происхождения, для проведения лабораторных исследований
	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении		ПК.6.1. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного и послеубойного осмотра животных ПК.6.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении ПК.6.5. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пищевого и растительного сырья, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		ПК.6.1. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного и послеубойного осмотра животных ПК.6.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
	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		ПК.6.5. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пищевого и растительного сырья, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		ПК.6.1. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного и послеубойного осмотра животных ПК.6.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении ПК.6.5. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пищевого и растительного сырья, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
НЗ	Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных	ИД	ПК.3.1. Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья ПК.4.1. Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья
	Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с		ПК.5.1. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и

законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции		продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных		ПК.6.1. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного и послеубойного осмотра животных ПК.6.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки		ПК.3.2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований ПК.4.2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований ПК.5.1. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции		ПК.3.2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований ПК.5.1. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных		ПК.3.2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований ПК.5.1. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
Требования к проведению лабораторных		ПК.5.1. Осуществление ветеринарно-

исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		ПК.3.3. Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований ПК.4.3. Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, продукции животного и растительного происхождения, для проведения лабораторных исследований
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		ПК.2.1. Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПК.3.2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований ПК.4.2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований ПК.5.1. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
Методики определения свежести мяса и мясопродуктов		ПК.1.1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы животных, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПК.2.1. Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПК.5.1. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя		ПК.2.1. Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПК.3.2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

		ПК.4.2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований
Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации		ПК.2.1. Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		ПК.6.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении ПК.1.1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы животных, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении		ПК.6.1. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного и послеубойного осмотра животных ПК.6.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб		ПК.6.1. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного и послеубойного осмотра животных ПК.6.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении ПК.6.5. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пищевого и растительного сырья, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии		ПК.4.4. Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами
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		ПК.6.1. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного и послеубойного осмотра животных ПК.6.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению,

			утилизации или уничтожении ПК.6.5. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пищевого и растительного сырья, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
	Требования охраны труда в сельском хозяйстве		ПК.6.6. Оформлять документы по охране труда в сельском хозяйстве
ТФ	<u>А/02.6 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</u>	ЗПД	ПК - 1 способен проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; ПК - 2 Способен к проведению лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения показателей их качества и безопасности; ПК-3 Способен производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и сырья, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных и сохранности сырья;
ТД	Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения		ПК.6.1. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного и послеубойного осмотра животных ПК.6.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований		ПК.1.2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
	Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований		ПК.3.4. Отбор проб меда, молока, молочной продукции, рыбы, нерыбной и рыбной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований
	Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения		ПК.2.2. Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц

	показателей качества и безопасности продукции		домашней птицы
	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований		ПК.2.2. Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы		ПК.6.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении ПК.6.5. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пищевого и растительного сырья, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными		ПК.6.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении ПК.6.5. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пищевого и растительного сырья, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
НУ	Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы		ПК.1.2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
	Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности		ПК.4.3. Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований ПК.5.2. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, молока, молочного сырья, растительной продукции, рыбной и нерыбной продукции, яиц домашней птицы
	Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции		ПК.2.2. Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ПК.3.4. Отбор проб меда, молока, молочной продукции, рыбы, нерыбной и рыбной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований ПК.5.2. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, молока, молочного сырья, растительной продукции, рыбной и нерыбной продукции, яиц домашней птицы

<p>Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>ПК.2.2. Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ПК.5.2. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, молока, молочного сырья, растительной продукции, рыбной и нерыбной продукции, яиц домашней птицы</p>
<p>Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p>	<p>ПК.2.2. Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ПК.5.2. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, молока, молочного сырья, растительной продукции, рыбной и нерыбной продукции, яиц домашней птицы</p>
<p>Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p>	<p>ПК.6.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении ПК.6.3. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p>
<p>Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно- санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>ПК.6.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении ПК.6.3. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p>
<p>Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	<p>ПК.6.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении ПК.6.3. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по</p>

	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	назначению, утилизации или уничтожении ПК.6.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении ПК.6.3. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
НЗ	Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	ПК.6.3. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
	Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции	ПК.2.2. Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ПК.5.2. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, молока, молочного сырья, растительной продукции, рыбной и нерыбной продукции, яиц домашней птицы
	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	ПК.2.2. Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ПК.5.2. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, молока, молочного сырья, растительной продукции, рыбной и нерыбной продукции, яиц домашней птицы
	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	ПК.2.2. Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ПК.5.2. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, молока, молочного сырья, растительной продукции, рыбной и нерыбной продукции, яиц домашней птицы
	Методика отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	ПК.4.3. Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, продукции животного и растительного происхождения, для проведения лабораторных исследований
	Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям	ПК.2.2. Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

	ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных		ПК.5.2. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, молока, молочного сырья, растительной продукции, рыбной и нерыбной продукции, яиц домашней птицы
	Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации		ПК.2.2. Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ПК.6.6. Оформлять документы по охране труда в сельском хозяйстве
	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		ПК.5.2. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, молока, молочного сырья, растительной продукции, рыбной и нерыбной продукции, яиц домашней птицы
	Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении		ПК.6.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
	Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб		ПК.6.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
	Порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		ПК.6.3. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
	Требования охраны труда в сельском хозяйстве		ПК.6.6. Оформлять документы по охране труда в сельском хозяйств
ТФ	<u>А/03.6 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</u>	ЗПД	
ТД	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований		ПК - 1 способен проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; ПК - 2 Способен к проведению лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

		меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения показателей их качества и безопасности; ПК-3 Способен производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и сырья, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных и сохранности сырья;
	Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований	ПК.3.4. Отбор проб меда, молока, молочной, продукции, рыбы, нерыбной и рыбной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований
	Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности	ПК.1.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПК.2.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры Повтор ПК.5.3. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности рыбной и нерыбной продукции
	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ПК.1.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПК.2.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПК.5.3. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности рыбной и нерыбной продукции
	Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	ПК.6.4. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) рыбы и нерыбной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	ПК.6.4. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) рыбы и нерыбной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
НУ	Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности	ПК.1.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПК.2.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПК.5.3. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности рыбной и нерыбной продукции

	Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности		ПК.1.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПК.2.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПК.5.3. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности рыбной и нерыбной продукции
	Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы		ПК.1.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПК.2.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПК.5.3. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности рыбной и нерыбной продукции
	Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		ПК.2.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры
	Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности		ПК.5.3. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности рыбной и нерыбной продукции
	Оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении		ПК.6.4. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) рыбы и нерыбной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
	Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		ПК.6.4. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) рыбы и нерыбной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
	Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		ПК.6.4. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) рыбы и нерыбной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		ПК.6.4. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) рыбы и нерыбной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
НЗ	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том		ПК.1.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки		ПК.2.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПК.5.3. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности рыбной и нерыбной продукции
Требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы		ПК.1.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПК.2.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПК.5.3. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности рыбной и нерыбной продукции
Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы		ПК.1.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПК.2.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПК.5.3. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности рыбной и нерыбной продукции
Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции		ПК.1.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПК.2.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПК.5.3. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности рыбной и нерыбной продукции
Методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		ПК.5.3. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности рыбной и нерыбной продукции
Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры 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		ПК.2.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПК.5.3. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности рыбной и нерыбной продукции
Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации		ПК.2.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПК.5.3. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности рыбной и нерыбной продукции
Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции		ПК.2.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПК.5.3. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности рыбной и нерыбной продукции
Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих		ПК.6.4. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) рыбы и нерыбной продукции ветеринарно-

ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции		санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб		ПК.6.4. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) рыбы и нерыбной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции		ПК.6.4. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) рыбы и нерыбной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
Требования охраны труда в сельском хозяйстве		ПК.6.6. Оформлять документы по охране труда в сельском хозяйстве

Рекомендуется при разработке ОПОП использовать «Методические рекомендации по разработке основных образовательных программ на основе модульно-компетентностного подхода (в части профессиональных компетенций)». Размещены на сайте СПК АПК <https://www.rapo-apk.ru/kopiya-aktualizaciya-fgos-i-op>.

1.3. Принять решение о профессионально-общественной аккредитации образовательной программы **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственной и пищевой продукции»**, реализуемой в ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», сроком на пять лет с обязательством со стороны образовательной организации внести в программу корректировки по замечаниям экспертов в течение 2022-2023 учебного года.

«ЗА»	«ПРОТИВ»	«ВОЗДЕРЖАЛСЯ»	«РЕШЕНИЕ»
5	нет	нет	ПРИНЯТО

Председательствующий

А.И.Бабурин