

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бадмацэ Батсэвчи
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.09.2024 14:00:49
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия
имени В.Р. Филиппова»
Факультет ветеринарной медицины**

СОГЛАСОВАНО
Заведующий
выпускающей кафедрой
Ветеринарно-санитарная
экспертиза,
микробиология и
патоморфология

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.декана факультета
ветеринарной медицины

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.01.01 (П) Ветеринарно-санитарная практика

Направление подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и
продуктов животного и растительного происхождения

Обеспечивающая проведение
практики кафедра

Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология
и патоморфология

Разработчик (и)

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:
Председатель методической
комиссии

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Заведующий методическим
кабинетом УМУ

подпись

И.О.Фамилия

Директор библиотеки

подпись

И.О.Фамилия

Улан-Удэ, 202_

Рабочая программа практики обсуждена на заседании кафедры Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология

от «___» _____ 20__ г, протокол № ___

Зав. кафедрой Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология

_____ подпись _____ уч.ст., уч. зв. _____ И.О.Фамилия

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины от «___» _____ 20__ г, протокол № ___.

Председатель методической комиссии факультета ветеринарной медицины

_____ подпись _____ уч.ст., уч. зв. _____ И.О.Фамилия

Внешний эксперт (представитель работодателя) _____

_____ подпись _____ И.О.Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		«Утверждаю» Заведующий кафедрой _____ (ФИО)	
		Протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__ г.г.	№___	«__»_20__ г		«__»_20__ г
2	20__/20__ г.г.	№___	«__»_20__ г		«__»_20__ г
3	20__/20__ г.г.	№___	«__»_20__ г		«__»_20__ г
4	20__/20__ г.г.	№___	«__»_20__ г		«__»_20__ г
5	20__/20__ г.г.	№___	«__»_20__ г		«__»_20__ г

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Вид практики, способ и формы (форма) ее проведения	4
2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	8
3. Место и объем практики в структуре образовательной программы.....	19
4. Объем практики и ее продолжительность	19
6. Формы отчетности по практике	20
7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации	21
обучающихся по практике.....	21
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	22
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	23
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.....	23
11. Изменения и дополнения.....	54

1. Вид практики, способ и формы (форма) ее проведения

Вид практики – производственная.

Тип практики – ветеринарно-санитарная практика.

Форма проведения практики: дискретно (путем выделения в календарном учебном году непрерывного периода времени для проведения каждого вида практики).

Способы проведения практики: стационарная и выездная.

Цель практики: закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися по различным вопросам, касающимся проблем ветеринарно-санитарной экспертизы.

Задачи практики: закрепление предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; освоение послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных и птицы; проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Требования к организации научно-исследовательской практики определены следующими нормативно-правовыми документами:

-Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Трудовой кодекс Российской Федерации;

- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;

-Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «19» сентября 2017 г. № 939;

- Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «12» октября 2021 г. № 712 н;

- Положение о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА;

- Локальные нормативные акты Академии.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю. Ветеринарно-санитарная практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлены Положением об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА. Продолжительность рабочего дня при прохождении производственной преддипломной практики в организациях для лиц с ограниченными возможностями здоровья, являющихся инвалидами I и II групп, составляет не более 35 часов в неделю (статья 92 ТК РФ).

Профессиональная деятельность выпускников, освоивших образовательную программу по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, соответствует профессиональному стандарту «Работник в области ветеринарии», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «12» октября 2021 г. № 712 н;

В результате прохождения практики обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональным стандартом «Работник в области ветеринарии», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «12» октября 2021 г. № 712 н.

Трудовые функции:

1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (код А/01.6)

Трудовые действия:

- Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.

- Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.

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

2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (код – А/02.6).

Трудовые действия:

- Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения.
- Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.
- Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований.
- Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции.
- Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.
- Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
- Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными

3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (код А/03.6)

Трудовые действия: - Проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.

- Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований.
- Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.
- Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований.
- Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
- Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения (прохождения) практики:

№	Код и наименование компетенции	Этап формирования компетенции	Наименование дисциплин (модулей), практик и ГИА обеспечивающих формирование компетенции
1	ОПК-1 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-	1 этап	Б1.О.08 Анатомия животных
		2 этап	Б1.О.08 Анатомия животных Б1.О.09 Цитология, гистология и эмбриология Б2.О.01.01(У) Общепрофессиональная практика (по анатомии животных)

	хозяйственных, генетических и экономических	3 этап	Б1.О.08 Анатомия животных Б1.О.09 Цитология, гистология и эмбриология Б1.О.22 Основы физиологии
		4 этап	Б1.О.22 Основы физиологии
		5 этап	Б1.О.26 Ветеринарная пропедевтика
		6 этап	Б1.О.27 Внутренние незаразные болезни Б1.О.30 Ветеринарно-санитарная экспертиза Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		7 этап	Б1.О.30 Ветеринарно-санитарная экспертиза Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		8 этап	Б2.О.01.04.02(П) Ветеринарно-санитарная практика Б3.О.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
2	ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	1 этап	Б1.О.11 Информатика и основы биологической статистики
		2 этап	Б2.О.01.04.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б2.О.01.04.01(П) Технологическая практика
		этап	Б2.О.01.04.02(П) Ветеринарно-санитарная практика Б3.О.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	ПКС-2 Готовность проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности.	1 этап	Б2.О.01.02(У) Общепрофессиональная практика (по микробиологии)
		2 этап	Б1.В.04 Биотехнология Б1.В.12 Иммунология Б2.О.01.04.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		4 этап	Б1.В.14 Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения Б1.В.ДВ.02.01 ВСЭ и оценка качества мяса и продуктов убоя при заразных и незаразных болезнях Б1.В.ДВ.02.02 Ветеринарно-санитарный контроль при переработке аквакультуры Б1.В.ДВ.08.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках Б1.В.ДВ.08.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности Б2.О.01.04.02(П) Ветеринарно-санитарная практика Б3.О.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	ПКС-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования.	1 этап	Б1.В.08 Безопасность продукции пчеловодства и рыбоводства Б2.О.01.04.01(П) Технологическая практика
		2 этап	Б2.О.01.04.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б1.В.14 Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения Б1.В.ДВ.08.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках Б1.В.ДВ.08.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности Б2.О.01.04.02(П) Ветеринарно-санитарная практика Б3.О.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	ПКС-5 Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животного и растительного происхождения.	1 этап	Б1.В.ДВ.07.01 Метрология, стандартизация, сертификация Б1.В.ДВ.07.02 Управление качеством
		2 этап	Б1.В.13 Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения
		3 этап	Б1.В.ДВ.05.01 Биологическая и экологическая безопасность сельскохозяйственной продукции Б1.В.ДВ.05.02 Санитарные требования и контроль качества продукции
		4 этап	Б1.В.ДВ.01.01 Стандартизация и контроль безопасности и качества лекарственных средств и кормов для животных Б1.В.ДВ.01.02 Ветеринарно-санитарный контроль при производстве ветеринарных препаратов
		5 этап	Б1.В.05 Организация государственного ветеринарного надзора Б1.В.14 Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения Б1.В.ДВ.04.01 Государственный ветеринарный надзор при импорте и экспорте Б1.В.ДВ.04.02 Международные стандарты в области ветеринарно-санитарной экспертизы

			Б2.О.01.04.02(П) Ветеринарно-санитарная практика Б3.О.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
--	--	--	--

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, в формировании которых задействована практика		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной практики (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1	2	3	4	5	
Универсальные компетенции					
<i>Общепрофессиональные компетенции</i>					
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 _{ОПК-1.1} ИД-2 _{ОПК-1.2} ИД-3 _{ОПК-1.3}	Знает и понимает нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	Умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных; проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	Владеет методами определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-5.1} ИД-2 _{ОПК-5.2} ИД-3 _{ОПК-5.3}	знает и понимает специализированные базы данных в профессиональной деятельности	умеет оформлять документацию с использованием специализированных баз данных	владеет методикой экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования;
<i>Профессиональные компетенции самостоятельные</i>					
ПКС-2	Готовность проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности	ИД-1 _{ПКС-2.1} ИД-2 _{ПКС-2.2} ИД-3 _{ПКС-2.3}	знает и понимает требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной, молочной и рыбной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных. Методики проведения специальных	умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной, молочной, рыбной и растительной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи	владеет лабораторными исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной, молочной, рыбной, растительной продукции для определения показателей их качества и безопасности

			исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя.		
ПКС-3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования	ИД-1 _{ПКС-3.1} ИД-2 _{ПКС-3.2} ИД-3 _{ПКС-3.3}	знает и понимает порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	владеет навыками обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными
ПКС-5	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животного и растительного происхождения.	ИД-1 _{ПКС-5.1} ИД-2 _{ПКС-5.2} ИД-3 _{ПКС-5.3}	знает и понимает требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.	умеет производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности.	владеет навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований.

Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Планируемые результаты обучения	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенции
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных)	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных)	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных		

					х) задач	задача	практических (профессиональных) задач	
1	2	3	4	5	6	7	8	
Критерии оценивания								
ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 _{ОПК-1.1} ИД-2 _{ОПК-1.2} ИД-3 _{ОПК-1.3}	Полнота знаний	Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.	не знает и не понимает биологический статус, нормативным общеклиническим показателям органов и систем организма животных. Использует знания по определению качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	плохо знает и понимает биологический статус, нормативным общеклиническим показателям органов и систем организма животных. Использует знания по определению качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	знает и понимает биологический статус, нормативным общеклиническим показателям органов и систем организма животных. Использует знания по определению качества сырья и растительного происхождения	хорошо знает и понимает биологический статус, нормативным общеклиническим показателям органов и систем организма животных. Использует знания по определению качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Перечень вопросов к зачету с оценкой, Вопросы для устного опроса, проверка отчета
		Наличие умений	Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.	не умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и растительного происхождения	в полной мере умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	

		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет деловой коммуникацией и реализовывать свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	не владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	плохо владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	в полной мере владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	
ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-5.1} ИД-2 _{ОПК-5.2} ИД-3 _{ОПК-5.3}	Полнота знаний	Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиены первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.	не знает и не понимает основные исследовательскую деятельность по разработке и внедрению инновационных технологий в области профессиональной деятельности	плохо знает и понимает исследовательскую деятельность по разработке и внедрению инновационных технологий в области профессиональной деятельности	знает и понимает исследовательскую деятельность по разработке и внедрению инновационных технологий в области профессиональной деятельности	хорошо знает и понимает исследовательскую деятельность по разработке и внедрению инновационных технологий в области профессиональной деятельности	Перечень вопросов к зачету с оценкой, Вопросы для устного опроса, проверка отчета
		Наличие умений	Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг	не умеет применять разрабатывать информационно — методические материалы в области профессиональной деятельности	умеет применять разрабатывать информационно — методические материалы в области профессиональной деятельности	умеет применять разрабатывать информационно — методические материалы в области профессиональной деятельности	в полной мере умеет применять разрабатывать информационно — методические материалы в области профессиональной деятельности	

			эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.	ой деятельности				
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет деловой коммуникацией и реализовывать свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	не владеет навыками оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	плохо владеет навыками оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	владеет навыками оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	в полной мере владеет навыками оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	
ПКС-2 Готовность проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности.	ИД-1 _{ПКС-2.1} ИД-2 _{ПКС-2.2} ИД-3 _{ПКС-2.3}	Полнота знаний	Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и	не знает и не понимает лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с	плохо знает и понимает лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с	знает и понимает Лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с	хорошо знает и понимает лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и	Перечень вопросов к зачету с оценкой, Вопросы для устного опроса, проверка отчета

			сырья животного и растительного происхождения.	законодательств ом Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	законодательств ом Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	сфере безопасности пищевой продукции. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	
		Наличие умений	Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.	не умеет проводить лабораторные исследования для определения качества продуктов. Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	умеет проводить лабораторные исследования для определения качества продуктов. Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	умеет проводить лабораторные исследования для определения качества продуктов. Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	в полной мере Проводить лабораторные исследования для определения качества продуктов. Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет деловой коммуникацией и реализовывать свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной	не владеет навыками лабораторного и производственно-ветеринарно-санитарного контроля сырья и	плохо владеет навыками лабораторного и производственно-ветеринарно-санитарного контроля сырья и	владеет навыками лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и безопасности	в полной мере владеет навыками лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и безопасности продуктов.	

			ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	безопасности продуктов. Проведение лабораторных исследований рыбы и раков и другой продукции для определения показателей их качества и безопасности	безопасности продуктов. Проведение лабораторных исследований рыбы и раков и другой продукции для определения показателей их качества и безопасности	продуктов. Проведение лабораторных исследований рыбы и раков и другой продукции для определения показателей их качества и безопасности	Проведение лабораторных исследований рыбы и раков и другой продукции для определения показателей их качества и безопасности	
ПКС-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования.	ИД-1 _{ПКС-3.1} ИД-2 _{ПКС-3.2} ИД-3 _{ПКС-3.3}	Полнота знаний	Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.	не знает и не понимает базовые знания для проведения ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения. Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.	плохо знает и понимает базовые знания для проведения ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения. Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.	знает и понимает базовые знания для проведения ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения. Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.	хорошо знает и понимает базовые знания для проведения ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения. Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.	Перечень вопросов к зачету с оценкой, Вопросы для устного опроса, проверка отчета

		Наличие умений	Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.	не умеет применять на базовые знания для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) 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.	умеет применять на базовые знания для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) 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.	умеет применять на базовые знания для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) 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.	в полной мере умеет применять на базовые знания для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) 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.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет деловой коммуникацией и реализовывать свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	не владеет навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, молочной, рыбной и растительной продукции для	плохо владеет навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, молочной, рыбной и растительной продукции для	владеет навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, молочной, рыбной и растительной продукции для определения их возможности использования и	в полной мере владеет навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, молочной, рыбной и растительной продукции для определения их возможности использования и	

				определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	необходимости проведения лабораторных исследований	исследований	
ПКС-5 Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животного и растительного происхождения	ИД-1 _{ПКС-5.1} ИД-2 _{ПКС-5.2} ИД-3 _{ПКС-5.3}	Полнота знаний	Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.	не знает и не понимает контроль качества сырья и продуктов. Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательств ом Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.	плохо знает контроль качества сырья и продуктов. Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательств ом Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.	знает контроль качества сырья и продуктов. Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности продукции.	хорошо контроль качества сырья и продуктов. Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.	Перечень вопросов к зачету с оценкой, Вопросы для устного опроса, проверка отчета
		Наличие умений	Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное	не умеет осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животного и растительного происхождения. Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной	умеет осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животного и растительного происхождения. Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной	умеет осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животного и растительного происхождения. Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к	в полной мере умеет осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животного и растительного происхождения. Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых,	

			<p>заключение об их качестве и безопасности.</p>	<p>продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p>	<p>продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p>	<p>использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p>	<p>технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p>	
	Наличие навыков (владение опытом)	<p>Владеет деловой коммуникацией и реализовывать свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами технохимического контроля консервированных продуктов животного и</p>	<p>не владеет навыками и контроля качества сырья и продуктов. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов,</p>	<p>плохо владеет навыками и контроля качества сырья и продуктов. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов,</p>	<p>владеет навыками контроля качества сырья и продуктов. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц</p>	<p>в полной мере владеет навыками контроля качества сырья и продуктов. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных</p>		

			растительного происхождения	растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	исследований	
--	--	--	-----------------------------	---	---	---	--------------	--

В результате прохождения ветеринарно-санитарной практики обучающийся должен:

Знать: безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

Уметь: осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

Владеть: деловой коммуникацией и реализовывать свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

3. Место и объем практики в структуре образовательной программы

Ветеринарно-санитарная практика Б2.О.02.01 (П) входит в Блок 2 Практики учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Прохождение практики предполагает предварительное освоение следующих дисциплин учебного плана:

- Б1.О.04 Патологическая анатомия;
- Б1.О.18 Паразитарные болезни;
- Б1.О.19 Инфекционные болезни;
- Б1.О.21 Ветеринарно-санитарная экспертиза;
- Б1.О.22 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза;
- Б1.О.24 Организация ветеринарного дела.

Результаты прохождения практики необходимы как предшествующие для следующих дисциплин образовательной программы:

- Б1.О.25 Ветеринарная санитария;
- Б1.О.21 Ветеринарно-санитарная экспертиза;
- Б1.О.33 Организация государственного ветеринарного надзора.

-Б1.В.14 Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения

-Б1.В.ДВ.01.01 Стандартизация и контроль безопасности и качества лекарственных средств и кормов для животных

-Б1.В.ДВ.01.02 Ветеринарно-санитарный контроль при производстве ветеринарных препаратов

-Б1.В.ДВ.02.01 ВСЭ и оценка качества мяса и продуктов убоя при заразных и незаразных болезнях

-Б1.В.ДВ.02.02 Ветеринарно-санитарный контроль при переработке аквакультуры

-Б1.В.ДВ.04.01 Государственный ветеринарный надзор при импорте и экспорте

-Б1.В.ДВ.04.02 Международные стандарты в области ветеринарно-санитарной экспертизы

4. Объем практики и ее продолжительность

Общая трудоемкость ветеринарно-санитарной практики составляет 6 зачетных единиц (216 часа), продолжительность - 4 недели. Время прохождения практики определяется календарным учебным графиком и расписанием занятий.

Структура и трудоемкость практики

Вид учебной работы	Трудоемкость, час	
	семестр, курс*	
	очная форма	заочная форма
	6, 7 сем.	5 курс
1	2	3
Контактная работа обучающихся с преподавателем		
1. Аудиторные занятия, всего	4	2
- занятия лекционного типа/практическая подготовка	4/4	2/2
2. Самостоятельная работа		
выполнение обучающимися индивидуальных и групповых заданий	536	538

3. Вид итогового контроля		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы	540	540
	Зачетные единицы	15	15

5. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)	Кол-во часов	Формы текущего контроля
1	Предварительный	Проведение первичного инструктажа по технике безопасности.	4	Устный опрос
2	Содержательный	Выполнение обучающимися индивидуальных и групповых занятий	532	Устный опрос
3	Заключительный	Оформление и проверка отчета	4	Защита отчета
	Итого		540	

Содержание разделов практики

Раздел 1. Предварительный. Инструктаж по программе практики предусматривает выполнение заданий, порядок ведения документов и правила техники безопасности.

Раздел 2. Содержательный (зависит от места прохождения практики).

Закрепление теоретических знаний и изучение организации и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях хозяйства при убойе животных и переработке их туш: проведение предубойного обследования животных, методика осмотра продуктов убоя, обезвреживание условно-годных мясопродуктов, утилизация конфискатов.

Закрепление санитарно-гигиенических правил получения, первичной обработки, исследования молока на ферме и транспортирования его на переработку, методами исследования молока во время приёма на молокоперерабатывающее предприятие.

Ознакомление с ветеринарной работой ближайшего механизированного мясоперерабатывающего предприятия и участие в мероприятиях: порядок приёма убойных животных; предубойный режим содержания животных; организация и проведение предубойного ветеринарного осмотра животных; мероприятия при обнаружении инфекционных болезней.

Изучение содержания работы государственного ветеринарного контроля на различных участках технологического процесса предприятия. Участие в послеубойном исследовании продуктов и сырья животного происхождения в соответствии с Ветеринарным законодательством и Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

Ознакомление с организацией работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка, на транспорте, таможне, пограничных ветеринарных пунктах: расположение, устройство, оборудование, штат; методика осмотра туш и органов животных (птицы), порядок отбора проб и отправки их для бактериологического исследования, трихинеллоскопия свиных туш, санитарная оценка и клеймение мяса; схема проведения исследований мяса, субпродуктов, птицы, рыбы, яиц, мёда, растительных и других продуктов; ведение документации: оформление журналов повседневного учёта исследуемых продуктов, их наименование; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов.

Изучение ветеринарно-санитарного контроля качества сырья животного и растительного происхождения. Правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов (ветеринарное свидетельство, ветеринарная справка, ветеринарный сертификат).

Ознакомление сертификацией пищевых продуктов; правовых основ сертификации в Российской Федерации и системой сертификации. Изучение нормативной документации; организации и функции Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

Ознакомление статистической обработкой полученных данных, а также анализа выполнения основных нормативных документов (инструкций), касающихся особо опасных инфекционных, инвазионных болезней, влияющих на безопасность и качество готовой продукции.

Раздел 3. Заключительный. Подготовка отчета и презентации к защите.

6. Формы отчетности по практике

Для всех категорий обучающихся прохождение ветеринарно-санитарной практики является обязательным. Форма аттестации обучающихся по результатам практики определяется программой практики, ОПОП по направлению подготовки и «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего

образования – бакалавриата, специалитета, магистратуры в ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА».

Контроль результатов практики обучающегося проходит в форме зачета с оценкой с защитой отчета по практике. Оценка вносится в зачетную ведомость и зачетную книжку обучающегося.

По результатам практики обучающийся оформляет отчет и сдает руководителю практики. Руководитель практики проверяет правильность выполнения задания и оформления отчета.

По результатам практики обучающийся обязан предоставить:

- совместный рабочий график (план) проведения практики
- индивидуальное задание;
- дневник;
- отзыв-характеристика;
- отчет о прохождении практики;
- приложение (производственные материалы, фотоиллюстрации).

Структура отчета по практике

- 1) Титульный лист
- 2) Содержание
- 3) Введение
- 4) Основная часть
- 5) Заключение
- 6) Список использованных источников
- 7) Приложение (при наличии)

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вопросы промежуточного контроля:

1. Организация ветеринарно-санитарного контроля при убойе животных и птиц (ОПК - 1, 5; ПКС - 2, 3, 5).
2. Правила проведения послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов животных (ОПК - 1, 5; ПКС - 2, 3, 5).
3. Правила проведения вынужденного убоя животных (оформление акта и отправку проб материала для лабораторного исследования, выдачу заключения на использование продуктов убоя и конфискатов) (ОПК - 1, 5; ПКС - 2, 3, 5).
4. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении в них различных поражений (ОПК - 1, 5; ПКС - 2, 3, 5).
5. Перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою (ОПК - 1, 5; ПКС - 2, 3, 5).
6. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных (птиц) при инфекционных заболеваниях (ОПК - 1, 5; ПКС - 2, 3, 5).
7. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных (птиц) при инвазионных заболеваниях (ОПК - 1, 5; ПКС - 2, 3, 5).
8. В каких случаях и каким способом допустима переработка мяса от вынужденного убоя на пищевые цели (ОПК - 1, 5; ПКС - 2, 3, 5).
9. Основы товароведения, клеймения и консервирования мяса и мясопродуктов (ОПК - 1, 5; ПКС - 2, 3, 5).
10. Способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов (ОПК - 1, 5; ПКС - 2, 3, 5).
11. Технология приготовления и правила экспертизы колбас, мяскопеченых изделий, консервов и др. продукции, выпускаемой мяскокомбинатом (ОПК - 1, 5; ПКС - 2, 3, 5).
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов, яиц и рыбы (ОПК - 1, 5; ПКС - 2, 3, 5).
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов (ОПК - 1, 5; ПКС - 2, 3, 5).
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов растительного происхождения (ОПК - 1, 5; ПКС - 2, 3, 5).
15. Структура предприятий мясной и молочной промышленности и ветеринарных учреждений по ветсанэкспертизе, организация их деятельности (ОПК - 1, 5; ПКС - 2, 3, 5).

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

8.1 Перечень литературы, рекомендуемой для прохождения практики

Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Основная литература	
Кунаков А.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник / А.А. Кунаков, Б.В. Уша, О.И. Кальницкая и др.; Под ред. А.А. Кунакова.- М.: ИНФА - М, 2015.- 234 с.	http://znanium.com/go.php?id=504977
Реутова Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты / Е. А. Реутова. - 1. - Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2013. - 95 с.	http://znanium.com/go.php?id=516524
<u>Дополнительная литература</u>	
Федоткина С.Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных : практикум / С. Н. Федоткина, А. Н. Шинкаренко. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2015. - 176 с	http://znanium.com/go.php?id=615364
Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков. – М.: Агропромиздат, 2000. – 335 с (20 экз).	Библиотека БГСХА
Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник / Под ред. проф. М. Ф. Боровков. - 3-е изд., доп. и перераб. - СПб. : Изд-во «Лань», 2010. - 480 с.: ил. (15 экз.)	Библиотека БГСХА
Коряжнов В.П. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе молока и молочных продуктов / В.П.Коряжнов, В.А.Макаров.- М.: Изд-во «Колос»,1981.(19 экз.)	Библиотека БГСХА

8.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и локальных сетей академии, необходимых для освоения практики

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система «Инфра-М»	http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Юрай»	https://biblio-online.ru
<u>2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):</u>	
1	2
Всероссийский ветеринарный портал	https://ветеринария.рф
Российская информационная система	http://www.aris.ru/
Официальный интернет-портал Министерства сельского хозяйства Российской Федерации	http://www.mcx.ru/»
Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс АлиментариусСтатьи и иллюстраций к ним, посвященные способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними.	http://www.codexalime
<u>3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:</u>	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птиц: учебно-методическое пособие для лабораторных занятий и самостоятельной работы по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Факультет ветеринарной медицины, Кафедра "Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология" ; сост.: С. М. Алексеева, О. С. Дансарунова. - Улан-Удэ: [б. и.], 2018. - 97 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=649
Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 « Ветеринарно-санитарная экспертиза» и по специальности 35.03.01 «Ветеринария» / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р.	http://bgsha.ru/art.php?i=2184

Филиппова ; сост.: С. М. Алексеева [и др.]. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 108 с.	
Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная практика: методические указания для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост.: С. М. Алексеева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2020. - 56 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=3808

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Программные продукты, необходимые для освоения практики		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
1	2	
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmс. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	самостоятельная работа	
Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmс. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	самостоятельная работа	
Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level. Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	самостоятельная работа	
Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	самостоятельная работа	
Система дифференцированного интернет-обучения CMS «Moodle»	самостоятельная работа	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
1	2	
Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ	http://www.garant.ru	
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/	
1. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	занятия лекционного типа, самостоятельная работа
Образовательная среда академии Moodle	http://moodle.bgsha.ru/	занятия лекционного типа, самостоятельная работа
АС «Контингент»	в локальной сети академии	-
АС «Аспирантура и докторантура»	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	http://portal.bgsha.ru/	занятия лекционного типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
Портфолио обучающегося	http://portal.bgsha.ru/cadreserve/portfolio/	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	http://lib.bgsha.ru/	занятия лекционного типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	http://irbis.bgsha.ru/	занятия лекционного типа, самостоятельная работа

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

№	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы / номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2	3
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа № 620	120 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенное учебной мебелью, доска учебная, экран настенный, мультимедиа-проектор, портреты ученых. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmс. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся № 600	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, аудиторная доска, персональные компьютеры, терминалы (тонкий клиент), мониторы Beng 17, клавиатуры,

		компьютерные мыши, сетевые фильтры, терминалы N-Computing L300, доступ в интернет. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE
2	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 662	2 посадочных мест, оснащённых мебелью, холодильник, шкафы

**11. Изменения и дополнения
к программе производственной практики Б2.О.01.04.02(П) Ветеринарно-санитарная практика
в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1	Добавлена литература	Ветеринарно-санитарная практика: методические указания для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза	В связи с изданием
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			