

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Б2.О.03(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ПРАКТИКА**

**Направление подготовки (специальность) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Профиль подготовки (специализация) Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Квалификация выпускника бакалавр**

**Форма обучения очная**

## 1. АННОТАЦИЯ

1.1 Производственная ветеринарно-санитарная практика (далее по тексту – практика) входит в состав практики основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее по тексту ОПОП ВО) и учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки/специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза профилю подготовки/специализации Ветеринарно -санитарная экспертиза.

1.2 Практика проходит в 3 курсе(ах) в 6 семестре(ах). и состоит из:

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

### 2. Вид и тип практики, способы и формы ее проведения

2.1 Тип практики: производственная ветеринарно-санитарная практика.

Основными целями практики являются:

получение профессиональных умений и

опыта профессиональной деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

2.2 Способы проведения практики: выездная, стационарная.

Стационарная практика проводится в образовательной организации или ее филиале, в котором обучающиеся осваивают образовательную программу, или в иных организациях, расположенных на территории населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал. Выездная практика проводится в том случае, если место ее проведения расположено вне населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал. Выездная практика может проводиться в полевой форме в случае необходимости создания специальных условий для ее проведения.

2.3 Формы проведения практики: дискретно

### 3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики (знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности) и планируемых результатов освоения образовательной программы (компетенций обучающегося) представлена в таблице 1 .

**Таблица 1. Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики и планируемых результатов освоения образовательной программы**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
--------------------------------	--	--

<p>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</p>	<p>ОПК-4.1 Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности</p>	<p><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</p>
	<p>ОПК-4.2 Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты</p>	<p><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</p>

<p>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</p>	<p>ОПК-4.3 Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий</p>	<p><i>Знать:</i>  правила работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий</p> <p><i>Уметь:</i>  работать со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий</p> <p><i>Владеть:</i>  навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке 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> 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> 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> навыками применения существующих 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>ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</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>          принципы оценки риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб  <i>Уметь:</i>          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  <i>Владеть:</i>          навыками оценки риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб</p>
	<p>ОПК-6.3 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</p>	<p><i>Знать:</i>          принципы проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска  <i>Уметь:</i>          проводить процедуру идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска  <i>Владеть:</i>          навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</p>

<p>ПК-2 Способен осуществлять ветеринарно-санитарные и профилактические мероприятия, направленные на предупреждение и ликвидацию заболеваний животных</p>	<p>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 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><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 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><i>Уметь:</i> применять на практике государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а</p>
---	--	---

		<p>также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>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 Способен осуществлять ветеринарно-санитарные и профилактические мероприятия, направленные на предупреждение и ликвидацию заболеваний животных</p>	<p>ПК-2.2 Уметь проводить ветеринарно- санитарную молока и 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 технокимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> методы технокимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения <i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарную молока и 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 контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы технокимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеть:</i> навыками оценки качества и контроля выпуска сельскохозяйственной продукции</p>
---	---	--

<p>ПК-2 Способен осуществлять ветеринарно-санитарные и профилактические мероприятия, направленные на предупреждение и ликвидацию заболеваний животных</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, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов</p>	<p><i>Знать:</i> методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценка 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, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения</p>
---	--	---

		биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов
--	--	--

<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 термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p><i>Знать:</i> нормативно-технические документ ы в области ветеринарно-санитарно й оценки и контроля производства пр одовольственной безопасности, для предотвращения распространения з аразных болезней и охраны террито рии РФ от заноса возбудителей инф екционных и инвазионных болезней ж ивотных утилизационные заводы, ла боратории ветеринарно-санитарно й экспертизы на рынках и другие объе кты и сооружения материалы, проце ссы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответст вие ветеринарно-санитарным требо ваниям безопасной продукции живо тноводства, пчеловодства, водного п ромысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; пра вила проведения ветеринарно-санит арной экспертизы и контроля качест ва продуктов питания животного про исхождения; основные понятия и тер мины в области оценки качества пр одуктов убоя животных, их химически й состав, пищевую ценность, фактор ы, формирующие качество</p> <p><i>Уметь:</i> применять на практике нормативно-технические документ ы в области ве теринарно-санитарной оценки и кон троля производства пр одовольствен ной безопасности, для предотвраще ния распространения заразных боле зней и охраны территории РФ от заноса</p>
---	--	---

		<p>возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла кормов, а также продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыки использования нормативно-технических документов в области ветеринарно-санитарной оценки 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 сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла кормов, а также продуктов растительного происхождения</p>
--	--	---

<p>ПК-3 Способен принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии</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 <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 <i>Владеть:</i> принципами планирования и организации работы производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p>
	<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; подконтрольной продукции 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 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>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 продукт ов растительного происхождения; подконтрольной продукции 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 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>  проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контроль качества продуктов питания животного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i>  навыками применения нормативно-технических документов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</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-4.2 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</p> <p><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</p> <p><i>Владеть:</i> методами контроля и оценки эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах</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-4.3 Владеть навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности, методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; 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; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации</p> <p><i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности, методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; 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; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической</p>
--	--	---

		безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
--	--	---

#### 4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2. Перечень дисциплин, для которых практика «Производственная ветеринарно-санитарная практика» является основополагающей, представлен в табл. 3.

**Таблица 2. – Требования к пререквизитам практики**

Компетенция	Дисциплина/Практика
ОПК-4	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) Введение в специальность Производственная технологическая практика
ОПК-6	Микробиология
ПК-3	Ветеринарно-санитарная экспертиза
ПК-4	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров Производственная технологическая практика Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях

**Таблица 3 – Требования к постреквизитам практики**

Компетенция	Дисциплина/Практика
ОПК-4	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
ОПК-6	Ветеринарная санитария
ПК-2	Ветеринарная санитария
ПК-3	Ветеринарная санитария
ПК-4	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках Технология и контроль качества молока и молочных продуктов

#### 5. ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1 Время проведения практики согласно - календарного учебного графика.

5.2 Продолжительность практики составляет 4 недели.

5.3 Общая трудоёмкость учебной/производственной практики составляет 6 зачетных единиц.

Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля с указанием номера осваиваемой компетенции в соответствии с ОПОП приведено в таблице 4.

**Таблица 4. Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля**

Разделы (этапы) практики	Трудоёмкость				Результаты		
	Зач.ед.	Часов			Кол-во дней	форма текущего контроля	Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции
		всего	контактная работа	Выполнение инд. задания			
<b>Общая трудоёмкость по учебному плану</b>	6	216	144	72			
1. Инструктаж. Знакомство со структурой и основными функциями подразделения. Ветеринарная документация.		24	16	8		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3, ПК-2.1, ПК- 2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК- 3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК- 4.2, ПК-4.3	
2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя разных видов животных порядком клеймения		24	16	8		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3, ПК-2.1, ПК- 2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК- 3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК- 4.2, ПК-4.3	
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов		24	16	8		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3, ПК-2.1, ПК- 2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК- 3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК- 4.2, ПК-4.3	
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов		24	16	8		ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3, ПК-2.1, ПК- 2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК- 3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК- 4.2, ПК-4.3	

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда		24	16	8			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы		24	16	8			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц		24	16	8			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов		24	16	8			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
9. Подготовка отчета		24	16	8			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
<b>Вид контроля</b>	<b>Зачет с оценкой</b>						

5.3 Выполнение индивидуального задания студентов на практике.

1. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения для здоровья населения.
  2. Личная гигиена и техника безопасности при работе с животными.
  3. Почему мясо разных видов животных самое востребованное?
  4. Как воздействует на качество мяса плохое обескровливание туши?
  5. Какие виды мяса наиболее питательны и диетичны?
  6. Какие признаки мяса «говорят» созревшее или нет мясо?
  7. Какими методами проводится оглушение животного?
  8. Основные внешние признаки недоброкачественного мяса?
  9. Какие инструменты используются при трихинеллоскопии мяса?
  10. Где и каким путём распространяются токсоинфекции?
  11. Органолептические показатели недоброкачественного мяса?
  12. С какой целью в ветсанэкспертизе применяется клеймо?
  13. В каком случае и когда ставится треугольный штамп на мясо?
  14. В каком случае ставится на мясо круглый штамп?
  15. Когда на животных выписывает ветврач ветсвидетельство форма № 1?
  16. В каком случае выписывается ветеринарное свидетельство форма № 2?
  17. Виды и методы консервации мяса и мясопродуктов?
  18. В каком случае подлежит мясо полной утилизации?
  19. Что такое молоко и какое его назначение?
  20. Как определяется механическое поражение молока?
  21. Что такое редуцтазная проба молока?
  22. В каком случае молокопродукты будут непригодны в пищу?
  23. Какой инструмент применяется при определении плотности молока?
  24. На какие показатели исследуется творог?
  25. Как определить фальсифицированное молоко?
  26. Как определить фальсифицированный мёд?
  27. По каким показателям определяется некачественная рыба?
  28. Какое мясо считается по химическим показателям – диетическим?
  29. Какие инструменты необходимы в лаборатории В.С.Э.?
  30. Какие визуальные изменения в печени к.р.с. при её циррозе?
- 5.3.1 Примерный перечень вариантов индивидуальных заданий:

1. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения для здоровья населения.
2. Личная гигиена и техника безопасности при работе с животными.
3. Почему мясо разных видов животных самое востребованное?
4. Как воздействует на качество мяса плохое обескровливание туши?
5. Какие виды мяса наиболее питательны и диетичны?
6. Какие признаки мяса «говорят» созревшее или нет мясо?
7. Какими методами проводится оглушение животного?
8. Основные внешние признаки недоброкачественного мяса?
9. Какие инструменты используются при трихинеллоскопии мяса?
10. Где и каким путём распространяются токсоинфекции?
11. Органолептические показатели недоброкачественного мяса?
12. С какой целью в ветсанэкспертизе применяется клеймо?
13. В каком случае и когда ставится треугольный штамп на мясо?
14. В каком случае ставится на мясо круглый штамп?
15. Когда на животных выписывает ветврач ветсвидетельство форма № 1?
16. В каком случае выписывается ветеринарное свидетельство форма № 2?
17. Виды и методы консервации мяса и мясопродуктов?
18. В каком случае подлежит мясо полной утилизации?
19. Что такое молоко и какое его назначение?
20. Как определяется механическое поражение молока?

22. В каком случае молокопродукты будут непригодны в пищу?
23. Какой инструмент применяется при определении плотности молока?
24. На какие показатели исследуется творог?
25. Как определить фальсифицированное молоко?
26. Как определить фальсифицированный мёд?
27. По каким показателям определяется некачественная рыба?
28. Какое мясо считается по химическим показателям – диетическим?
29. Какие инструменты необходимы в лаборатории В.С.Э.?
30. Какие визуальные изменения в печени к.р.с. при её циррозе?
31. Действующая нормативно-техническая документация (Правила, ГОСТы, ТУ и др.). Термины и определения, используемые в ветсанэкспертизе.
32. Определение видовой принадлежности мяса, установление ее фальсификации. Особенности анатомического строения костей и внутренних органов.
33. Органолептический метод определения видовой принадлежности мяса по цвету и конфигурации туш. Физико-химические показатели жира. Качественные реакции на гликоген и реакции преципитации.
34. Строение лимфатической системы, ее особенности у различных видов животных.
35. Топография лимфатических узлов у рогатого скота, свиней и лошадей.
36. Органолептические методы исследования свежести мяса по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, состоянию жира, внутрикостного мозга, суставных полостей и сухожилий. Проба варкой.
37. Показания к лабораторным исследованиям мяса на свежесть и отбор проб. Лабораторные методы исследования мяса на свежесть. (Бактериоскопия, реакция с серно-кислой медью, определение аминокислотного азота, определение рН). Санитарная оценка мяса.
38. Показания к бактериологическому исследованию мяса. Отбор образцов. Бактериоскопия. Проведение первичного посева. Определение подвижности бактерий. Определение индифференциальных свойств.
39. Биохимические свойства бактерий. Серологические свойства сальмонелл. Ветеринарно-санитарная оценка при обсеменении туши и органов различными микроорганизмами.
40. Исследование мяса на трихинеллез. Отбор проб. Виды трихинеллоскопии. Групповой метод трихинеллоскопии. Дифференциальная диагностика. Санитарная оценка при трихинеллезе.
41. Исследование мяса на цистицеркоз. Послеубойная и дифференциальная диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозах крупного рогатого скота и свиней.
42. Исследование мяса от больных животных, убитых в состоянии агонии и при вынужденном убое. Отбор проб. Органолептические методы. Лабораторные исследования (бактериоскопия, определение рН, пероксидазы, формольная реакция). Санитарная оценка мяса.
43. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью.
44. Основы технологии вареных, полукопченых, варенокопченых и сырокопченых колбас.
45. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинок, кореек, окороков и др.
46. Пороки колбас. Гигиена упаковки, транспортировки, хранения. Действующие ГОСТы. Ветсанконтроль в колбасном производстве.
47. Виды и сорта пищевого топленого жира. Изменение жира в процессе производства и хранения. Технохимический контроль. Ветеринарно-санитарная экспертиза жира-сырца, пищевого и технического жира.

48. Определение свежести мяса сельскохозяйственной птицы по действующим ГОСТам. Отбор проб. Ветсаноценка тушек и внутренних тушек и внутренних органов при инфекционных, гельминтозных и незаразных болезнях.

49. Пищевое значение яиц. Строение их и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц. Классификация товарных яиц по ГОСТу.

50. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней животных и человека. Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц.

51. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Отбор проб. Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на доброкачественность.

52. Контроль качества молока по ГОСТу. Базисная жирность молока. Требования к молоку, предъявляемые при закупке. Определение натуральности и санитарного качества молока.

53. Виды фальсификации молока. Пастеризация молока и определение ее уровня. Методы контроля пастеризации (лактоальбуминовая проба, реакция на пероксидазу). Определение антибиотиков в молоке.

54. Технология производства молочных продуктов. Основные пороки и их предупреждение. Требования ГОСТов и методы исследования. ВСЭ молока и молочных продуктов.

## **6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

6.1 По окончании практики обучающийся должен предоставить на кафедру следующие документы не позднее 7 календарных дней с даты начала занятий или окончания практики:

- заполненный дневник с отзывом (оценкой работы практиканта администрацией и старшим специалистом предприятия). Дневник должен быть заверен подписью ответственного лица и круглой печатью организации;

- отчет по практике. Отчет по практике подписывается обучающимся, проверяется и визируется руководителем практики. Защита отчетов производится в соответствии с установленным графиком защиты отчетов, но не позднее трех месяцев с начала учебного процесса. Нарушение сроков прохождения практики и сроков защиты считается невыполнением учебного плана. По результатам защиты отчетов, а также отзыва с места прохождения практики обучающимся выставляется оценка по практике;

- индивидуальное задание.

## **7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

7.1 Форма аттестации практики Зачет с оценкой.

7.2 Время проведения аттестации с г. по г.

7.3 Зачет получает обучающийся, прошедший практику, представивший отчет, презентация, доклад, дневник и успешно защитивший отчет по практике.

7.4 Описание системы оценок.

7.4.1 По результатам прохождения практики начисляется максимум 100 баллов.

7.4.2 Критерии балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики формируются на кафедре, за которой закреплена дисциплина. Перечень критериев зависит от специфики практики.

Основные критерии:

- полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания, соответствующие программе практики – до 50 баллов;

- своевременное представление отчета, качество оформления – до 20 баллов;

- защита отчета, качество ответов на вопросы – до 30 баллов.

Форма фиксации с возможным вариантом критериев представлена в таблице 5.

**Таблица 5. Структура формирования балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики**

№	Критерии оценок	Баллы
1	полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания	25
2	соответствие представленных результатов программе практики	25
3	своевременное представление отчета	10
4	качество оформления отчета	10
5	доклад по отчету	20
6	качество ответов на дополнительные вопросы	10
	ИТОГО	100

7.4.3 Структура формирования балльно-рейтинговой оценки прохождения обучающимися практики определяется ведущим преподавателем, рассматривается и одобряется на заседании кафедры, утверждается в установленном порядке в составе программы практики.

7.4.4 Система оценок представлена в таблице 6.

**Таблица 6. Система оценок**

Диапазон оценки в баллах	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	Зачет
[95;100]	A - (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85; 95)	B - (5)		
[70; 85)	C– (4)	хорошо – (4)	
[60; 70)	D– (3+)	удовлетворительно – (3)	незачтено
[50; 60)	E– (3)		
[33,3; 50)	FX– (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0; 33,3)	F– (2)		



7.4.5 Прохождение всех этапов практики (выполнение всех видов работ) является обязательным. Набрав высокий балл за один из этапов практики, обучающийся не освобождается от прохождения других этапов.

7.4.6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **8.1.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423>

### **8.1.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Балджи, Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116370>

2. Шмат, Е. В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, А. В. Семочкин. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 104 с. — ISBN 978-5-89764-508-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90739>

### **8.1.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины -тематическое содержание практики**

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ**

### **9.1 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

1. MS Office


### **9.2 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы**

1. Консультант + .

## **10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939)


Разработал(и):

Преподаватель,  Джамбулатова К.Д.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 12 от 11.02.2019 г.

Зав. кафедрой  Тайгузин Рамиль Шамильевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно- методической комиссии Ветеринарной медицины, протокол № 6 от 26.02.2019 г.

Декан факультета Ветеринарной медицины  Жуков А.П.