

## **Аннотация к программе практики**

**Автор:** Р.Ш. Тайгузин, профессор

**Направление подготовки:** 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Профиль образовательной программы:** Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Наименование практики:** Б5.П.1 Производственная практика

**1. Цели практики** закрепить знания по методике и технике послеубойного исследования туш различных видов животных, санитарной оценки туш и внутренних органов вынужденно убитых животных при инфекционных, паразитарных и незаразных заболеваниях и получить практические навыки в определении качества мяса, молока, яиц, рыбы, меда и растительных продуктов.

### **2. Требования к результатам освоения практики**

**Практика направлена на формирование следующих компетенций:**

- готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК-3);
- способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность (ОК-4);
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-2);
- способностью организовать работу небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ результатов деятельности производственных подразделений (ПК-13);
- способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-16);
- способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-18);
- способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-19);
- готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).

В результате прохождения данной практики студент должен приобрести следующие практические навыки и умения:

*знать:*

- значение и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы, ее роль и место среди других дисциплин,
- основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц;
- особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
- перечень заболеваний животных и птиц, наносящих значительный экономический ущерб;
- распространенность этих заболеваний в стране и в сопредельных государствах;
- эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;
- перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование;
- устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов;
- ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов;
- надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов;
- профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей антропозоонозами;
- современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии.

*уметь:*

- проводить лабораторные исследования продуктов животного происхождения и анализировать полученные результаты;
- проводить дифференциальную пригодность этих продуктов в пищу людям без ограничения или до определённого времени.
- способность использовать лабораторную посуду и инструменты, микроскопы и предметные стёкла, специальную краску, питательную среду и муфельную печь для проращивания посевов с сомнительного или подозрительного отобранного материала.
- способность составлять календарные планы проведения лечебных и профилактических мероприятий;
- способность составлять планы биохимического исследования кормов и крови разных животных и птицы;
- способность готовить растворы для дезинсекции;

- проводить дифференцированное выявление токсико - инфекции отобранного материала и давать рекомендации по их выявлению и уничтожению;

- организовывать собственную деятельность;

*владеть:*

- техникой безопасности, личной гигиены и производственной санитарии;

- техникой определения качества мяса по визуальным, органолептическим и лабораторным данным ;

- техникой определения качества первичного молока и методы исследования его;

- техникой определения качества приготовленных колбас;

- навыками организации профилактических мероприятий;

-навыками исследования мясных консервов и копчёностей;

- методикой составления планов исследования молочных продуктов;

- методами отбора проб мяса и молочных продуктов для лабораторного исследования этого материала на пригодность в пищу людям.

### **3. Содержание практики (разделы (этапы) практики)**

1. Инструктаж.

2. Знакомство со структурой и основными функциями подразделения

3. проведение ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя разных видов животных порядком клеймения

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

10. Написание и сдача отчета и дневника

**Общая трудоёмкость практики: 6 ЗЕ.**