

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский университет дружбы народов»**

Аграрно-технологический институт

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Патологическая анатомия

учебная

Рекомендована МСЧН для направления подготовки/специальности:

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Практическая подготовка обучающихся ведется в рамках реализации
основной профессиональной образовательной программы высшего
образование (ОП ВО):**

2022 г.

1. ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Целью проведение учебной практики «**Патологическая анатомия**» является приобретение опыта оценки патологоанатомических изменений органов вынужденно убитых и павших животных для установления диагноза и заключения о причинах падежа.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Проведение учебной практики «**Патологическая анатомия**» направлено на формирование у обучающихся компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при прохождении практики (результаты обучения по итогам практики)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной практики)
УК-1	Способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие;
		УК-1.2 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи;
		УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;
		УК-1.4 Работает с научными текстами, отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и обосновывает свои выводы с применением философского понятийного аппарата;
		УК-1.5 Анализирует и контекстно обрабатывает информацию для решения поставленных задач с формированием собственных мнений и суждений;
		УК-1.6 Предлагает варианты решения задачи, анализирует возможные последствия их использования;
		УК-1.7 Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.

УК-2	Способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	УК-2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;
		УК-2.2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения;
		УК-2.3 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;
		УК-2.4 Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений;
		УК-2.5 Контролирует ход выполнения проекта, корректирует план-график в соответствии с результатами контроля.
УК-3	Способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;
		УК-3.2 Формулирует и учитывает в своей деятельности особенности поведения групп людей, выделенных в зависимости от поставленной цели;
		УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата;
		УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды;
		УК-3.5 Аргументирует свою точку зрения относительно использования идей других членов команды для достижения поставленной цели;
		УК-3.6 Участвует в командной работе по выполнению поручений.
УК-6	Способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	УК-6.1 Контролирует количество времени, потраченного на конкретные виды деятельности;
		УК-6.2 Вырабатывает инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, целей;

		<p>УК-6.3 Анализирует свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.), для успешного выполнения поставленной задачи;</p>
		<p>УК-6.4 Находит и использует источники получения дополнительной информации для повышения уровня общих и профессиональных знаний;</p>
		<p>УК-6.5 Анализирует основные возможности и инструменты непрерывного образования применительно к собственным интересам и потребностям с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;</p>
		<p>УК-6.6 Определяет задачи саморазвития, цели и приоритеты профессионального роста;</p>
		<p>УК-6.7 Распределяет задачи на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и анализа ресурсов для их выполнения.</p>
<p>УК-8</p>	<p>Способность создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p>	<p>УК-8.1 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);</p>
		<p>УК-8.2 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках выполняемого задания;</p>
		<p>УК-8.3 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;</p>
		<p>УК-8.4 Разъясняет мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций;</p>
		<p>УК-8.5 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, а также при возникновении военных конфликтов;</p>

		УК-8.6 Оказывает первую помощь, участвует в восстановительных мероприятиях.
УК-11	Способность формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.	УК-11.1 Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней;
		УК-11.2 Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе;
		УК-11.3 Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе соблюдения действующего законодательства и нетерпимого отношения к коррупции.
УК-12	Способность искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач; проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных.	УК-12.1 Осуществляет поиск нужных источников информации и данных, воспринимает, анализирует, запоминает и передает информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач;
		УК-12.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строит логические умозаключения на основании поступающих информации и данных.
ОПК-1	Способность определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	ОПК-1.1 Знает строение и функции основных систем организма животных с учетом видовых особенностей
		ОПК-1.2 Способен прогнозировать ожидаемые нарушения биологического статуса при подозрении на развитие заболеваний
		ОПК-1.3 Умеет определять основные показатели деятельности отдельных систем организма и делать выводы о

		<p>наличии отклонений от нормативных значений</p> <p>ОПК-1.4 Умеет определять основные показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ОПК-1.5 Владеет навыками отбора образцов биологических жидкостей и тканей для исследований, выполнения лабораторных исследований, интерпретации результатов исследований.</p>
ОПК-2	Способность осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.	<p>ОПК-2.1 Владеет знаниями о влиянии на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.</p> <p>ОПК-2.2 Способен устанавливать наличие и достоверность причинно-следственных связей между воздействием отдельных этиологических факторов на организм животного и развитием заболеваний.</p> <p>ОПК-2.3 Учитывает возможность воздействия неблагоприятных факторов внешней среды, способных вызвать ухудшение качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>
ОПК-3	Способность осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.	<p>ОПК-3.1 Знает современные правовые нормы, регулирующие деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы и АПК</p> <p>ОПК-3.2 Владеет навыками актуализации правовой информации, в том числе в сфере АПК</p> <p>ОПК-3.3 Осуществляет деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК и ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>
ОПК-4	Способность обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной	ОПК-4.1 Владеет понятийным и методологическим аппаратом базовых естественных наук на уровне, достаточном для полноценной профессиональной деятельности на современном уровне

	базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач.	ОПК-4.2 Владеет профессиональной понятийной и методологической базой для решения широкого спектра общепрофессиональных задач ОПК-4.3 Владеет методами решения задач с использованием современных технологий и приборно-инструментальной базы.
ОПК-5	Способность оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.	ОПК-5.1 Владеет профессиональной терминологией и навыками заполнения документов профессиональной направленности. ОПК-5.2 Способен использовать современное программное обеспечение и специализированные базы данных для оформления документации в ходе повседневной профессиональной деятельности.
ОПК-6	Способность идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.	ОПК-6.1 Владеет навыками выявления и первичной диагностики незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний ОПК-6.2 Знает закономерности возникновения и распространения заболеваний в популяциях животных и предрасполагающие к заболеваниям факторы ОПК-6.3 Имеет навыки идентификации возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний, опасных для человека и животных
ОПК-7	Способность понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	ОПК-7.1 Понимает принципы работы современной компьютерной техники и средств телекоммуникации и умеет использовать ими для решения профессиональных задач ОПК-7.2 Пользуется современным специальным программным обеспечением и специализированными базами данных для решения профессиональных задач и выполнения должностных обязанностей ОПК-7.3 Знает правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности

		ОПК-7.4 Успешно работает с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, а также с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.
ПК-1	Способность проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья.	ПК-1.1 Способен провести общее клиническое исследование животных, предназначенных к убою и определить их клинический статус
		ПК-1.2 Способен выявить отклонения от нормативных показателей здоровья убойных животных и определить причины появления этих отклонений
		ПК-1.3 Способен выявить риски возникновения и распространения инфекционных и инвазионных заболеваний в группе убойных животных в случае выявления нарушений нормативных показателей здоровья у животных, предназначенных к убою
		ПК-1.4 Способен определить допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра
		ПК-1.5 Способен оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных
ПК-2	Способность к проведению проверки ветеринарных сопроводительных документов на мед, молоко и молочные продукты, растительные пищевые продукты, яйца домашней птицы, гидробионтов и икру, предназначенные для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения.	ПК-2.1 Знает требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии
		ПК-2.2 Умеет пользоваться специализированными базами данных для проверки ветеринарных сопроводительных документов на мед, молоко и молочные продукты, растительные пищевые продукты, яйца домашней птицы, гидробионтов и икру

		ПК-2.3 Способен принимать обоснованное решение о возможности дальнейшего использования ветеринарных сопроводительных документов по результатам оценки комплектности и правильности их заполнения.
ПК-3	Способность к проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	ПК-3.1 Способен 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-3.2 Способен 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
		ПК-3.3 Способен 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
		ПК-3.4 Способен 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
		ПК-3.5 Способен 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
		ПК-3.6 Способен 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 и определять на основе выявленных изменений необходимость и программу проведения лабораторных исследований
		ПК-3.7 Способен 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
ПК-4	Способность к проведению ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.	<p>ПК-4.1 Способен пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>ПК-4.2 Способен производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности</p>

		<p>ПК-4.3 Способен 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</p> <p>ПК-4.4 Способен производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности</p> <p>ПК-4.5 Способен 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</p>
ПК-5	Способность отбирать пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований.	<p>ПК-5.1 Владеет методиками отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>ПК-5.2 Владеет методиками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>ПК-5.3 Владеет методиками отбора проб гидробионтов и икры</p> <p>ПК-5.4 Способен отбирать пробы сырья и продукции животного и растительного происхождения для проведения лабораторных исследований</p>
ПК-6	Способность проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц	ПК-6.1 Знает 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

	<p>домашней птицы, гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности.</p>	<p>ПК-6.2 Способен пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований сырья и продукции животного и растительного происхождения, гидробионтов и икры</p>
		<p>ПК-6.3 Владеет стандартными методиками проведения лабораторных исследований сырья и продукции животного и растительного происхождения, гидробионтов и рыбы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных и способен их применять на практике</p>
		<p>ПК-6.4 Знает формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб</p>
<p>ПК-7</p>	<p>Способность к осуществлению ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей, оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также оценки возможности транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки гидробионтов и икры на основе данных осмотра и лабораторных исследований.</p>	<p>ПК-7.1 Знает требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к сырью и продукции животного и растительного происхождения, гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>
		<p>ПК-7.2 Способен 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-7.3 Способен определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на</p>

		<p>основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p>
		<p>ПК-7.4 Способен определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p>
<p>ПК-8</p>	<p>Способность оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры.</p>	<p>ПК-8.1 Знает 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</p> <p>ПК-8.2 Знает правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них</p> <p>ПК-8.3 Способен 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</p> <p>ПК-8.4 Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого</p>

		мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры
ПК-9	Способность организовать и провести ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами	ПК-9.1 Знает порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии
		ПК-9.2 Способен организовать и провести ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами на предназначенном для этого рабочем месте
		ПК-9.3 Способен вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции
ПК-10	Способность к организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, гидробионтов и икры признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.	ПК-10.1 Знает порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры, а также ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		ПК-10.2 Способен 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 в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

		ПК-10.3 Способен осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры
ПК-11	Способность проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии.	ПК-11.1 Знает методику проведения эксперимента
		ПК-11.2 Способен выполнять эксперименты в области ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках научных исследований по заданной методике
		ПК-11.3 Способен обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию
		ПК-11.4 Способен участвовать в апробации и внедрении результатов научных исследований в прикладную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Учебная практика «**Патологическая анатомия**» относится к обязательной части.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают дисциплины и/или другие практики, способствующие достижению запланированных результатов обучения по итогам прохождения учебной практики «**Патологическая анатомия**».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов обучения по итогам прохождения практики

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики	Последующие дисциплины/модули, практики
УК-1	Способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм,	Биология Математика Основы экономики и менеджмента Философия	Основы интеллектуального труда Математическое обеспечение эксперимента

	имеющихся ресурсов и ограничений.		Планирование и методика эксперимента
УК-2	Способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	Основы экономики и менеджмента Введение в специальность Математика Психология и педагогика Безопасность жизнедеятельности Философия Государственный ветеринарный надзор Ветеринарно-санитарная экспертиза	Основы интеллектуального труда Математическое обеспечение эксперимента Технологии откорма Планирование и методика эксперимента Организация ветеринарно-санитарных лабораторий
УК-3	Способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	Основы экономики и менеджмента Введение в специальность Основы риторики и коммуникации Психология личности и профессиональное самоопределение Психология и педагогика Коммуникативный практикум	Основы интеллектуального труда Планирование и методика эксперимента
УК-6	Способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	Основы экономики и менеджмента Введение в специальность Психология личности и профессиональное самоопределение Психология и педагогика Философия	Основы интеллектуального труда ОВД
УК-8	Способность создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной	Биология	Безопасность жизнедеятельности Инфекционные болезни

	<p>деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p>		<p>Паразитарные болезни Космические технологии в АПК Общая и ветеринарная экология Управление качеством продуктов биологического происхождения Санитарная микробиология Ветеринарная санитария ОВД Организация ветеринарно-санитарных лабораторий Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза</p>
УК-11	<p>Способность формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.</p>	Правоведение	<p>Основы социально-правовых знаний</p>
УК-12	<p>Способность искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач; проводить оценку информации, ее</p>	<p>Информатика Введение в специальность Основы риторики и коммуникации Математика</p>	<p>Основы интеллектуального труда Планирование и методика эксперимента Философия Математическое обеспечение эксперимента</p>

	достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных.		
ОПК-1	Способность определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Прикладная анатомия животных Биология Цитология, гистология и эмбриология	Основы физиологии Производственный ветеринарно-санитарный контроль Вет-сан контроль продукции растительного происхождения Клиническая диагностика Clinical diagnosis Технология молока и молочных продуктов ТППЖ Управление качеством продуктов биологического происхождения Санитарная микробиология ВСЭ
ОПК-2	Способность осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.	Основы экономики и менеджмента Биология	Основы физиологии ОВД Токсикология с основами фармакологии Зоогигиена Разведение животных Общая и ветеринарная экология Технологии откорма
ОПК-3	Способность осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.	Правоведение	ОВД Технология переработки продуктов животноводства Ветеринарная стандартизация и

			сертификация продукции Производственный ветеринарно-санитарный контроль Технология молока и молочных продуктов Санитарная микробиология Организация ветеринарно-санитарных лабораторий Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
ОПК-4	Способность обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач.	Прикладная анатомия животных Органическая химия Неорганическая и аналитическая химия Физическая и коллоидная химия Биологическая физика Биология Цитология, гистология и эмбриология Информатика Математика	Биологическая химия Ветеринарная микробиология, вирусология и микология Основы физиологии Патологическая анатомия Инфекционные болезни Паразитарные болезни Хирургические болезни Технология переработки продуктов животноводства Токсикология с основами фармакологии Незаразные болезни Ветеринарно-санитарная экспертиза Ветеринарная стандартизация и

			<p>сертификация продукции Производственный ветеринарно-санитарный контроль Курсовая работа "Патологическая анатомия" Основы интеллектуального труда Зоогигиена Разведение животных Космические технологии в АПК Ветеринарная санитария Общая и ветеринарная экология Управление качеством продуктов биологического происхождения Санитарная микробиология Организация ветеринарно-санитарных лабораторий</p>
ОПК-5	Способность оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.	Информатика	<p>ОВД ВСЭ Производственный ветеринарно-санитарный контроль Вет-сан контроль продукции растительного происхождения</p>
ОПК-6	Способность идентифицировать опасность риска возникновения и распространения	-	<p>Безопасность жизнедеятельности ОВД Инфекционные болезни</p>

	заболеваний различной этиологии.		Паразитарные болезни Хирургические болезни Токсикология с основами фармакологии Незаразные болезни Ветеринарно-санитарная экспертиза Производственный ветеринарно-санитарный контроль Вет-сан контроль продукции растительного происхождения Космические технологии в АПК Ветеринарная санитария Общая и ветеринарная экология Организация ветеринарно-санитарных лабораторий Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
ОПК-7	Способность понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	Информатика Математика	Планирование и методика эксперимента Математическое обеспечение эксперимента ОВД Организация ветеринарно-санитарных лабораторий Производственный ветеринарно-

			санитарный контроль Вет-сан контроль растительной продукции Ветеринарно-санитарный контроль при импорте-экспорте Космические технологии в АПК
ПК-1	Способность проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья.	Прикладная анатомия животных	Основы физиологии Патологическая анатомия Патфизиология Инфекционные болезни Паразитарные болезни Хирургические болезни Токсикология с основами фармакологии Незаразные болезни ВСЭ Производственный ветеринарно-санитарный контроль Клиническая диагностика Clinical diagnosis
ПК-2	Способность к проведению проверки ветеринарных сопроводительных документов на мед, молоко и молочные продукты, растительные пищевые продукты, яйца домашней птицы, гидробионтов и икру, предназначенные для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения.	-	ОВД Ветеринарно-санитарная экспертиза Технология молока и молочных продуктов Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

ПК-3	Способность к проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	Прикладная анатомия животных Патологическая анатомия Ветеринарно-санитарная экспертиза Производственный ветеринарно-санитарный контроль	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
ПК-4	Способность к проведению ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.	-	ОВД Ветеринарно-санитарная экспертиза Вет-сан-контроль продуктов растительного происхождения Технология молока и молочных продуктов Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
ПК-5	Способность отбирать пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований.	Прикладная анатомия животных Цитология, гистология и эмбриология	Патологическая анатомия Токсикология с основами фармакологии Ветеринарно-санитарная экспертиза Производственный ветеринарно-санитарный контроль Технология молока и молочных продуктов Санитарная микробиология
ПК-6	Способность проводить лабораторные исследования мяса и	Органическая химия	Биологическая химия

	<p>продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности.</p>	<p>Неорганическая и аналитическая химия Физическая и коллоидная химия Биологическая физика Цитология, гистология и эмбриология</p>	<p>Ветеринарная микробиология, вирусология и микология Патологическая анатомия Токсикология с основами фармакологии Ветеринарно-санитарная экспертиза Технология молока и молочных продуктов Санитарная микробиология Организация ветеринарно-санитарных лабораторий</p>
ПК-7	<p>Способность к осуществлению ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей, оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также оценки возможности транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки гидробионтов и икры на основе данных осмотра и лабораторных исследований.</p>	-	<p>Ветеринарная микробиология, вирусология и микология Патологическая анатомия Инфекционные болезни Паразитарные болезни Хирургические болезни Технология переработки продуктов животноводства Токсикология с основами фармакологии Незаразные болезни Ветеринарно-санитарная экспертиза Ветеринарная стандартизация и сертификация продукции</p>

			<p>Производственный ветеринарно-санитарный контроль Технологии откорма Технология молока и молочных продуктов Управление качеством продуктов биологического происхождения Санитарная микробиология Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза</p>
ПК-8	<p>Способность оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры.</p>	Информатика	<p>ОВД Ветеринарно-санитарная экспертиза Ветеринарная стандартизация и сертификация продукции Производственный ветеринарно-санитарный контроль Технология молока и молочных продуктов Ветеринарно-санитарный контроль растительной продукции Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза</p>
ПК-9	<p>Способность организовать и провести ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-</p>	Прикладная анатомия животных	<p>ОВД Технология переработки продуктов животноводства</p>

	санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами		Ветеринарно-санитарная экспертиза Производственный ветеринарно-санитарный контроль
ПК-10	Способность организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, гидробионтов и икры признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.	-	Ветеринарно-санитарная экспертиза Ветеринарная санитария Общая и ветеринарная экология
ПК-11	Способность проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии.	-	Патологическая анатомия Токсикология основами фармакологии ОВД Ветеринарно-санитарная экспертиза Основы интеллектуального труда Математическое обеспечение эксперимента Ветеринарная санитария Планирование и методика эксперимента

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость учебной практики «**Патологическая анатомия**» составляет 3 зачетных единиц (108 ак.ч.).

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Таблица 5.1 Содержание практики*

Наименование раздела практики	Содержание раздела (темы, виды, практической деятельности)	Трудоемкость, ак.ч.
Раздел 1. Лабораторная практика	Изучение порядка отправки патматериала в лабораторию, составление сопроводительных документов. Составление протокола вскрытия.	30
	Изучение аспектов патогистологической техники.	30
Раздел 2. Музейная практика	Посещение патологоанатомического музея	30
Оформление отчета по практике		9
Подготовка к защите и защита отчета по практике		9
ВСЕГО:		108

* - содержание практики по разделам и видам практической подготовки ПОЛНОСТЬЮ отражается в отчете обучающегося по практике.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Оборудованные рабочие места на базе практики, отвечающие требованиям приказа Ректора РУДН № 397-р от 9 апреля 2021 г. «Об утверждении и введении в действие Регламента обеспечения охраны труда и пожарной безопасности при проведении практик» и инструкции ИОТ № 712-21 РУДН от 17.05.2021г. «По охране труда и пожарной безопасности при проведении учебных и производственных (в том числе преддипломных и научно-исследовательских) практик, реализуемых в аграрно-технологическом институте»:

- Оборудованные лабораторные аудитории:
 - Лекционный зал.
 - Прозектории.
 - Секционный зал для вскрытия трупного материала.
 - Помещения для препарирования и хранения фиксированного трупного материала.
 - Холодильная камера для хранения трупного материала.
 - Патологоанатомический музей.
- Оборудование:
 - Учебные демонстративные таблицы.
 - Схемы.
 - Инструменты для проведения патологоанатомического вскрытия трупов животных - ножи, пинцеты, скальпели, ножницы всех видов, молотки, пилы и т.д.
 - Микроскопы.
 - Микроскопы демонстрационные с видеокамерой.
 - Стереоскопические и биноккулярные лупы.
 - Столы со специальным покрытием, винтовые табуреты.

- Мультимедийные установки.
- Препараты, обеспечивающие учебный процесс:
 - Коллекция музейных микропрепаратов.
 - Влажные музейные макропрепараты.
 - Демонстрационные таблицы и схемы по темам лекционных и практических занятий.
 - Мультимедийная коллекция макро- и микропрепаратов, характеризующая патологические процессы, болезни животных.

7. СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Учебная практика «**Патологическая анатомия**» может проводиться как в структурных подразделениях РУДН или в организациях г. Москвы (стационарная), так и на базах, находящихся за пределами г. Москвы (выездная).

Проведение практики на базе внешней организации (вне РУДН) осуществляется на основании соответствующего договора, в котором указываются сроки, место и условия проведения практики в базовой организации.

Сроки проведения практики соответствуют периоду, указанному в календарном учебном графике ОП ВО. Сроки проведения практики могут быть скорректированы при согласовании с Управлением образовательной политики и Департамент организации практик и трудоустройства обучающихся в РУДН.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Основная литература:

1. Федотов С.В. Неонатология и патология новорожденных животных : учебное пособие / С.В. Федотов, Г.М. Удалов, Н.С. Белозерцева. - СПб. : Издательство "Лань", 2017. - 180 с.
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=464915&idb=0
2. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных : учебник / А. В. Жаров, Л.Н. Адамушкина, Т.В. Лосева, А.П. Стрельников; Под ред. А.В. Жарова. - 4-е изд., стер. - СПб. : Издательство "Лань", 2018. - 416 с.
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=464906&idb=0
3. Куликов Евгений Владимирович. Патологоанатомическая практика и верификация патогистологического диагноза : учебное пособие / Е.В. Куликов, В.И. Паршина, Ю.А. Ватников. - Электронные текстовые данные. - М. : Изд-во РУДН, 2017. - 184 с.
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=458112&idb=0

Дополнительная литература:

1. Шарова Ирина Николаевна. Губкообразные энцефалопатии животных, ассоциированные с прионами : учебно-методическое пособие / И.Н. Шарова, И.В. Анохина. - Электронные текстовые данные. - М. : Изд-во РУДН, 2016. - 64 с.
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=453423&idb=0
2. Салимов В.А. Атлас. Патология и дифференциальная диагностика факторных болезней молодняка сельскохозяйственных животных : учебно-методическое пособие / В.А. Салимов. - 2-е изд., перераб. - СПб. : Издательство "Лань", 2016. - 384 с.
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=465069&idb=0
3. Жаров Александр Васильевич. Патологическая анатомия животных : учебник / А.В. Жаров. - 2-е изд., перераб. и доп. ; Электронные текстовые данные. - СПб. : Лань, 2013. - 608 с.
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=449749&idb=0
4. Криштофорова Б.В. Структурно-функциональные особенности эндокринных желез у животных : учебно-методическое пособие / Б.В. Криштофорова, Н.В. Саенко. - СПб. : Издательство "Лань", 2016. - 88 с.
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=465054&idb=0
5. Лукашик Г.В. Анатомио-физиологические особенности свиней и патологоанатомическое вскрытие их трупов : учебное пособие / Г.В. Лукашик, В.Г. Соколов, Н.В. Саенко. - СПб. : Издательство "Лань", 2016. - 100 с.
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=465062&idb=0

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН - ЭБС РУДН

<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru

- ЭБС «Лань» <http://eZlanbook.com/>

- ЭБС «Троицкий мост» <http://www.trmost.com/>

2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS <http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

Учебно-методические материалы для прохождения практики, заполнения дневника и оформления отчета по практике:*

1. Правила техники безопасности при прохождении учебной практики «**Патологическая анатомия**»(первичный инструктаж).

2. Общее устройство и принцип работы технологического производственного оборудования, используемого обучающимися при прохождении практики; технологические карты и регламенты и т.д. (при необходимости).

3. Методические указания по заполнению обучающимися дневника и оформлению отчета по практике.

* - все учебно-методические материалы для прохождения практики размещаются в соответствии с действующим порядком на странице практики **в ТУИС!**

9. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам прохождения учебной практики «**Патологическая анатомия**» представлены в Приложении к настоящей Программе практики (модуля).

* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН (положения/порядка)

РАЗРАБОТЧИК:

Доцент департамента ветеринарной медицины

Должность, БУП


Подпись

Куликов Е.В.

Фамилия И.О.

Доцент департамента ветеринарной медицины

Должность, БУП


Подпись

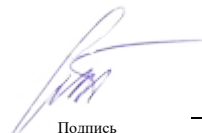
Петров А.К.

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Департамент ветеринарной медицины

Наименование БУП


Подпись

Ватников Ю.А.

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент департамента ветеринарной медицины

Должность, БУП


Подпись

Кротова Е.А.

Фамилия И.О.