

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бэлхито Батзориг
Должность: Ректор
Дата подписания: 26.05.2025 14:27:20
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
Декан факультета
ветеринарной медицины

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.02.01 (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.....	7
3. Место и объем практики в структуре образовательной программы	18
4. Объем практики и ее продолжительность	18
6. Формы отчетности по практике	19
7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации	20
обучающихся по практике.....	20
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	20
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	21
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.....	22
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 птиц; 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	1 этап	Б1.О.13 Анатомия животных
		2 этап	Б1.О.13 Анатомия животных Б1.О.14 Цитология, гистология и эмбриология Б2.О.01.01(У) Общепрофессиональная практика

	природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических	3 этап	Б1.О.13 Анатомия животных Б1.О.14 Цитология, гистология и эмбриология Б1.О.18 Физиология животных
		4 этап	Б1.О.18 Физиология животных
		5 этап	Б1.О.24 Ветеринарная пропедевтика
		6 этап	Б1.О.25 Внутренние незаразные болезни Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза
		7 этап	Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза
		8 этап	Б2.О.01.01(П) Ветеринарно-санитарная практика Б3.О.02 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.08.01 Введение в информационные технологии
		2 этап	Б2.О.02.01 (П) Ветеринарно-санитарная практика Б3.О.02 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	ПКС-2 Готовность проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности.	1 этап	Б1.В.04 Биотехнология
		2 этап	Б1.В.13 ВСЭ и оценка качества мяса и продуктов убоя при заразных и незаразных болезнях
		3 этап	Б2.О.01.01(П) Ветеринарно-санитарная практика
		4 этап	Б3.О.02 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.13 ВСЭ и оценка качества мяса и продуктов убоя при заразных и незаразных болезнях
		2 этап	Б2.О.01.04.02(П) Ветеринарно-санитарная практика
		3 этап	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.02.01 Метрология, стандартизация, сертификация Б1.В.ДВ.02.02 Управление качеством
		2 этап	Б1.В.05 Организация государственного ветеринарного надзора Б1.В.ДВ.04.01 Государственный ветеринарный надзор при импорте и экспорте Б1.В.ДВ.04.02 Международные стандарты в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		3 этап	Б2.О.02.01(П) Ветеринарно-санитарная практика
		4 этап	Б3.О.02 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 «неудовлетворительн о»	Оценка «удовлетворител ьно»	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	задач	практических (профессиональны х) 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 общеклинически м 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 общеклинически м 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 продуктов животного 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 продуктов животного 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 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 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-го ветеринарно-санитарного контроля сырья и	плохо владеет навыками лабораторного и производственно-го 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, мясной, 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, мясной, молочной, рыбной и растительной продукции для	владеет навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной, молочной, рыбной и растительной продукции для определения возможности их использования и	в полной мере владеет навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной, молочной, рыбной и растительной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных

				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 пищевой 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,	

			заклучение об их качестве и безопасности.	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.	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.	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.	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.	
		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	не владеет навыками и контролем качества сырья и продуктов. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов,	плохо владеет навыками и контролем качества сырья и продуктов. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов,	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	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	

			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.27 Патологическая анатомия;
- Б1.О.29 Паразитарные болезни;
- Б1.О.30 Инфекционные болезни;
- Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза;
- Б1.В.08 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза;
- Б1.О.31 Организация ветеринарного дела.

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

- Б1.В.09 Ветеринарная санитария;
- Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза;
- Б1.В.05 Организация государственного ветеринарного надзора.
- Б1.В.14 Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения

-Б1.В.13 ВСЭ и оценка качества мяса и продуктов убоя при заразных и незаразных болезнях

- Б1.В.ДВ.01.01 Государственный ветеринарный надзор при импорте и экспорте
- Б1.В.ДВ.01.02 Международные стандарты в области ветеринарно-санитарной экспертизы

4. Объем практики и ее продолжительность

Общая трудоемкость ветеринарно-санитарной практики составляет 15 зачетных единиц (540 часа), продолжительность - 10 недель. Время прохождения практики определяется календарным учебным графиком и расписанием занятий.

Структура и трудоемкость практики

Вид учебной работы	Трудоемкость, час	
	семестр, курс*	
	очная форма 6, 7 сем.	заочная форма 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 приёмки на молокоперерабатывающее предприятие.

Ознакомление с ветеринарной работой ближайшего механизированного мясоперерабатывающего предприятия и участие в мероприятиях: порядок приёмки 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, молока, 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, мясокопченых изделий, консервов и др. продукции, выпускаемой мясокомбинатом (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 Издательства «Znanium»	http://znanium.com
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	https://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрай»	https://biblio-online.ru
<u>2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):</u>	
1	2
Платформа «Открытое образование» (онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах)	https://openedu.ru/course/
Профессиональные базы данных	https://openedu.ru/course/
<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. Филиппова ; сост.: С. М. Алексеева [и др.]. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 108 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2184
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 Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmс. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, 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
Личный кабинет	http://lk.bgsha.ru/	занятия лекционного типа, самостоятельная работа
АС «Контингент»	в локальной сети академии	-
АС «Деканат»	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, оснащенные учебной мебелью, доска учебная, экран настенный, мультимедиа-проектор, портреты. 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	10 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, 10 персональных компьютеров в сборке (монитор, клавиатура, мышь, сетевой фильтр) с доступом в интернет. Список ПО: Антивирус Kaspersky; Microsoft Office ProPlus 2016; Microsoft OfficeStd 2016; Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic; Microsoft Office Professional Plus 2007; LibreOffice; Adobe Reader DC; VLC Media Player.
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.02.01 (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			
2			
3			

4			
5			
6			
7			
8			
9			