

Аннотация к рабочей программе практики

Автор: Джамбулатова К.Д.

Наименование практики: Б2.О.03(П) Производственная ветеринарно-санитарная практика

Цель освоения практики: получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

1. Требования к результатам освоения практики:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.1 Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	<i>Знать:</i> технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности <i>Уметь:</i> применять на практике методы решения задач профессиональной деятельности <i>Владеть:</i> навыки применения методов решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-4.2 Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	<i>Знать:</i> современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности <i>Уметь:</i> применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты <i>Владеть:</i> навыками применения современных технологий и методов исследований в профессиональной деятельности
	ОПК-4.3 Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	<i>Знать:</i> правила работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий <i>Уметь:</i> работать со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий

		<p>ий</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработок новых технологий</p>
<p>ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>	<p>ОПК-6.1 Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>применять существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками применения существующих программ профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб</p>
	<p>ОПК-6.2 Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>принципы оценки риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками оценки риска возникновения болезней животных, включая импорт</p>

		порт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб
	ОПК-6.3 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	<p><i>Знать:</i> принципы проведения процедуры идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</p> <p><i>Уметь:</i> проводить процедуру идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</p> <p><i>Владеть:</i> навыками проведения процедуры идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</p>
ПК-2 Способен осуществлять ветеринарно-санитарные и профилактические мероприятия, направленные на предупреждение и ликвидацию заболеваний животных	ПК-2.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции	<p><i>Знать:</i> государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции и животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов животного происхождения, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p><i>Уметь:</i></p>

	<p>животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>применять на практике государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> навыками применения государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;</p>
	<p>ПК-2.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарную молочно-молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел,</p>	<p><i>Знать:</i> методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарную молочно-молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> навыками оценки качества и контроль</p>

	<p>сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>явыпусксельскохозяйственнойпродукции</p>
	<p>ПК-2.3 Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов,</p>	<p><i>Знать:</i> методыветеринарно-санитарнойэкспертизымолокаи молочныхпродуктов,яиц,продукциипчеловодства,продуктоврастительного происхождения <i>Уметь:</i> проводитьветеринарно-санитарнуюэкспертизумолокаи молочныхпродуктов,яиц,продукциипчеловодства,продуктоврастительного происхождения <i>Владеть:</i> методамиветеринарно-санитарнойэкспертизымолокаи молочныхпродуктов,яиц,продукциипчеловодства,продуктоврастительного происхождения;оценкикачества сельскохозяйственнойпродукцииикормов,проведениябиохимическихи бактериологическихисследований животноводческойпродукции;техникиотборапроб,консервирования материалаитранспортировкииветеринарнуюлабораториюдля бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического, радиометрического исследования;способаиметодикойтранспортировкиживотныхиптицы,пчел,сырьяипродукцииживотногои растительного происхождения;навыкампроведенияветеринарно-санитарнойэкспертизымолокаи молочныхпродуктов,яиц,продукциипчеловодства,продуктоврастительного происхождения;навыкибиологическойбезопасности,атакжепроведенияветеринарно-</p>

	<p>яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов</p>	<p>санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов</p>
<p>ПК-3 Способен принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии</p>	<p>ПК-3.1 Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства продовольственной безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и</p>	<p><i>Знать:</i> нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства продовольственной безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p><i>Уметь:</i> применять на практике нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства продовольственной безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-</p>

	<p>термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>санитарной экспертизы на рынках и других объектах и сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям безопасности продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> навыки использования нормативно-технических документов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства продовольственной безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и других объектах и сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям безопасности продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p>
	<p>ПК-3.2 Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p>	<p><i>Знать:</i> режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья</p> <p><i>Уметь:</i> контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p> <p><i>Владеть:</i> принципами планирования и организации работы производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления кач</p>

		еством продукции и охраны труда
	<p>ПК-3.3 Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p>	<p><i>Знать:</i> локальные нормативно-правовые акты <i>Уметь:</i> оформлять учетно-отчетную документацию <i>Владеть:</i> навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p>
<p>ПК-4 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>ПК-4.1 Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях, нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; под контрольной продукцией санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на</p>	<p><i>Знать:</i> современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях, нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; под контрольной продукцией санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества</p>

	<p>пищевые, кормовые и другие цели гидробионты, подлежащие ветеринарно- санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели проведения ветеринарно - санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов уоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>апродуктовубояживотных, иххимическийсостав, пищевуюценность, факторы, формирующиекачество</p> <p><i>Уметь:</i> проводитьветеринарно- санитарнуюэкспертизуиконтрольк ачествапродуктовпитанияживотно го происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> навыкамиприменениянормативно- техническихдокументоввобластив етеринарно- санитарнойоценкииконтроляпроиз водствабезопаснойпродукцииживо тноводства, пчеловодства, водногоп ромыслаикормов, атакжепродуктов растительногопроисхождения</p>
	<p>ПК-4.2 Уметь осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно- санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно- отчетную документацию, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого</p>	<p><i>Знать:</i> методыконтроляиоценкиэффектив ностиветеринарно- санитарныхмероприятий, проводи мыхнаподведомственныхобъектах</p> <p><i>Уметь:</i> осуществлятьконтрольиоценкуэфф ективностиветеринарно- санитарныхмероприятий, проводи мыхнаподведомственныхобъектах; вестиучетно- отчетнуюдокументацию, правильн ооцениватькачествоиконтрольвып ускасельскохозяйственнойпродукц ии; даватьоценкупригодностиподк онтрольнойпродукциипоорганолеп тическимсвойствамирезультатамл абораторныхисследований; контро лироватьрежимырабочихпараметр оввсехзвеньевпереработкиживотн оводческогосырья; проводитьбакте риологическийанализмясаимясных продуктов; использоватьметодытех нохимическогоконтроляконсервир ованныхпродуктовживотногоираст ительногопроисхождения</p>

	<p>сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><i>Владеть:</i> методами контроля и оценки эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах</p>
	<p>ПК-4.2 Уметь осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> методы контроля и оценки эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах <i>Уметь:</i> осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеть:</i> методами контроля и оценки эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>

2. Содержание практики:

1. Инструктаж. Знакомство со структурой и основными функциями подразделения. Ветеринарная документация.

2. Проведение ветеринарно- санитарного осмотра продуктов убоя разных видов животных порядком клеймения.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.
9. Подготовка отчета.

3. Общая трудоемкость практики: 6 ЗЕ.