



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

---

**ПРОТОКОЛ № 22-04/05**

заседания Аккредитационного совета Росагропромсоюза (Аккредсовет)

г.Москва

21 апреля 2022 года

**Председательствовал:**

Первый заместитель Председателя Росагропромсоюза

А.И.Бабурин

**Присутствовали Члены:**

Председатель Профсоюза работников АПК РФ

Н.Н.Агапова

Заместитель министра сельского хозяйства  
и продовольственных ресурсов Нижегородской области,  
Член СПК АПК

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 и безопасность сырья и пищевых продуктов», реализуемой в ФГБОУ ВО «Курская государственная сельскохозяйственная академия имени И.И. Иванова»**

---

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 «24» февраля 2022 г. № 22-12/03. 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
<b>1. Результаты прохождения выпускниками образовательной программы профессионального экзамена в форме независимой оценки квалификации.</b>	<b>соответствует/ не соответствует</b>			
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	70%	100%	выполнен	

<p>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)</p>				
<p>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 аккредитационной экспертизы.</p>	30%	42%	выполнен	
<p>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</p>	10%	0%		не выполнен
<p><b>2. Соответствие сформулированных в образовательной программе планируемых результатов освоения образовательной программы (выраженных в форме профессиональных компетенций) профессиональным стандартам, иным</b></p>	<p><b>соответствует/не соответствует</b></p>			

<b>квалификационным требованиям, установленным федеральными законами и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации</b>				
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%	47,6%		не выполнен
<b>3. Соответствие учебных планов, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочных материалов и процедур запланированным результатам освоения образовательной программы (компетенциям и результатам обучения)</b>	<b>соответствует/не соответствует</b>			
3.1. Доля трудовых действий (трудовых функций) сопрягаемых профессиональных стандартов, учтенных в структуре учебного плана в виде профессиональных компетенций в разрезе дисциплин	90%	47,6%		не выполнен
3.2. Доля положений профессионального стандарта в виде необходимых умений, учтенных в связанных компонентах запланированных результатов освоения	80%	98%	выполнен	

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%	96%	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%	100%	выполнен	
<b>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</b>	<b>соответствует/не соответствует</b>			
4.1. Доля лабораторий, мастерских, учебно-производственных объектов, оснащенных современными приборами и оборудованием, от общего количества лабораторий, мастерских, учебно-производственных объектов, необходимых для реализации	50%	40%		не выполнен

образовательной программы				
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%	80%	выполнен	
4.3. Соответствие всех элементов информационно-коммуникационной инфраструктуры современному уровню	да/нет	да	выполнен	
4.4. Наличие свободного доступа обучаемых 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	50%	68%	выполнен	

иных объединений работодателей, советов по профессиональным квалификациям, крупнейших компаний				
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%	70%	выполнен	
4.7. Доля педагогических работников, имеющих не менее, чем 5-ти летний стаж профессиональной деятельности, соответствующий профилю аккредитуемой образовательной программы	100%	93%	выполнен	
4.8. Доля преподавателей, совмещающих педагогическую деятельность как основную с работой в отрасли по профилю образовательной программы	25%	0%		не выполнен
4.9. Доля совместителей из числа действующих работников профильных организаций от общего числа преподавателей	35%	27%		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 педагогических работников, связанных с результатами оценки квалификации выпускников	да/нет	да	выполнен	
<b>5. Наличие спроса на образовательную программу, востребованность выпускников профессиональной образовательной программы работодателями</b>	<b>соответствует/не соответствует</b>			
5.1. Доля выпускников образовательной программы, обучавшихся на основании договоров об образовании за счет средств юридических лиц, заключенных между образовательной организацией и работодателями	15%	38%	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%	15%	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	да/нет	да	выполнен	



<p>об эффективности и качестве работы выпускников, освоивших аккредитуемую образовательную программу</p>				
<p><b>6. Подтвержденное участие работодателей:</b>  <b>- в проектировании образовательной программы, включая планируемые результаты ее освоения, оценочные материалы, учебные планы, рабочие программы;</b>  <b>- в организации проектной работы обучающихся;</b>  <b>- в разработке и реализации программ практики, формировании планируемых результатов их прохождения;</b>  <b>- в разработке тем выпускных квалификационных работ, значимых для соответствующих областей профессиональной деятельности.</b></p>	<p>соответствует/не соответствует</p>			
<p>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</p>	<p>70%</p>	<p>100%</p>	<p>выполнен</p>	

(модулей)				
-----------	--	--	--	--

### 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»,
- широкий перечень баз практик,
- соответствие содержательной части методических и рабочих материалов по аккредитуемой программе запланированным результатам освоения,
- доступность студентам необходимых для образовательного процесса информационно-коммуникационных технологий,
- использование высокотехнологичных цифровых инструментов в процессе обучения,
- хороший уровень взаимодействия с работодателями по разработки программы и ее элементов

### 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 создания 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	Рекомендуем провести анализ возможностей для участия студентов в конкурсах профессионального мастерства, конференциях с подготовленными выступлениями на конкурсной основе разного уровня

<p>мастерству (по аккредитуемой программе) за последние 3 года</p>	<p>представленности (международного, федерального, регионального) с целью получения дополнительного инструмента оценки качества образования и подготовленности студентов и выпускников по квалификации.</p>
<p>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.</p>	<p>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 <a href="https://www.rapo-apk.ru/kopiya-aktualizaciya-fgos-i-op">https://www.rapo-apk.ru/kopiya-aktualizaciya-fgos-i-op</a></p>
<p>3.1. Доля трудовых действий (трудовых функций) сопрягаемых профессиональных стандартов, учтенных в структуре учебного плана в виде профессиональных компетенций в разрезе дисциплин</p>	<p>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 <a href="https://www.rapo-apk.ru/kopiya-aktualizaciya-fgos-i-op">https://www.rapo-apk.ru/kopiya-aktualizaciya-fgos-i-op</a></p>
<p>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</p>	<p>Рекомендуем провести анализ недостающих объектов и элементов материально-технической базы с целью формирования вариантов доукомплектования</p>

4.8. Доля преподавателей, совмещающих педагогическую деятельность как основную с работой в отрасли по профилю образовательной программы	Рекомендуем рассмотреть возможность предоставления преподавателям профильных модулей и дисциплин 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.

### Пояснения к критериям 2 и 3.

Ни в ОПОП, ни в Отчете о самообследовании не указана профессиональная квалификация в соответствии с реестром НОК, формируемая в результате освоения ОПОП.

Исходя из направления ОПОП и соотносимого профессионального стандарта 13.012 «Работник в области ветеринарии» следует, что в результате освоения ОПОП у выпускников д.б. сформирована профессиональная квалификация **«Ветеринарно-санитарный эксперт (6-й уровень квалификации)» рег. № 13.01200.11** в реестре НОК. Данная профессиональная квалификация разработана на основе ОТФ F «Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных» 6-го уровня квалификации ПС.

В связи с этим необходимо отметить следующее.

В Таблице 1 сформирована одна «широкая» задача профессиональной деятельности (далее – ЗПД), соотношенная со всей ОТФ «F» ПС. Представляется, что перечень ЗПД должен быть более детализированным и соотношен, по крайней мере, с перечнем трудовых функций ПС. При этом в Таблице 4 ОПОП «Профессиональные компетенции и индикаторы достижения компетенций, устанавливаемые программой бакалавриата, формируемые на основе профессиональных стандартов» (далее – ПК и ИДК) в соответствии с макетом ОПОП (утв. Депгосполитики Минобрнауки России от 23.03.2017г. № 05-735) ПК и ИДК должны быть увязаны с ЗПД. Такая увязка отсутствует в связи с

единственной укрупненной ЗПД выпускников.

Кроме того, в Таблице 4 ОПОП не корректно в качестве ПК выбраны ТФ ОТФ ПС (далее – ТФ), а в качестве ИДК этих ПК выбраны трудовые действия (далее – ТД) ПС. Следует отметить, ТД являются составными частями ТФ, поэтому ТД ПС не могут выступать в качестве ИДК, так как оценка возможности компетентного выполнения ТД сама требует привлечения своих ИДК (например, в качестве Знаний и Умений, необходимых для компетентного выполнения ТД). Это подтверждается и Таблицей 1.2 Отчета.

При этом в планируемых результатах освоения учтено только 47,6 % ТД, входящих в перечень ТФ ОТФ «F» ПС. Положения ПС в виде «Необходимых знаний» и «Необходимых умений» в планируемых результатах освоения ОПОП вообще не учтены.

Указанное несоответствие приводит к чрезмерной обобщенности планируемых результатов освоения ОПОП.

Например, в Таблице 9.1 Определение положений профессиональных стандартов, учтенных в составе планируемых результатов освоения образовательной программы в форме профессиональных компетенций, перечню ТД:

Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья
Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований
Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований
Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности
Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами
Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам

Соответствует одна ПК

ПКО-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

А перечню «Необходимых умений»

Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра
Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных
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 патолого-анатомических исследований для выявления заболеваний животных
Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения
Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи
Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию
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
Выявлять в ходе осмотра патоморфологические 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
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
Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра

соответствует один ИДК:

ИД-2<sub>ПКО-1</sub> Проводит ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований, соответствующий одному ТД.

Таким образом в данной ОПОП не удалось в полной мере реализовать практико-ориентированный модульно-компетентностный подход (в части профессиональных компетенций). Подтверждением реализации обычной ЗУНовской модели является и **дублирование Знаний и Умений, формируемых в различных дисциплинах**. Например:

**В дисциплине Б1.О.13 «Внутренние незаразные болезни» в обязательной части**

3. Требования к планируемым результатам освоения дисциплины:

3.1 Обучающийся должен:

Знать:

- порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;
- требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;
- признаки патоморфологических изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов незаразного происхождения.

Уметь:

- определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;
- выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов незаразного происхождения;
- определять необходимость лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений и предполагаемого диагноза.

**В дисциплине Б1.В.03 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в части, формируемой участниками образовательных отношений**

3. Требования к планируемым результатам освоения дисциплины:

3.1 Обучающийся должен:

Знать:

- порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;
- требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;
- **признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения...**

В дисциплине Б1.В.03 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (вариативная часть), рассчитанной на два семестра), в качестве п.3 Требованиям к планируемым результатам освоения включены все НУ и НЗ из ПС:

**3.1 Обучающийся должен:**

## **Знать:**

- требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; - требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; - порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; - формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; - порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; - 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; - порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры, 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; - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции, меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы, гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; - требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; - методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры - стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; - порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; - формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; - правила оформления по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными; - форму 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 - порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

## **Уметь:**

- проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья; - определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; - 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 патолого-анатомических



исследований для выявления заболеваний животных; - выявлять в ходе осмотра патоморфологические 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; - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; -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; - пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; - производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; - производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; -определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; - определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; б - оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; - оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; - определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

При этом в качестве результатов изучения приведены не сами профессиональные компетенции, а индикаторы их освоения, причем все из планируемых результатов освоения:

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить:

### **ПК - Индикаторы профессиональной(ых) компетенции(й)**

*ПК-1.1 проводит предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья*

*ПК-1.2 проводит ветеринарно – санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований*

*ПК-1.3 проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности*

*ПК-1.4 осуществляет ветеринарно – санитарный анализ 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*

*ПК-2.1 проводит ветеринарно – санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований*

*ПК-2.2 проводит лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции*

*ПК-2.3 осуществляет ветеринарно – санитарный анализ и оценку 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-3.1 проводит ветеринарно – санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований*

*ПК-3.2 проводит лабораторные исследования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности*

*ПК-3.3 осуществляет ветеринарно – санитарный анализ пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценку возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований*

*ПК-4.1 проводить оформление по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными*

*ПК-4.2 проводить оформление по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, организацию 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-4.3 проводить оформление по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.*

**С учетом указанных обстоятельств, включая неполный учет положений ОТФ F «Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных» ПС 13.012 «Работник в области ветеринарии» в планируемых результатах освоения ОПОП, представляется невозможным формирование у выпускников в полной мере профессиональной квалификации «Ветеринарно-санитарный эксперт (6-й уровень квалификации)» рег. № 13.01200.11 в реестре НОК в результате освоения аккредитуемой ОПОП.**

Рекомендуется при разработке планируемых результатов освоения и рабочих программ дисциплин (практик) ОПОП в части профессиональных компетенций и индикаторов их достижения 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 и безопасность сырья и пищевых продуктов»**, реализуемой в ФГБОУ ВО «Курская государственная сельскохозяйственная академия имени И.И. Иванова», 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