

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Цыбиков Ээлхто Батоевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.06.2021 09:54:27

Уникальный программный ключ направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

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

## Аннотация рабочей программы практики

### **Б2.О.01.01(У) Общепрофессиональная практика (по анатомии животных)**

#### **1. Цель и задачи освоения практики.**

Целью прохождения общепрофессиональной практики (по анатомии животных) является: закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе лекционных и практических типов занятий дисциплины анатомия животных, выработка практических навыков обращения с трупным материалом и с животными.

Задачами прохождения практики являются: освоение техники безопасности при работе с трупным материалом и при работе с животными, выработка практических навыков обращения с животными.

**2. Место практики в структуре ОПОП.** Практика Б2.О.01.01(У) Общепрофессиональная практика (по анатомии животных) относится к обязательной части учебных практик Блока 2.

**3. Общая трудоемкость дисциплины составляет** 9 зачетных единиц, 324 часов.

#### **4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения практики.**

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций:

- способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК-1);

- способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПКС-1).

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать: нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных; порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя.

Уметь: применять базовые знания по анатомии при предубойном ветеринарном осмотре животных, использовать нормативные общеклинические показатели органов и систем организма в профессиональной деятельности.

Владеть: базовыми навыками вскрытия и препарирования трупов сельскохозяйственных животных основами общеклинического обследования животных, предубойного и послеубойного осмотра.

#### **5. Структура и содержание дисциплины.**

*Раздел 1. Учебно-исследовательская работа по артрологии и миологии.*

*Раздел 2. Учебно-исследовательская работа по спланхнологии.*

*Раздел 3. Безопасные методы работы с трупным материалом и обращения с пациентами (животными).*

#### **6. Формы аттестации**

*Зачет.*

## Аннотация рабочей программы практики

### **Б1. О.01.02 (У) Общепрофессиональная практика (по микробиологии)**

по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

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

### **1. Цель и задачи освоения практики.**

Целью освоения практики формирование у обучающихся практических знаний и умений на основе ранее полученных теоретических знаний по микробиологии.

Задачами освоения практики являются: закрепление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического освоения посредством практического изучения лабораторной работы; углубленное изучение практической деятельности по микробиологии; развитие умений самостоятельной работы по сбору, изучению, анализу и обобщению материала; закрепление умений самостоятельно проводить микробиологические исследования объектов окружающей среды и пищевых продуктов.

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП.** Практика Б1.О.01.02 (У) Общепрофессиональная практика относится к обязательной части учебных практик Блока 2.

**3. Общая трудоемкость практики составляет** 6 зачетных единиц, 216 часов.

### **4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения практики.**

- способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (ОПК-2)
- способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПКС-1);
- готовность проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности (ПКС-2).

В результате прохождения практики обучающийся должен:

**Знать:** лабораторные исследования, используемые в микробиологии; методы выделения чистых культур микроорганизмов; правила отбора материала для микробиологических исследований; основные виды патогенных бактерий, грибов и их классификация, и особенности жизнедеятельности; влияние различных факторов на бактерии, вирусы и грибы.

**Уметь:** оформлять документацию с использованием специализированных баз данных, отбирать материал для микробиологических, серологических, вирусологических исследований; готовить питательные среды; делать посев микроорганизмов на питательные среды для получения чистых культур бактерий и грибов, идентифицировать выделенную культуру по морфологическим, культуральным, тинкториальным, биохимическим, серологическим, иммунологическим и генотипическим методами, определять антибиотикочувствительность микроорганизмов.

**Владеть:** навыками исследования современных технологий, методами бактериологического, микологического и микотоксикологического анализа кормов; классическими и генотипическими методами лабораторной диагностики инфекционных болезней животных; современными методами обнаружения и изоляции микроорганизмов из патологического материала; методами идентификации бактерий и микроскопических грибов; методами получения различных компонентов серологических реакций.

### **5. Структура и содержание практики.**

*Раздел 1. Предварительный этап.*

*Раздел 2. Содержательный этап.*

*Раздел 3. Заключительный этап.*

## **6. Формы аттестации:**

*Зачет.*

### **Аннотация рабочей программы практики**

#### **Б1. О.01.03 (Н) Научно-исследовательская практика**

**(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)**

по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и  
растительного происхождения

#### **1. Цель и задачи освоения практики.**

Целью освоения практики систематизация, расширение и закрепление теоретических знаний, полученных в процессе лекционных и практических занятий, формирование у студентов навыков ведения самостоятельной научно-исследовательской работы.

Задачами освоения практики являются: основная задача практики и главное ее назначение в том, чтобы дать возможность студенту приобрести первичный опыт в исследовании актуальной научной проблемы, освоить средства и приемы выполнения научно-исследовательских работ и участие студента в научно-исследовательской работе, проводимой кафедрой.

**2. Место практики в структуре ОПОП.** Практика Б1. О.01.03(Н) Научно-исследовательская практика (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) относится к обязательной части учебных практик Блока 2.

**3. Общая трудоемкость практики составляет** 3 зачетные единицы, 108 часов.

#### **4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения практики.**

-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 (ОПК-4);

- способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПКС-1).

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать: современные проблемы в области научных исследований и разработок.

Уметь: формулировать цель, задачи, гипотезу, определять актуальность, новизну, теоретическую и практическую ценность исследования; составлять план исследования; составлять библиографический список с привлечением современных информационных технологий; корректно использовать научные источники в своей работе (реферирование, цитирование, анализ, сопоставление, интерпретация); использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения ОПОП.

Владеть: навыками проведения научного исследования, обработки и анализа полученных результатов с учетом данных, имеющихся в научной и научно-методической литературе; навыками предоставления итогов исследования в виде докладов, отчетов, рефератов, тезисов, статей, оформленных в соответствии с современными требованиями с привлечением современных информационных технологий.

#### **5. Структура и содержание практики.**

*Раздел 1. Предварительный этап*

*Раздел 2. Содержательный этап*

*Раздел 3. Заключительный этап.*

## **6. Формы аттестации:**

*Зачет.*

### **Аннотация рабочей программы практики**

#### **Б2.О.01.04.01(П) Технологическая практика**

по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и  
растительного происхождения

#### **1. Цель и задачи освоения практики.**

Целью освоения практики является 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.

Задачами освоения практики являются: 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.

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП.** Практика Б2. О.01.04.01 (П) Технологическая практика относится к обязательной части производственной практики Блока 2.

**3. Общая трудоемкость практики** составляет 12 зачетных единиц, 432 часа.

#### **4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения практики.**

- способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК-1);

- способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (ОПК-2);

- 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. (ОПК-4);

- способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5);

- способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПКС-1);

- готовность проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности (ПКС-2);

- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования (ПКС-3);

- способен составлять производственную документацию и установленную отчетность (ПКС-7.)

В результате прохождения 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.

## **5. Структура и содержание практики.**

*Раздел 1. Предварительный этап.*

*Раздел 2. Содержательный этап.*

*Раздел 3. Заключительный этап.*

## **6. Формы аттестации:**

*Зачет с оценкой.*

### **Аннотация рабочей программы практики**

#### **Б2.О.01.04.02(П) Ветеринарно-санитарная практика**

по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения

#### **1. Цель и задачи освоения практики.**

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

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

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП.** Практика Б2.О.01.04.02 (П) Ветеринарно-санитарная практика относится к обязательной части производственной практики Блока 2.

**3. Общая трудоемкость практики составляет** 6 зачетных единиц, 216 часов.

#### **4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения практики.**

- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);

- способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм (УК-2);
- способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3);
- способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4);
- способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5);
- способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6);
- способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (УК-8);
- способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК-1);
- способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (ОПК-3);
- 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.(ОПК-4);
- способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5);
- способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (ОПК-6)
- способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПКС-1);
- готовность проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности (ПКС-2);
- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования (ПКС-3);
- способен осуществлять мониторинг эпизоотической обстановки, определять инфекционную и инвазионную патологии у животных и в продуктах животного происхождения (ПКС-4);
- Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животного и растительного происхождения (ПКС-5);
- способен осуществлять планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПКС-6);
- способен составлять производственную документацию и установленную отчетность (ПКС-7).

В результате прохождения 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.

## **5. Структура и содержание практики.**

*Раздел 1. Предварительный этап.*

*Раздел 2. Содержательный этап.*

*Раздел 3. Заключительный этап.*

## **6. Формы аттестации:**

*Зачет с оценкой.*