

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Цыбиков Бэликто Батович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 18.12.2023 09:48:18  
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  
К.В.И. Цыбик  
уч. ст., уч. зв.  
С.М. Александрова  
ФИО  
С.М. Александрова  
подпись  
«28» декабря 2022г.

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета  
ветеринарной медицины  
Н.Б.И.  
уч. ст., уч. зв.  
Н.Б.И.  
ФИО  
Н.Б.И.  
подпись  
«28» декабря 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.01.04.01 (П) Технологическая практика

Направление подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и  
растительного происхождения  
бакалавр

Обеспечивающая проведение  
практики кафедра

Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология  
и патоморфология

Разработчик (и)

С.М. Александрова К.В.И. Цыбик С.М. Александрова  
подпись уч. ст., уч. зв. И.О. Фамилия

Внутренние эксперты:  
Председатель методической  
комиссии

Н.Б.И. К.В.И. Цыбик Н.П. Кузнецова  
подпись уч. ст., уч. зв. И.О. Фамилия

Заведующий методическим  
кабинетом УМУ

С.М. Александрова С.М. Александрова  
подпись И.О. Фамилия


Директор библиотеки

В.И.И. С.М. Александрова  
подпись И.О. Фамилия

Улан-Удэ, 2022

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



от « 4 » апреля 2012г, протокол № 9

Зав. кафедрой Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология  
 подпись      Н. Б. Н. Дзержин уч. ст., уч. зв.      С. М. Александров И.О. фамилия

Рабочая программа практики рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины от « 3 » апреля 2012г, протокол № 8

Председатель методической комиссии факультета ветеринарной медицины  
 подпись      Н. Б. Н. Дзержин уч. ст., уч. зв.      Ю. А. Г. Г. И.О. фамилия

Внешний эксперт (представитель работодателя) Зав. кафедрой БУ  
Венедиктовская БРПТБЛ, Н. Б. Н.  
 подпись      Дзержин Н. Б. И.О. фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		«Утверждаю» Заведующий кафедрой  (ФИО)	
		Протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20 <u>11</u> /20 <u>12</u> г.г.	№ <u>10</u>	<u>30.06.2013г</u>		<u>30.06.2013г</u>
2	20 <u>13</u> /20 <u>14</u> г.г.	№ <u>10</u>	<u>19.05.2013г</u>		<u>19.05.2013г</u>
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.....	20
6. Формы отчетности по практике.....	20
7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.....	21
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики.....	21
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	22
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.....	23
11. Изменения и дополнения.....	27

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

**Вид практики** – производственная.

**Тип практики** – технологическая.

**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 и углубление теоретических знаний, знаний о методах проведения органолептических, физико-химических и бактериологических исследований, о путях реализации продуктов животноводства, полученных в процессе лекционных и практических занятий дисциплин, предшествующих практике.

**Задачи практики:** освоить компетенции и методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, мяса и продуктов убоя животных, рыбы и морепродуктов; приобрести практические знания и опыт работы в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы и на перерабатывающих предприятиях; изучить технологические процессы и гигиену производства продуктов.

Требования к организации технологической практики определены следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №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. Технологическая 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» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 12.10.2021 № 712 н).

В результате прохождения практики обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональным стандартом «Работник в области ветеринарии» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 12.10.2021 № 712 н).

**Трудовые функции:**

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

**Трудовые действия:**

- проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья;
- отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

- организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.

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

Трудовые действия:

-проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения;

- отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;

- оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (код - F/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;

- оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

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-хозяйственных, генетических и экономических	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)
		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
		1 этап	Б1.О.08 Анатомия животных
2	ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических	1 этап	Б1.О.18 Общая экология Б1.О.19 Ветеринарная генетика
		2 этап	Б1.О.20 Микробиология
		3 этап	Б1.О.20 Микробиология Б1.О.24.01 Животноводство Б1.О.28 Патологическая физиология животных Б2.О.01.02(У) Общепрофессиональная практика (по микробиологии)
		4 этап	Б1.О.25 Вирусология
		5 этап	Б2.О.01.04.01(П) Технологическая практика
		6 этап	Б2.О.01.04.01(П) Технологическая практика
		7 этап	Б3.О.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	1 этап	Б1.О.12 Биологическая физика Б1.О.13 Неорганическая и аналитическая химия
		2 этап	Б1.О.17 Зоология Б1.О.15 Органическая, физическая и коллоидная химия
		3 этап	Б1.О.16 Биологическая химия
		4 этап	Б1.О.24.02 Основы гигиены Б1.О.24 Животноводство с основами гигиены Б2.О.01.03(У) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
		5 этап	Б1.О.23 Ветеринарная токсикология
		6 этап	Б1.О.27 Внутренние незаразные болезни

			Б2.О.01.04.01(П) Технологическая практика
		7 этап	Б2.О.01.04.01(П) Технологическая практика
		8 этап	Б2.О.01.04.02(П) Ветеринарно-санитарная практика Б3.О.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	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
		4 этап	Б2.О.01.04.02(П) Ветеринарно-санитарная практика Б3.О.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	1 этап	Б1.О.29 Патологическая анатомия животных
		2 этап	Б1.О.29 Патологическая анатомия животных Б1.О.31 Паразитарные болезни Б1.О.32 Эпизоотология и инфекционные болезни
		3 этап	Б1.О.31 Паразитарные болезни Б1.О.32 Эпизоотология и инфекционные болезни
		4 этап	Б2.О.01.04.02(П) Ветеринарно-санитарная практика Б3.О.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
6	ПКС-1 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	1 этап	Б1.В.03 История ветеринарии
		2 этап	Б2.О.01.01(У) Общепрофессиональная практика (по анатомии животных)
		3 этап	Б1.В.ДВ.03.01 Сравнительная морфология млекопитающих Б1.В.ДВ.03.02 Морфология лимфатической системы
		4 этап	Б1.В.01 Методология научного исследования Б1.В.02 Технология переработки продукции животноводства Б1.В.06 Радиобиология Б1.В.07 Фармакология Б2.О.01.02(У) Общепрофессиональная практика (по микробиологии) Б2.О.01.03(У) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
		5 этап	Б1.В.11 Санитарная микробиология
		6 этап	Б2.О.01.04.01(П) Технологическая практика
		7 этап	Б1.В.09 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Б2.О.01.04.01(П) Технологическая практика
		8 этап	Б2.О.01.04.02(П) Ветеринарно-санитарная практика Б3.О.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
7	ПКС-2 Готовность проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности.	1 этап	Б2.О.01.02(У) Общепрофессиональная практика (по микробиологии) Б1.В.07 Фармакология
		2 этап	Б1.В.04 Биотехнология Б1.В.12 Иммунология Б1.В.08 Безопасность продукции пчеловодства и рыбоводства 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
8	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
9	ПКС-7 Способен составлять производственную документацию и установленную отчетность.	1 этап	Б1.В.13 Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения
		2 этап	Б2.О.01.04.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б2.О.01.04.01(П) Технологическая практика
		4 этап	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 дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1		2	3	4	5
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>					
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 <sub>опк-1</sub> ИД-2 <sub>опк-1</sub> ИД-3 <sub>опк-1</sub>	знает технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; понимает схемы клинического исследования животного и Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	умеет собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	владеет практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований
ОПК 2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ИД-1 <sub>опк-2</sub> ИД-2 <sub>опк-2</sub> ИД-3 <sub>опк-2</sub>	знает и понимает влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	умеет осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	владеет навыками осуществления профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
ОПК 4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ИД-1 <sub>опк-4</sub> ИД-2 <sub>опк-4</sub> ИД-3 <sub>опк-4</sub>	знает и понимает обоснование и реализацию в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы и использование основных естественных, биологических и профессиональных понятий, а также методы при решении общепрофессиональных задач	умеет обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы и использования основных естественных, биологических и профессиональных понятий, а также методы при решении общепрофессиональных задач
ОПК 5	Способен оформлять документацию с	ИД-1 <sub>опк-5</sub> ИД-2 <sub>опк-5</sub>	знает и понимает оформление документации с использованием	умеет оформлять документацию с использованием специализированных баз	владеет навыками оформления документации с использованием



	использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ИД-3 <sub>опк-5</sub>	специализированных баз данных в профессиональной деятельности	данных в профессиональной деятельности	специализированных баз данных в профессиональной деятельности
<b>Профессиональные компетенции самостоятельные</b>					
ПКС 1	Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач.	ИД-1 <sub>пкс-1</sub> ИД-2 <sub>пкс-1</sub> ИД-3 <sub>пкс-1</sub>	знает и понимает базовые знания теории и проведение ветеринарно-санитарных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач.	умеет применять на практике базовые знания теории и ветеринарно-санитарные исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач.	владеет навыками проведения ветеринарно-санитарных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач.
ПКС 2	Готовность проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности.	ИД-1 <sub>пкс-2</sub> ИД-2 <sub>пкс-2</sub> ИД-3 <sub>пкс-2</sub>	знает и понимает необходимость и готов к проведению лабораторных исследований продуктов животного и растительного происхождения для определения их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	умеет определять необходимость и проводить лабораторные исследования продуктов животного и растительного происхождения для определения их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	владеет навыками определения необходимости и проведения лабораторных исследований продуктов животного и растительного происхождения для определения их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.
ПКС 3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования.	ИД-1 <sub>пкс-3</sub> ИД-2 <sub>пкс-3</sub> ИД-3 <sub>пкс-3</sub>	знает и понимает порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов животного и растительного происхождения непереработанного (изготовления) на продовольственных рынках, в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов, патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию.	умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр продуктов животного и растительного происхождения непереработанного (изготовления) на продовольственных рынках, в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов, патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию.	владеет навыками ветеринарно-санитарного осмотра продуктов животного и растительного происхождения непереработанного (изготовления) на продовольственных рынках, в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов, патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию.
ПКС 7	Способен составлять производственную документацию и установленную отчетность.	ИД-1 <sub>пкс-7</sub> ИД-2 <sub>пкс-7</sub> ИД-3 <sub>пкс-7</sub>	знает и понимает составление производственной документации и установленной отчетности.	умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность.	владеет навыками составления производственной документации и установленной отчетности.

Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Индикаторы компетенции	Планируемые результаты обучения	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
ОПК 1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели	ИД-1 <sub>опк-1</sub> ИД-2 <sub>опк-1</sub> ИД-3 <sub>опк-1</sub>	Полнота знаний	производственную документацию; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, молоку и молочным продуктам, рыбе и морепродуктам в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	не знает и не понимает биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	плохо знает и понимает биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	знает и понимает биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, но допускает некоторые неточности.	в полной мере знает и понимает биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Перечень вопросов к зачету с оценкой, вопросы для устного опроса, проверка отчета

органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения		Наличие умений	осуществлять профессиональную деятельность; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения, рыбы и морепродуктов для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	не умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	слабо 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, но допускает некоторые неточности	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)	навыками использования современных технологий в ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, молока и молочных продуктов, рыбы и морепродуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	не владеет навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	владеет некоторыми навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	владеет навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, но допускает неточности	владеет навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	
ОПК 2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм	ИД-1 <sub>опк-2</sub> ИД-2 <sub>опк-2</sub> ИД-3 <sub>опк-2</sub>	Полнота знаний	производственную документацию; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, молоку и молочным продуктам, рыбе и морепродуктам в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	не владеет навыками способностью осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	владеет некоторыми навыками способности осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	владеет навыками способности осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов, но допускает не точности	владеет навыками способности осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Перечень вопросов к зачету с оценкой, вопросы для устного опроса, проверка отчета

М животных природных, социально- хозяйственных, генетических и экономических факторов		Наличие умений	осуществлять профессиональную деятельность; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения, рыбы и морепродуктов для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	не умеет осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических фактор	плохо осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических фактор	умеет осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических фактор, но допускает неточности	умеет осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических фактор	
		Наличие навыков (владение опытом)	навыками использования современных технологий в осуществлении ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, молока и молочных продуктов, рыбы и морепродуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	не владеет навыками осуществления профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических фактор	плохо владеет навыками осуществления профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических фактор	владеет навыками осуществления профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических фактор, но допускает неточности	владеет навыками осуществления профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических фактор	
ОПК 4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использ	ИД-1 <sub>опк-4</sub> ИД-2 <sub>опк-4</sub> ИД-3 <sub>опк-4</sub>	Полнота знаний	производственную документацию; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, молоку и молочным продуктам, рыбе и морепродуктам в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	не знает обосновывания и реализацию в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы и использование основных естественных, биологических профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	плохо знает и понимает обосновывание и реализацию в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы и использование основных естественных, биологических профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	знает обосновывание и реализацию в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы и использование основных естественных, биологических профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач, но допускает неточности	знает обосновывание и реализацию в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы и использование основных естественных, биологических профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	Перечень вопросов к зачету с оценкой, вопросы для устного опроса, проверка отчета

ование м прибор но- инстру ментал ьной базы и использ овать основн ые естеств енные, биологи ческие и профес сиональ ные понятия , а также методы при решени и общепр офесси ональн ых задач		Наличие умений	осуществлять профессиональную деятельность; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения, рыбы и морепродуктов для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	не умеет обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональн ых задач	плохо обосновывает и реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональн ых задач	умеет обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональн ых задач, но допускает не точности	умеет обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональн ых задач	
		Наличие навыков (владение опытом)	навыками использования современных технологий в осуществлении ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, молока и молочных продуктов, рыбы и морепродуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	не владеет навыками обосновывания и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы и использования основных естественных, биологических профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональн ых задач	плохо владеет навыками обосновыванием и реализацией в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы и использования основных естественных, биологических профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональн ых задач	владеет навыками обосновывания и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы и использование основных естественных, биологических профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональн ых задач, но допускает не точности	владеет навыками обосновывания и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы и использование основных естественных, биологических профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональн ых задач	
ОПК 5 Способ ен оформ лять докуме нтацию с использ	ИД-1 <sub>опк-5</sub> ИД-2 <sub>опк-5</sub> ИД-3 <sub>опк-5</sub>	Полнота знаний	производственную документацию; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, молоку и молочным продуктам, рыбе и морепродуктам в соответствии	не знает оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	плохо знает оформление документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	знает оформление документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности, но допускает не точности	знает оформление документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Перечень вопросов к зачету с оценкой, вопросы для устного опроса, проверка отчета

ование м специа лизиро ванных баз данных в профес сионал ьной деятел ьности			законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.					
		Наличие умений	осуществлять профессиональную деятельность; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения, рыбы и морепродуктов для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	не умеет оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	плохо умеет оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	умеет оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности, но допускает не точности	умеет оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	
		Наличие навыков (владение опытом)	навыками использования современных технологий в осуществлении ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, молока и молочных продуктов, рыбы и морепродуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	не владеет навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно- поисковыми системами в Интернете	плохо владеет навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно- поисковыми системами в Интернете	владеет навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно- поисковыми системами в Интернете	владеет навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно- поисковыми системами в Интернете	
ПКС 1 Способ ен примен ять на практик е базовы е знания теории и провод ить	ИД-1пкс-1 ИД-2пкс-1 ИД-3пкс-1	Полнота знаний	производственную документацию; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, молоку и молочным продуктам, рыбе и морепродуктам в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	не знает и не понимает базовые знания теории и исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач.	плохо знает и понимает базовые знания теории и исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач.	знает и понимает базовые знания теории и исследования с использованием современных технологий, но допускает некоторые неточности	знает и понимает базовые знания теории и исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач.	Перечень вопросов к зачету с оценкой, вопросы для устного опроса, проверка отчета

исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач.		Наличие умений	осуществлять профессиональную деятельность; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения, рыбы и морепродуктов для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	не умеет применять полученные знания в профессиональной деятельности при проведении исследований с использованием современных технологий.	плохо умеет применять полученные знания в профессиональной деятельности, при проведении исследований с использованием современных технологий.	умеет применять полученные знания в профессиональной деятельности при проведении исследований с использованием современных технологий, но допускает ошибки.	умеет применять полученные знания в профессиональной деятельности при проведении исследований с использованием современных технологий	
		Наличие навыков (владение опытом)	навыками использования современных технологий в осуществлении ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, молока и молочных продуктов, рыбы и морепродуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	не владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	плохо владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, но допускает некоторые неточности	владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	
ПКС 2 Готовность проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности	ИД-1 <sub>пкс-2</sub> ИД-2 <sub>пкс-2</sub> ИД-3 <sub>пкс-2</sub>	Полнота знаний	производственную документацию; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, молоку и молочным продуктам, рыбе и морепродуктам в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	не знает и не понимает методов проведения лабораторных исследований, контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных.	плохо знает и понимает методы проведения лабораторных исследований, контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных.	знает и понимает методы проведения лабораторных исследований, контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных, но допускает некоторые неточности.	знает и понимает методы проведения лабораторного исследования контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных.	Перечень вопросов к зачету с оценкой, вопросы для устного опроса, проверка отчета
		Наличие умений	осуществлять профессиональную деятельность; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и	не умеет применять методы проведения лабораторных исследований, контроля качества сырья и продуктов	плохо умеет применять методы проведения лабораторных исследований, контроля сырья и продуктов	умеет применять методы проведения лабораторных исследований, контроля сырья и продуктов	умеет применять методы проведения лабораторных исследований, контроля сырья и продуктов	

			растительного происхождения, рыбы и морепродуктов для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных.	животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных.	животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных, но допускает некоторые неточности.	животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных.	
		Наличие навыков (владение опытом)	навыками использования современных технологий в осуществлении ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, молока и молочных продуктов, рыбы и морепродуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	не владеет навыками проведения лабораторных исследований, контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных.	слабо владеет навыками проведения лабораторных исследований, контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных.	владеет навыками проведения лабораторных исследований контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных., но допускает некоторые неточности.	владеет навыками проведения лабораторных исследований, контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных.	
ПКС 3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего	ИД-1 <sub>пкс-3</sub> ИД-2 <sub>пкс-3</sub> ИД-3 <sub>пкс-3</sub>	Полнота знаний	производственную документацию; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, молоку и молочным продуктам, рыбе и морепродуктам в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	не знает и не понимает методов ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования	плохо знает и понимает методы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования	знает и понимает методы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования, но допускает некоторые неточности	знает и понимает методы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования.	Перечень вопросов к зачету с оценкой, вопросы для устного опроса, проверка отчета
		Наличие умений	осуществлять профессиональную деятельность; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения, рыбы и морепродуктов для пищевых целей, а также кормов и кормовых	не умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования	плохо умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования	умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования, но допускает некоторые	умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования.	



йшего использ ования.			добавок растительного происхождения			неточности.		
			Наличие навыков (владение опытом)	навыками использования современных технологий в осуществлении ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, молока и молочных продуктов, рыбы и морепродуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	не владеет навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования	слабо владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования	владеет навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования , но допускает некоторые неточности	владеет навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования.
ПКС 7 Способ ен составл ять произв одствен ную докуме нтацию и установ ленную отчетно сть.	ИД-1 <sub>пкс-7</sub> ИД-2 <sub>пкс-7</sub> ИД-3 <sub>пкс-7</sub>	Полнота знаний	производственную документацию; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, молоку и молочным продуктам, рыбе и морепродуктам в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	Не понимает производственную документацию и установленную отчетность.	плохо понимает производственную документацию и установленную отчетность.	понимает производственную документацию и установленную отчетность, но допускает некоторые неточности	понимает производственную документацию и установленную отчетность.	Перечень вопросов к зачету с оценкой, вопросы для устного опроса, проверка отчета
		Наличие умений	осуществлять профессиональную деятельность; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного	Не умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность	плохо умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность	умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность , но допускает некоторые неточности	умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность	

			происхождения, рыбы и морепродуктов для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения					
		Наличие навыков (владение опытом)	навыками использования современных технологий в осуществлении ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, молока и молочных продуктов, рыбы и морепродуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	не владеет навыками составления производственной документации и установленной отчетности	плохо владеет навыками составления производственной документации и установленной отчетности	владеет навыками составления производственной документации и установленной отчетности, но допускает некоторые неточности	владеет навыками проведения составления производственной документации и установленной отчетности.	

В результате прохождения технологической практики обучающийся должен:

**Знать:** производственную документацию; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, молоку и молочным продуктам, рыбе и морепродуктам в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

**Уметь:** осуществлять профессиональную деятельность; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения, рыбы и морепродуктов для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

**Владеть:** навыками использования современных технологий в осуществлении ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, молока и молочных продуктов, рыбы и морепродуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

### **3. Место и объем практики в структуре образовательной программы**

Технологическая 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.Б.09 Неорганическая и аналитическая химия;
- Б1.Б.10 Органическая и физколлоидная химия;
- Б1.Б.11 Биологическая химия;
- Б1.Б.14 Анатомия животных;
- Б1.Б.15 Патологическая анатомия животных;
- Б1.Б.16 Микробиология;
- Б1.Б.17 Токсикология;
- Б1.Б.24 Ветеринарное законодательство Российской Федерации;
- Б1.В.08 Санитарная микробиология;
- Б1.В.12 Вирусология;
- Б1.В.1 Биотехнология;
- Б1.В.ДВ.03.01 Экологическая токсикология;
- Б1.В.ДВ.03.02 Лекарственные и ядовитые растения;
- Б1.В.ДВ.04.01 Стандартизация и контроль безопасности и качества лекарственных средств и кормов для животных;
- Б1.В.ДВ.04.02 Ветеринарно-санитарный контроль при производстве ветеринарных препаратов;
- Б1.В.ДВ.09.01 Бактериальные токсикозы и токсикоинфекции;
- Б1.В.ДВ.09.02 Токсины микроорганизмов.

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

- Б1.Б.19 Паразитарные болезни;
- Б1.Б.20 Инфекционные болезни;
- Б1.Б.21 Внутренние незаразные болезни;
- Б1.Б.22 Ветеринарно-санитарная экспертиза;
- Б1.Б.23 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза;
- Б1.Б.27 Метрология и стандартизация сельскохозяйственной продукции;
- Б1.В.02 Ветеринарная санитария;
- Б1.В.10 Организация ветеринарного дела;
- Б1.В.11 Радиобиология с основами радиационной гигиены;
- Б1.В.14 Технологическая переработка продукции животноводства;
- Б1.В.18 Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевой продукции;
- Б1.В.19 Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора;
- Б1.В.ДВ.01.01 Патоморфологические исследования при ветеринарно-санитарной экспертизе;
- Б1.В.ДВ.01.02 Особенности патологоанатомической диагностики инфекционных болезней;
- Б1.В.ДВ.08.01 Биологическая и экологическая безопасность сельскохозяйственной продукции;
- Б1.В.ДВ.08.02 Санитарные требования и контроль качества продукции;
- Б1.В.ДВ.10.01 Международное сотрудничество в области продуктовой безопасности;

-Б1.В.ДВ.10.02 Ветеринарно-санитарный надзор при импорте и экспорте сырья, на транспорте, таможене, пограничных ветеринарных пунктах.

#### 4. Объем практики и ее продолжительность

Общая трудоемкость технологической практики составляет 12 зачетных единиц (432 часа), продолжительность - 8 недель. 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 сем.	7 сем.	4 курс	5 курс
1	2	3	4	5
Контактная работа обучающихся с преподавателем				
1. Аудиторные занятия, всего	2	2	2	2
- занятия лекционного типа/практическая подготовка	2/2	2/2	2/2	2/2
2. Самостоятельная работа				
выполнение обучающимися индивидуальных и групповых заданий	106	322	106	322
3. Вид итогового контроля	Зачет с оценкой		Зачет с оценкой	
<b>ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:</b>	<b>Часы</b>	432		432
	<b>Зачетные единицы</b>	12		12

#### 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.	Организационный	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Составление плана работы.	4	Устный опрос
2.	Основной	Выполнение обучающимся задач, предусмотренных индивидуальным заданием	408	Устный опрос
3.	Заключительный	Оформление и проверка отчета	20	Защита отчета
Итого			432	

#### Содержание разделов практики

Раздел 1. Организационный.

Обустройство на базе практики. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с местом проведения практики. Ознакомление с целями и задачами практики.

Раздел 2. Основной.

Производственная деятельность практики в себя освоение организации технологических процессов и гигиены производства продуктов животного и растительного происхождения.

Раздел 3. Заключительный.

Обработка материала. Группируются и анализируются полученные данные, описания, выполняется статистическая обработка количественных показателей. Результаты оформляются в виде дневника и отчета.

#### 6. Формы отчетности по практике

Для всех категорий обучающихся прохождение технологической 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 *дифференцированного зачета* (или зачета) 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
- Отзыв-характеристика
- Дневник
- Отчет о практике

Структура отчета по практике

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

## **7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

Вопросы промежуточного контроля:

1. Сопроводительные документы, необходимые при реализации мяса и мясных продуктов на рынках (ОПК 1-5, ПКС 1-7).

2. Предубойный осмотр животных и птиц (ОПК 1-5, ПКС 1-7).

3. Послеубойная экспертиза туш разных видов животных, реализуемых на продовольственных рынках г. Улан-Удэ, Республики Бурятия и др. регионов (ОПК 1-5, ПКС 1-7).

4. Отбор проб продуктов животного и растительного происхождения, молока и молочных продуктов, рыбы и морепродуктов (ОПК 1-5, ПКС 1-7).

5. Способы обезвреживания продуктов признанных непригодными к потреблению (ОПК 1-5, ПКС 1-7).

6. Санитарная оценка продуктов убоя при вынужденном убое животных (ОПК 1-5, ПКС 1-7).

7. Осмотр туш и внутренних органов разных видов животных (ОПК 1-5, ПКС 1-7).

8. Органолептические методы ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (ОПК 1-5, ПКС 1-7).

9. Проведение 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 (ОПК 1-5, ПКС 1-7).

10. Виды клеймения туш разных видов животных и птиц (ОПК 1-5, ПКС 1-7).

11. Методы лабораторных исследований мяса диких промысловых животных и птиц (ОПК 1-5, ПКС 1-7).

12. Показатели допустимости (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности (ОПК 1-5, ПКС 1-7).

13. Требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы (ОПК 1-5, ПКС 1-7).

### **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.	<a href="http://znanium.com/go.php?id=504977">http://znanium.com/go.php?id=504977</a>
Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты / Е. А. Реутова. - 1. - Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2013. - 95 с.	<a href="http://znanium.com/go.php?id=516524">http://znanium.com/go.php?id=516524</a>
Дополнительная литература	
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	<a href="http://znanium.com/go.php?id=615364">http://znanium.com/go.php?id=615364</a>
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

<b>1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)</b>	
<b>Наименование</b>	<b>Доступ</b>
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М»	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
<b>2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):</b>	
1	2
Научная электронная библиотека eLibrary.Ru	<a href="https://www.elibrary.ru/">https://www.elibrary.ru/</a>
Национальная электронная библиотека Российской Федерации	<a href="https://rusneb.ru/">https://rusneb.ru/</a>
Научная электронная библиотека КиберЛенинка	<a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a>
Платформа открытых онлайн-курсов «Открытое образование»	<a href="https://openedu.ru/">https://openedu.ru/</a>
Платформа онлайн-курсов от лучших вузов России «Универсариум»	<a href="https://universarium.org/">https://universarium.org/</a>
Платформа открытых онлайн-курсов и медиатека «Лекториум»	<a href="https://www.lektorium.tv/">https://www.lektorium.tv/</a>
<b>3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:</b>	
<b>Автор, наименование, выходные данные</b>	<b>Доступ</b>
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.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=649">http://bgsha.ru/art.php?i=649</a>
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.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=2184">http://bgsha.ru/art.php?i=2184</a>
Алексеева С.М. Технологическая практика : методические рекомендации 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, В. Ч. Содномов. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2020. - 75 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=3864">http://bgsha.ru/art.php?i=3864</a>

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

<b>1. Программные продукты, необходимые для освоения практики</b>	
<b>Наименование программного продукта (ПП)</b>	<b>Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт</b>
1	2
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc.Договор№ ПП-61/2015	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа

г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	
Microsoft Office Pro Plus 2016 RUS OLP NL Acдмс. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition релиз Смоленск. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition вариант лицензирования «Орел». Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition Уровень защищенности «Усиленный» («Воронеж»). Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
1С:Предприятие 8. РМ Управление проектами ПРОФ. Электронная поставка. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
1С:РМ Управление проектами. Клиентская лицензия на 10 рабочих мест. Электронная поставка. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
1С:Предприятие 8. Управление Проектным Офисом. Основная поставка. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Геоинформационная система Панорама х64 (ГИС Панорама х64, версия 14, подписка на 3 года). Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Комплект программ АРМ кадастрового инженера Про версия 14 в составе: Комплекс геодезических расчетов (Геодезия, Обработка геодезических измерений и Кадастровые задачи), подписана 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Специализированное программное обеспечение Автоматизированная генерализация цифровых топографических карт (СПО Генерализация), подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Программа для моделирования гидрологических условий местности Комплекс гидрологических задач, подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Программа для обработки результатов инженерно-геологических изысканий Комплекс геологических задач, подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Комплекс 3D анализа к ГИС Панорама х64, подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Комплекс агрономических задач к ГИС Панорама х64, подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Комплект программ АРМ градостроителя в составе: Комплекс градостроительных задач. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа

Комплекс подготовки документов аэронавигационной информации к ГИС Панорама х64, подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа	
Панорама АГРО (версия 5, плавающая лицензия от 10 рабочих мест), подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа	
1С:Предприятие 8. Бухгалтерия крестьянско-фермерского хозяйства. Базовая версия.Электронная поставка. Лицензионный договор № КЦ\ПП\23-01393 от 05.09.2023	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа	
Учебная версия ИАС «СЕЛЭКС»-Молочный скот (Для установки в одном учебном классе до20 рабочих мест).Предоставление лицензии на 1-й год. Лицензионный договор №500/03 от 20.07.23	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа	
Учебная версия ИАС «СЕЛЭКС»-Овцы (Для установки в одном учебном классе до20 рабочих мест). Предоставление лицензии на 1-й год. Лицензионный договор №500/03 от 20.07.23	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа	
Учебная версия ИАС «Оценка типа телосложения» (Для установки в одном учебном классе до 20 рабочих мест).Предоставление лицензии на 1-й год. Лицензионный договор №500/03 от 20.07.23	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа	
Учебная версия ИАС «Рационы». Лицензионный договор №500/03 от 20.07.23	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа	
Учебная версия ИАС «СЕЛЭКС»-Мясной скот. Лицензионный договор №500/03 от 20.07.23	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа	
<b>2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса</b>		
Наименование справочной системы	Доступ	
1	2	
Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии в электронном читальном зале (БИК, каб. 276) <a href="http://www.garant.ru">http://www.garant.ru</a>	
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	
<b>1. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)</b>		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Личный кабинет студента и преподавателя.	<a href="http://lk.bgsha.ru/">http://lk.bgsha.ru/</a>	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Официальный сайт академии	<a href="http://bgsha.ru/">http://bgsha.ru/</a>	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
Деканат	в локальной сети академии	-
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
АС Нагрузка	в локальной сети академии	-
Электронные ведомости	в локальной сети академии	-
Сайт научной библиотеки	<a href="http://lib.bgsha.ru/">http://lib.bgsha.ru/</a>	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа

#### 10. Материально-технической 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 Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE
2	Помещение для самостоятельной работы (600)	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, аудиторная доска, системный блок ФРИКОМ Intel Core i5-10400/H510/8GB*2/SSD 500GB/iGPU/белый (10 шт.), монитор 23.8" MSI Modern MD24 1PW белый (10 шт.), клавиатура Gembird KB-8355U белый (10 шт.), мышь A4Tech Fstyler FM12 белый (10 шт.),сетевой фильтр Buro белый (10 шт.), HDMI-кабель белый, сетевой кабель белый доступ 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.
3	Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (662)	4 посадочных места, столы, стулья, шкафы, персональный компьютер с доступом в интернет, ноутбук, Ксерокс Brother 3в1.

**11. Изменения и дополнения  
к рабочей программе практики Б2.О.02.01 (П) Технологическая 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			