Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Саидов Заурбек Асланбекович
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.04.2022 16:48:00
Уникальный программный ключ:
2e8339f3ca5e6a5b4531845a12d1bb5d1821f0ab

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(общепрофессиональная практика)

Направление подготовки (специальности)	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Код	36.03.01
Направленность (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза

г. Грозный, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	Цели и задачи практики	3
2.	Вид практики, способы и формы ее проведения	3
3.	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	3
4.	Место практики в структуре образовательной программы	9
5.	Объём практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических часах	9
6.	Содержание практики	10
7.	Формы отчетности практики	10
8.	Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики	11
9.	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	11
10	Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики	11

1.Цели и задачи практики

Цель учебной практики - формирование заданных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обеспечивающих подготовку бакалавров к практической реализации профессиональной деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

Задачами учебной практики (общепрофессиональная практика)являются:

- ознакомление со спецификой работы предприятий по переработке продуктов сельского хозяйства и лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынков;
- овладение принципами, содержанием, методикой работы, применяемых в данных организациях по ветеринарно-санитарной экспертизе;
- развитие навыков анализа различных источников информации по ветеринарно-санитарной экспертизе;
- закрепление и углубление теоретических знаний в области ветеринарно-санитарной экспертизы
- развитие навыков самостоятельного решения проблем и задач, связанных с ветеринарно-санитарной экспертизой продуктов убоя;
- приобретение практического опыта работы в команде, профессионального поведения и профессиональной этики;
- формирование навыков по проблемам ветеринарно-санитарной экспертизы, умение оценивать полученные результаты;
- подготовка аналитических материалов по работе лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.

2. Вид практики, способы и формы ее проведения

Вид практики – Учебная практика
Способы проведения – Выездная
Тип практики – (общепрофессиональная практика).

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 1

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1.Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1.Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи
		УК-1.2.Выбирает ресурсы для поиска информации необходимой для решения поставленной задачи
		УК-1.3.Находит,

		критически анализирует, сопоставляет, систематизирует и обобщает обнаруженную информацию, определяет парадигму, в рамках которой будет решаться поставленная задача.
		УК-1.4.Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Знаком с общей характеристикой обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий
		УК-8.2. Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению.
		УК-8.3 Применяет основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 2

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные навыки	ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1.1. Знает технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса ОПК-1.2. Умеет собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных ОПК-1.3. Владеет практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований
Учёт факторов	ОПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ОПК-2.1. Знает экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных

		микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных ОПК-2.2. Умеет использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с.-х. производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов ОПК-2.3. Владеет представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию
Правовые основы профессиональной деятельности	ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1. Знает основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях ОПК-3.2. Умеет находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране ОПК-3.3. Владеет нормативно-правовой базой и этическими нормами при

		осуществлении профессиональной деятельности
Современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности	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	ОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности ОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты ОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий
Представление результатов профессиональной деятельности	ОПК-5.Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов ОПК-5.2. Умеет применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных ОПК-5.3. Владеет навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете
Анализ рисков здоровью человека и животных	ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ОПК-6.1. Знает существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб ОПК-6.2. Умеет проводить оценку риска возникновения болезней

		животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах ОПК-6.3. Владеет навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести следующие практические знания, умения, навыки:

Знать:

- технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса;

- экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных;

- основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровня;

- технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности;

- современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов;

- существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.

Уметь:

- использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с.-х. производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных;

- использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с.-х. продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов;

- находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране;

- применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты;

- проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах;

- применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.

Владеть:

- представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию;

- нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности;

- навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий;

- навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.

4. Место практики в структуре образовательной программы

Тип учебной практики:

– общепрофессиональная практика.

Учебная практика к Блоку 2 – Практики – обязательная часть, предусмотрена РУП по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза и является основным этапом в системе практической подготовки бакалавров по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиз». Ее освоение базируется на знаниях дисциплин: анатомия и физиология животных, ветеринарная микробиология и микология, биология с основами зоологии. Учебная практика предшествует производственной практике.

В процессе прохождения практики студент закрепляет знания по пройденному теоретическому курсу.

5. Объём практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах

В соответствии с основной профессиональной образовательной программой и рабочим учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза, общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов).

Таблица 2

Виды учебной работы		***Очная***	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы		216 (63ЕТ)	216 (6 ЗЕТ)
Контактная работа с преподавателем:			
	Индивидуальные и групповые консультации	4	4

	Промежуточная аттестация: Зачет / зачет с оценкой / экзамен /		
	Практическая работа под контролем преподавателя	144	144

6. Содержание практики

Таблица 3

Распределение часов учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ, осуществляемых обучающимися	Зач. единицы	Трудоемкость (в часах)			Формы контроля
				Часы	Произв	Сам.раб.	
1	Подготовительный этап	Подготовительный этап: инструктаж студентов по технике безопасности, отметка знакомство с программой практики и требованиями к оформлению еѐ результатов, решение организационных вопросов	3	108	72	34	Проверка прохождения практики
2	Экспериментальный этап (Выполнение производственных функций)	Основной этап. Прохождение в обязательном порядке всех этапов учебной практики и выполнение в установленные сроки заданий, предусмотренных программой практики.	3	108	72	34	Проверка прохождения практики
	Итого		6	216	144	68	зачет

7. Формы отчетности практики

По итогам учебной практики студенты должны сдать зачет. Время проведения аттестации - последний день практики (заключительный этап). Зачет проводится в форме устного ответа на вопросы по содержанию практики.

Основными формами отчетности по учебной практике устанавливается дневник прохождения учебной практики.

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания в организации или на производстве. Это документ, позволяющий оценить практическую деятельность обучающегося. Его заполнение

обязательно ежедневно в конце каждого рабочего дня с описанием всего объема выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

- данные студента (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием факультета, кафедры, направления подготовки, курса и группы);
- название практики, период ее прохождения;
- информация о месте практики (название организации, контактные данные);
- руководитель практики от организации и вуза;
- основная часть, представленная в виде таблицы (дата выполнения, перечень выполненных заданий, в течение каждого дня, заметки руководителя).

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

Основная литература

1.Кузнецов А.Ф., Щуканов А.А. и др. практикум по зоогигиене Москва, колос 1999 практикум.

2.Мозжерин В.М. Кузнецов А.Ф. и др Гигиена животных Учебник - Уфа 1997г.

Соколов Г.А. Ветеринарная гигиена - Минск: «Дизайн ПРО» 1998г.

2. Патологическая физиология и патологическая анатомия с - х животных. М.: Колос 1975г. Налетов Н.А.

б) Дополнительная литература

1.Забудский Ю.М., Найденский М.С. и др. «Расчет вентиляции и теплового баланса животноводческих помещений»;

2.Учебное пособие и компьютерная обучающая программа, 1999г. Найденский М.С. и др.;

3.«Гигиенический контроль за проектированием, строительством и эксплуатацией животноводческих объектов»: Методические рекомендации - Москва, 1997г.

Ресурсы сети Интернет: 1. http://library.knigafund.ru/session/new 2. http://www.iprbookshop.ru

3. Справочная правовая система «Консультант Плюс».

4. Справочная правовая система «Гарант»

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

Информационные справочные системы:

- Консультант-плюс;

Программное обеспечение ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет», являющееся частью электронной информационно-образовательной среды и базирующееся на телекоммуникационных технологиях:

· компьютерные обучающие программы;

· тренинговые и тестирующие программы;

· интеллектуальные роботизированные системы оценки качества выполненных работ.

В ходе прохождения учебной практики используются особые технологии организации учебного процесса по тем видам работ, которые были определены совместно с руководителем.

1.Системные программные средства: Microsoft Windows XP, Microsoft Vista
2. Прикладные программные средства: Microsoft Office 2007 Pro

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Аудитории, оборудованные современными техническими средствами (компьютерами, мультимедийными проекторами, видео и аудио аппаратурой). Компьютерный класс на 10 рабочих мест с подключением сети Интернет.

Для полноценного прохождения учебной практики на предприятии, кафедре и т. д. студент-практикант использует: технологическое оборудование, различные виды сельскохозяйственных животных, измерительные и вычислительные приборы, другое материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения учебной практики на конкретном предприятии.

Программа составлена в соответствии с требованиями стандарта ФГОС ВО по направления подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Освоение практики инвалидами лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями, инвалидов I, II и III группы и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практического обучения устанавливается в индивидуальном порядке с учетом образовательного процесса, а также особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

(ветеринарно-санитарная практика)

Направление подготовки (бакалавриата)	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Код	36.03.01
Направленность (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза

г. Грозный, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
11	Цели и задачи практики	3
12	Вид практики, способы и формы ее проведения	3
13	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	3
14	Место практики в структуре образовательной программы	7
15	Объём практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических часах	8
16	Содержание практики	8
17	Формы отчетности практики	13
18	Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики	14
19	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	16
20	Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики	16
	Приложения	18

1.Цели и задачи практики

Цель производственной (ветеринарно-санитарной) практики - систематизация теоретических знаний и расширение круга практических умений студентов в области ветеринарно-санитарной экспертизы, адаптация к рынку труда, обеспечение тесной связи между научно-теоретической и практической подготовкой студентов. Прохождение практики позволяет приобрести устойчивый опыт профессиональной деятельности в соответствии с направлением подготовки.

Задачи:

- осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции;
- осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции на основании ГОСТ;
- планировать и разрабатывать мероприятия по обеспечению биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
-послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы с определением обоснованного заключения об их качестве и безопасности;
-отбора проб и консервирования материала для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
-исследования молока и молочных продуктов, туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы, пищевых животных жиров и растительных масел, рыбы, яиц и меда в условиях продовольственных рынков;
- осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных.

2.Вид практики, способы и формы ее проведения

Вид практики – Производственная практика
Способы проведения – Выездная
Тип практики – ветеринарно-санитарная практика.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Таблица 1

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Обязательные профессиональные компетенции		
Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и	**ПКО-1**Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения, и процессов их производства	ПКО-1.1 Знает: -государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства,

статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов		пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; -правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; -нормах и правилах по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла. **ПКО-1.2** Способен: -проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; -оценивать качество и контроль выпуска с.-х. продукции; -давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; -организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; -определять видовую принадлежность мяса животных; -проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов. **ПКО-1.3**Использует: -методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов,

		проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; -техники отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; -способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения
Сбор информации, анализ литературных источников по биологии животных, общей и частной зоотехнии, технологиям производства продукции животноводства	**ПКО-2.**Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, рыбы и морепродуктов, а также подготовка документации.	**ПКО-2.1.**Знает стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, рыбы и морепродуктов на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных. **ПКО-2.2.** Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, рыбы и морепродуктов, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **ПКО-2.3.**Оформляет

		документы о соответствии (несоответствии) мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, рыбы и морепродуктов ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести следующие практические знания, умения, навыки:

Знать:

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним 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 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;

-порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;

-требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-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;

-методики определения свежести мяса и мясопродуктов;

-методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Уметь:

- определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;

-производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных;

-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;

-осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра;

-пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Владеть:

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

-подготовкой по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными;

-проведением предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья;

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

-осуществлением 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;

-отбором проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

-проведением лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.

4. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная (ветеринарно-санитарная) практика, предусмотрена учебным планом направления подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза и является важным этапом в системе практической подготовки бакалавров по профилю «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к Блоку 2 – Практики.

Ее освоение базируется на знаниях дисциплин: Ветеринарно-санитарная экспертиза, Организация государственного ветеринарного надзора, Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства и животноводства.

5. Объём практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических часах

В соответствии с основной образовательной программой и рабочим учебным планом по направлению подготовки 36.03.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза, общая трудоемкость производственной (ветеринарно-санитарной) практики составляет 18 зачетных единиц (648 часов), продолжительность практики 12 недель.

Таблица 2

Виды учебной работы	***Очная***	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	648 (18 ЗЕТ)	648 (18 ЗЕТ)
Контактная работа с преподавателем:		
Индивидуальные и групповые консультации	4	4
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен /		
Практическая работа под контролем преподавателя	432	432

6. Содержание практики

Распределение часов производственной практики по разделам (этапам)

Таблица 3

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ, осуществляемых обучающимися	Зач. единицы	Трудоемкость (в часах)			Формы контроля
				Часы	Произв	Сам.раб.	
1	Подготовительный этап	- инструктаж по технике безопасности (ТБ), знакомство с хозяйством: структура, штат, особенности работы, -составление календарного плана практики;	6	216	166	50	Устный опрос

		- беседа с руководителями служб, изучение правил внутреннего распорядка - изучение истории развития ветеринарной службы – изучение должностных инструкций ветеринарных специалистов данного предприятия или учреждения - изучение должностных инструкций ветеринарных специалистов на рабочих местах - ознакомление с обязанностями занимаемого рабочего места					
2	Экспериментальный этап (Выполнение производственных функций)	-проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; -подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными; -проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; -животных и взятие крови для биохимического исследования в ветеринарной	11	396	256	140	Оформление дневника практики

		лаборатории, знакомство с работой биохимического отдела ветеринарной лаборатории; проведение групповой профилактической терапии животных. - проведение лабораторных исследований для постановки диагноза: - проведение бактериологических, гистологических и химико-токсикологических исследований - составление и ведение ветеринарной документации					
3	Результативно-аналитический	Подведение итогов практики, анализ проведенной работы, написание отчета	1	36	18	18	Проверка оформления и содержания отчета
	Итого		18	648	440	208	Дифференцированный зачет

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе выполнения обучающимся индивидуальных заданий, исследований и оформления дневников по практике. Оценка результатов производственной практики проводится на основании посещения, результатов собеседования, проверки дневников. На основании оценки результатов на третьем курсе в 6 семестре ставится зачет, на четвертом курсе - зачет с оценкой.

Во время прохождения практики студенты должны освоить типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

В течение производственной практики, а также при оформлении дневника и отчета студент-практикант обязан постоянно пользоваться учебниками, руководствами, справочниками и другой литературой.

Прежде чем начать самостоятельно работать, необходимо: а) строго соблюдать правила внутреннего трудового распорядка хозяйства; б) получить соответствующий инструктаж по технике безопасности у непосредственного руководителя участка работ; в) не приступать к работе без проведения администрацией вводного инструктажа, требовать, чтобы непосредственный руководитель работ практически показал и научил безопасным методам работы.

Студенты, нарушающие правила техники безопасности, отстраняются от прохождения практики и вновь допускаются лишь после прохождения дополнительного инструктажа и сдачи экзамена по технике безопасности.

Ознакомиться в хозяйстве с планом мероприятий по охране труда, выяснить порядок составления, утверждения и контроля за их выполнением.

Сбор и изучение материалов по службе охраны труда в хозяйстве позволяют студенту сделать общие выводы и разработать конкретные технические предложения, направленные на улучшение условий труда.

Ознакомиться с наставлениями (инструкциями) о мерах пожарной безопасности и эффективно действовать в случае возникновения пожара. Установить наличие противопожарных приборов, приспособлений, машин и сигнализации.

Ознакомиться с требованием противопожарной безопасности при монтаже и эксплуатации технологического оборудования в животноводческих помещениях, кормоцехах и т. д., а также оборудованием эвакуационных выходов.

Изучить меры предупреждения возгорания сена, соломы, травяной муки, зернофуража, аммиачной воды, ГСМ. На основе материалов данного раздела сделать выводы и предложения для хозяйств.

Условия труда на рабочих местах должны соответствовать требованиям действующих нормативных актов.

Студентам образовательных учреждений высшего и среднего профессионального образования, учащимся образовательных учреждений начального профессионального, среднего профессионального образования и образовательных учреждений среднего (полного) общего, основного общего образования во время прохождения ими производственной практики работодатель обязан:

а) назначить специалиста, ответственного за безопасное ведение работ студентами и учащимися;

б) провести инструктаж каждого студента, учащегося, принятого на работу.

При эксплуатации животноводческих объектов должны быть предусмотрены меры, исключающие воздействие на работника следующих опасных и вредных производственных факторов:

а) машин и механизмов, находящихся в движении;

б) неогражденных подвижных элементов производственного оборудования;

в) повышенной запыленности и загазованности воздуха в рабочей зоне;

г) повышенной и пониженной температуры, влажности, повышенной и пониженной скорости движения воздуха в рабочей зоне;

д) повышенной и пониженной температуры поверхностей оборудования, коммуникаций;

е) повышенного уровня шума на рабочих местах;

ж) повышенной вибрационной нагрузки на работника;

з) недостаточного естественного и искусственного освещения рабочих мест и рабочих зон;

и) повышенного значения напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;

к) повышенного уровня статического электричества;

л) повышенного уровня электромагнитных неионизирующих излучений оптического диапазона (ультрафиолетовые и инфракрасные облучатели, осветительные установки), радиочастотного диапазона;

м) повышенного уровня ионизирующих излучений (радиоактивное заражение местности);

н) расположения рабочего места на высоте;

о) токсических и раздражающих химических веществ, патогенных микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности, а также паразитов - возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, общих для животных и человека;

п) животных и продуктов их жизнедеятельности (опасность травмирования, аллергические реакции);

р) физических, нервно-психических перегрузок;

с) выполнение работ на открытом воздухе при действии опасных атмосферных явлений.

Допустимые нормы температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха и предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны должны соответствовать требованиям нормативных документов.

Применение труда лиц моложе восемнадцати лет и труда женщин осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации. Нормы предельно допустимых физических нагрузок для женщин и лиц моложе восемнадцати лет должны соответствовать действующим нормативным правовым актам. Для выполнения работ повышенной опасности оформляется наряд-допуск, который подписывается руководителем работ.

К обслуживанию животных должны допускаться физически здоровые лица не моложе 18 лет, не имеющие медицинских противопоказаний, прошедшие производственное обучение, вводный инструктаж, первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте, а также стажировку в течение 2 - 14 смен.

При выполнении технологических операций по уходу за животными должен соблюдаться установленный режим содержания животных и порядок выполнения работ, что способствует выработке у них спокойного и послушного нрава.

Для выполнения технологических операций по уходу за животными работник должен быть обеспечен необходимым инвентарем для уборки стойл, подгона и усмирения животных.

Операторы по обслуживанию животных, имеющие незначительные раны, ссадины или кожные заболевания, допускаются к работе с разрешения медицинского работника и при условии выполнения ими защитных мер.

Биологическая безопасность технологических процессов в животноводстве должна обеспечиваться отсутствием или минимальным контактом работников с кормовыми смесями, продукцией животноводства и экскрементами животных.

Прием пищи, и курение допускаются во время отдыха в специально отведенных местах, расположенных не ближе 100 м в наветренном направлении от мест обработки, приготовления растворов и загрузочных площадок, после снятия спецодежды и тщательного мытья рук и лица.

Надевать какую-либо одежду поверх санитарной одежды запрещается. Вся санитарная одежда и обувь выдаются только на период работы. Не допускается выносить специальную и санитарную одежду, обувь, санитарные принадлежности и другие средства индивидуальной защиты за пределы организации. На предприятиях, связанных с загрязнением, в умывальниках должно быть мыло и регулярно сменяемые полотенца или воздушные осушители рук. На работах с вредными условиями труда работникам должно выдаваться бесплатно молоко в количестве 0,5 л за рабочую смену независимо от ее продолжительности в дни фактической занятости работников не менее 50% рабочего времени на работах с вредными условиями труда или другие равноценные пищевые продукты.

Режимы труда и отдыха устанавливаются в организациях в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и действующим законодательством.

Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест

Производственное оборудование должно соответствовать требованиям безопасности в течение всего срока службы.

При обслуживании машин и оборудования необходимо руководствоваться правилами по монтажу, эксплуатации, предусмотренными в документации к каждой машине и оборудованию.

В местах установки машин, механизмов и оборудования должны вывешиваться инструкции по их безопасному обслуживанию.

Работники, обслуживающие электроустановки, должны знать требования безопасности при эксплуатации электроустановок применительно к занимаемой должности или профессии, им должна быть присвоена группа по электробезопасности в соответствии с действующей нормтивной документацией.

Требования к исходным материалам, заготовкам, их хранению и транспортированию

Продукция, корма, вода, отходы производства должны соответствовать установленным нормативным требованиям.

Корма и производимая продукция должны иметь заключения специальных лабораторий или специалистов о соответствии их требованиям стандартов качества, утвержденные в установленном порядке.

7. Формы отчетности практики

Аттестация по итогам производственной практики:

-практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

-научно-исследовательская работа, проводится на основании материалов дневника и отчета о прохождении практики, оформленного в соответствии с установленными требованиями и отзывов руководителей практики от кафедры и предприятия, а также защиты выпускной квалификационной работы.

По итогам практики студент составляет отчет и вместе с дневником, командировочным удостоверением и характеристикой представляет на кафедру не позднее 2-х недель от начала учебного семестра.

В дневник записываются содержание и конкретные результаты выполненной работы за каждый день практики. По окончании практики дневник и характеристика подписываются руководителем хозяйства и заверяются печатью предприятия.Помимо этого в дневнике делается отметка о проведении профориентационной работы студентом, подписывается руководством средних учебных заведений и заверяется печатью.

Отчет сдается на кафедру, регистрируется в журнале, затем передается руководителю на проверку и возвращается после проверки с замечаниями.

Отчет о прохождении практики является обязательным документом обучающихся - практикантов очной формы обучения. Обучающийся - практикант обязан вести дневник ежедневно с первого до последнего дня практики

В графе «Описание выполненных работ» обучающийся указывает общее рабочее место, на котором он в этот день работал, что лично выполнил, более подробно указывает, чем занимался и что конкретно сделал. Делаются замечания по организации и технике работы, указываются положительные моменты и недостатки.

По возвращению в университет дневник и отчет сдаются на выпускающую кафедру.

Перед выездом на производственную практику студент в обязательном порядке выбирает тему научного исследования для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР). От научного руководителя получает задание на ее выполнение согласно календарному плану.

На последней странице дневника заполняется краткий отзыв предприятия о работе обучающегося – практиканта. В отзыве необходимо отразить уровень теоретической и практической подготовки студента, его готовность к профессиональной деятельности, активность, добросовестность, дисциплинированность и любознательность; дать оценку содержания и оформления отчета по практике.

Результаты прохождения практики оценивается руководителем на основе отчета составленного в письменном виде. К отчету прилагается характеристика за подписью и печатью руководителя организации, в которой обучающийся после окончания научно-хозяйственного опыта и исследований, проводил анализ ее производственно--хозяйственной деятельности, реферативное описание литературных источников и научных методик по теме магистерской диссертации.

По итогам практики проводится промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета. Оценка заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку. Оценка полученная при аттестации практики учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающегося.

Составление отчета

Практика заканчивается оформлением отчета и защищается на ведущих кафедрах. Отчет должен показать грамотность студента, объем, глубину приобретенного практического опыта, умение анализировать различные вопросы в хозяйственной деятельности, способность организовать и проводить мероприятия по улучшению технологии производства. В нем должно быть отражено личное участие практиканта в производственной работе. Содержание отчета должно строго соответствовать программе практики. Отчет должен иллюстрироваться таблицами, диаграммами, схемами, фотоснимками или рисунками. Иллюстрации могут включаться в текст соответствующих разделов или даваться в виде приложения.

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

Основная учебная литература, необходимая для проведения практики

1. Мишанин Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 560 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4308 — Загл. с экрана.

2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 476 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654 — Загл. с экрана.

3. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина [и др.]. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365 — Загл. с экрана.

4. Зимин Н. Е. Анализ и диагностика финасово - хозяйственной деятельности предприятия /Зимин Н. Е., Солопова В. Н.: Учеб.пособие – М.: КолосС, 2009 – 245 с.

5. 2.Королев Ю. Б. Менеджмент в АПК. /Королев Ю. Б., Коротнев В. Д., Кочетова Г. Н.: Учеб.пособие для вузов - М.: КолосС, 2007 - 424 с.

6. Шакиров Ф. К. Организация сельскохозяйственного производства. /Шакиров Ф. К., Королев Ю. Б., Пастухов А. К.: Учеб.для вузов – М.: КолосС, 2008 – 607 с. 7.2.

Дополнительная учебная литература, необходимая для проведения практики

1. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=395 — Загл. с экрана.

2. Реутова, Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2013. — 95 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44514 — Загл. с экрана.

3. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб.:ГИОРД, 2013. — 136 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58744 — Загл. с экрана.

4. Смирнов, А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. Пособие [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 320 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69877 — Загл. с экрана.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках : учеб. пособие для вузов / сост. И.Г.Серегин и др. - СПб. : ГИОРД, 2005.

6. Боровков,М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, Фролов В.П.,Серко С.А. ; под ред. М.Ф.Боровкова. - 3-е изд.,доп. и перераб. - СПб. : Лань, 2010. - 448с.

7. Дубровин И. А. Организация и планирование производства на предприятиях. /Дубровин И. А.: Учебник.- М.: КолосС, 2008- 359 с.

8.Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов./М.Ф.Боровков, В.П.Фролов, С.А.Серко. - 4-изд., СПб.: Лань, 2013. - 475 с.

9.Форейт У.Д. Ветеринарная паразитология: Справочное руководство. /Пер. с англ.- М.: Аквариум Принт, 2012.- 236с.: ил.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Патофизиология [Электронный ресурс] : Руководство к практическим занятиям / Под ред. В. В. Новицкого, О. И. Уразовой. - Электронные текстовые данные. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 336 с. : ил. - Системные требования: Windows XP и выше.

http://lib.rudn.ru:8080/MegaPro/Down load/Resource/

Клиническая лабораторная диагностика [Текст]: Научно-практический журнал : журнал / Минздрав РФ; Гл. ред. В .В. Меньшиков. - Издается с 1955 г. - М. : Медицина. - 2006 (1-5,9-12). - 2005 (1-12).

http://www.medlit.ru

Гинекология [Электронный ресурс] : Учебник для вузов / Б. И. Баисова, Г. М. Савельева ; Под ред. Г.М.Савельевой, В.Г.Бреусенко. - 4-е изд., перераб. и доп. ; Электронные текстовые данные. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 432 с. : ил. - Системные требования: Windeows XP и выше.

http://lib.rudn.ru:8080/MegaPro/Down load/Resource/

Гостищев Виктор Кузьмич. Общая хирургия [Электронный ресурс] : Учебник / В. К. Гостищев. - 5-е изд., перераб. и доп. ; Электронные текстовые данные. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2012. - ил. - Системные требования: Windows XP и выше

http://lib.rudn.ru:8080/MegaPro/Down load/Resource/

Ветеринарная анестезиология [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. А. Стекольников. - Электронные текстовые данные. - СПб. :СпецЛит, 2010. - 270 с. - Системные требования: Windows XP и выше.

http://lib.rudn.ru:8080/MegaPro/Down load/Resource/

Оперативная хирургия у животных [Электронный ресурс] : Учебник для вузов / Б. С. Семёнов ; Под ред. Б.С. Семёнова. - Электронные текстовые данные. - М. :КолосС, 2012. - 423 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Системные требования: Windows XP и выше.

http://lib.rudn.ru:8080/MegaPro/Down load/Resource/

Каган Илья Иосифович. Топографическая анатомия и оперативная хирургия [Электронный ресурс] : Учебник для вузов / И. И. Каган, Чемезов Сергей Всеволодович. - Электронные текстовые данные. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 672 с. : ил. - Системные требования: Windows XP и выше .

http://lib.rudn.ru:8080/MegaPro/Down load/Resource/

Атлас оперативной хирургии для ветеринаров [Электронный ресурс] : Атлас. - Электронные текстовые данные. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2009. - 224 с. : ил. - Системные требования: Windows XP и выше.

http://lib.rudn.ru:8080/MegaPro/Down load/Resource/

Болезни собак и кошек: Комплексная диагностика и терапия : учебное пособие / С.В. Старченков, А.А. Стекольников, Р.М. Васильев и др. ; под ред. А.А. Стекольников, С.В. Старченков. - 4-е изд., испр. и доп. - СПб :СпецЛит, 2013. - 926 с. : табл., ил.

http://biblioclub.ru/index.php?page=b ook&id=253918

Новак М. Д. Паразитарные болезни животных: Учебное пособие / М.Д. Новак, С.В. Енгашев. - М.: ИЦ РИОР: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 192 с.

http://znanium.com/catalog.php?booki

Патофизиология [Электронный ресурс] : Учебник для вузов: В 2-х т. Т. 1 / Под ред. В.В. Новицкого, Е.Д. Гольдберга, О.И. Уразовой. - 4-е изд., перераб. и доп. ; Электронные текстовые данные. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2009. - 848 с. : ил. - Системные требования: Windows XP и выше.

http://lib.rudn.ru:8080/MegaPro/Down load/Resource/

Диагностика, профилактика и лечение экологической обусловленной патологии [Текст/электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Я. Чижов. - М. : Изд-во РУДН, 2008. - 252 с. : ил. - (Приоритетный национальный проект "Образование": Комплекс экспортоориентированных инновационных образовательных программ по приоритетным направлениям науки и технологий). - Приложение: CD ROM (Электр.ресурс).

http://lib.rudn.ru:8080/MegaPro/Down load/Resource/

Патофизиология кислородной недостаточности [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Ф. Мустяца, Дроздова Галина Александровна, Фролов Виктор Алексеевич. - М. : Изд-во РУДН, 2008. - 47 с. - ISBN 978-5-209- 02577-1 : 0.00.

http://lib.rudn.ru:8080/MegaPro/Down load/Resource/

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

В ходе прохождения учебной практики могут использовать особые технологии организации учебного процесса по тем видам работ, которые были определены совместно с руководителем.

1.Системные программные средства: MicrosoftWindows XP, MicrosoftVista

2. Прикладные программные средства: MicrosoftOffice 2007 Pro

Перечень ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики

Форма доступа :

http://library.knigafund.ru/session/new

http://www.iprbookshop.ru

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для эффективного прохождения практики выбраны ветеринарные учреждения и предприятия, оснащенные современным технологическим оборудованием, способным обеспечить все виды и формы работы, предусмотренные в настоящей программы.

Производственная практика осуществляется на основе договоров между ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет» и предприятиями, учреждениями и организациями (или на основании гарантийных писем) в соответствии с которыми указанные предприятия, учреждения и организации независимо от их организационно-правовых форм обязаны предоставлять места для прохождения практики студентов высших учебных заведений, имеющих государственную аккредитацию, и финансируются за счет средств соответствующего бюджета.

Для полноценного прохождения практики на предприятии студент-практикант использует: животноводческие постройки, технологическое оборудование, различные виды сельскохозяйственных животных, измерительные и вычислительные приборы, другое материально-техническое обеспечение необходимое для прохождения практики на конкретном предприятии.

Программа составлена в соответствии с требованиями стандарта ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет
имени Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»
Агротехнологический институт
Кафедра ветеринарной медицины и зооинженерии

ОТЧЁТ

О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

_____

Ф.И.О. практиканта (ки)

Направление подготовки (Специальность) _____

Курс _____

Форма обучения _____

Руководитель _____

Сроки прохождения практики:_____

Место
прохождения:_____

Грозный, 2021г.

Приложение 2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет
имени Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»
Агротехнологический институт
Кафедра ветеринарной медицины и зооинженерии

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики

студента (ки), ____ курса, _____ формы обучения
Направление подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

_____

Ф.И.О. практиканта (ки)

Место прохождения практики _____

Почтовый адрес _____

Руководители практики:

от университета_____

от предприятия (объединения)_____

Период прохождения практики с_____по _____

в количестве_____рабочих дней _____

в том числе:

отработано _____дней

болезнь_____дней

не отработано по другим причинам_____дней

№ п/п	Рабочее место, тема, вид работы	Дата, месяц, число	Краткое описание выполняемой работы	Количество рабочих дней	Отметка руководителя о качестве выполненной работы
1	2	3	4	5	6

Студент_____(подпись)

Руководители практики_____(подпись)

«___ ___»_____20___г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Производственной практики (технологическая практика)

Направление подготовки	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Код	36.03.01
Направленность (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза

г. Грозный, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
21	Цели и задачи практики	3
22	Вид практики, способы и формы ее проведения	3
23	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	3
24	Место практики в структуре образовательной программы	7
25	Объём практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических часах	7
26	Содержание практики	7
27	Формы отчетности практики	9
28	Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики	11
29	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	12
30	Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики	13
	Приложения	14

1.Цели и задачи практики

Цель практики - систематизация теоретических знаний и расширение круга практических умений студентов в области ветеринарно-санитарной экспертизы, адаптация к рынку труда, обеспечение тесной связи между научно-теоретической и практической подготовкой студентов. Прохождение производственной (технологической) практики позволяет приобрести устойчивый опыт профессиональной деятельности в соответствии со специализацией.

Задачами практики являются овладение навыками и умением:

– предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц;

– послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы с определением обоснованного заключения об их качестве и безопасности;

– отбора проб и консервирования материала для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;

– органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса и молока больных и здоровых животных;

– исследования молока и молочных продуктов, туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы, пищевых животных жиров и растительных масел, рыбы, яиц и меда в условиях продовольственных рынков;

– осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции;

– осуществлять оформление документации по импорту-экспорту грузов;

– разрабатывать мероприятия для проведения дезинсекции, дезинфекции и дератизации с помощью современных средств и техники;

– планировать и разрабатывать мероприятия по обеспечению биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

– осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных.

2. Вид практики, способы и формы ее проведения

Вид практики – Производственная практика.
Способы проведения – Выездная.
Тип практики – Технологическая практика.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Таблица 1

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Обязательные профессиональные компетенции		
Производственный	ПКО-1 Способен проводить	ПКО-1.1.Знает:

	ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения, и процессов их производства	-государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; -правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; -нормах и правилах по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла. ПКО-1.2.Способен: -проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; -оценивать качество и контроль выпуска с.-х. продукции; -давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; -определять видовую принадлежность мяса животных; -проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов. ПКО-1.3Использует: -методы ветеринарно-

		санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; -техники отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; -способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения
Производственный	ПКО-2.Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, рыбы и морепродуктов, а также подготовка документации.	ПКО-2.1.Знает: -стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, рыбы и морепродуктов на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных. ПКО-2.2.Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, рыбы и морепродуктов, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской

		Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции ПКО-2.3.Оформляет документы о соответствии (несоответствии) мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, рыбы и морепродуктов ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести следующие практические знания, умения, навыки:

Знать:

-правила безопасности жизнедеятельности, техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда;

-методы асептики и антисептики и их применение;

-правила безопасности жизнедеятельности, техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда.

Уметь:

- отбирать пробы, консервировать материал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;

-правильно пользоваться медико-технической и ветеринарной аппаратурой, инструментарием и оборудованием в лабораторных, диагностических и лечебных целях;

-проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;

-проводить экспертизу кормов и ветеринарных препаратов.

-проводить дезинсекцию, дезинфекции, дератизации с помощью современных средств и техники;

Владеть:

-методиками экспертизы кормов и ветеринарных препаратов;

-методами органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса больных и здоровых животных;

-методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;

-методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда;

-методами исследования молока и молочных продуктов;

-техникой клинического исследования животных, назначением необходимого лечения в соответствии с поставленным диагнозом;

-методами дезинсекции, дезинфекции, дератизации с помощью современных средств и техники;

-методиками составления планов.

4. Место практики в структуре образовательной программы

Технологическая практика к Блоку 2 – Практики – обязательная часть, предусмотрена РУП по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза и является основным этапом в системе практической подготовки бакалавров по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиз». Ее освоение базируется на знаниях дисциплин: паразитология и инвазионные болезни животных, производственный ветеринарно-санитарный контроль, стандартизация, сертификация управление качеством с.-х. продукции, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства и животноводства, организация государственного ветеринарного надзора.

В процессе прохождения практики студент закрепляет знания по пройденному теоретическому курсу.

5. Объём практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах

В соответствии с основной профессиональной образовательной программой и рабочим учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза, общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов).

Таблица 2

Виды учебной работы		***Очная***	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы		216 (6 ЗЕТ)	216 (6 ЗЕТ)
Контактная работа с преподавателем:			
	Индивидуальные и групповые консультации	4	4
	Промежуточная аттестация: Зачет / зачет с оценкой / экзамен /		
	Практическая работа под контролем преподавателя	144	144

6. Содержание практики

Распределение часов производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по разделам (этапам).

Таблица 3

Распределение часов производственной (технологической) практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля
1.	Подготовительный	Установочное собрание по организации и содержанию практики для магистров. Ознакомление с рабочим графиком (планом) проведения	18	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по

		производственной практики. Составление проекта индивидуального задания. Вводный производственный инструктаж.		практике
2.	Ознакомительно-аналитический	Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием, ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка	18	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике
3	Производственно-технологический, аналитический	Характеристика предприятия: полное название; форма собственности; месторасположение, правовой статус, учредительные документы предприятия, документация по лицензированию. Описание организационной структуры предприятия: схема, количество отделов и их название, их функции, подчиненность, взаимодействие. Изучение особенностей деятельности данного предприятия: -углубить теоретические знания и приобрести практические навыки по биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения. -собрать данные о качестве сырья и продуктов животного и растительного происхождения; -сопоставить их качество с требованиями ГОСТов; -закрепить навыки в области ветсанэкспертизы мяса различных видов животных, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, меда, растительных продуктов с учетом особенностей экпертизы на продовольственных рынков; -ознакомиться с порядком обезвреживания условно годного мяса и утилизации	72	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике

		конфискатов в условиях ГЛВСЭ; -проводить предубойный осмотра животных различных видов и послеубойного осмотра туш и внутренних органов, полученных от этих животных. -проводить отбор проб мяса, внутренних органов и лимфатических узлов для бактериологического исследования; -оформлять сопроводительного документа в ветеринарную лабораторию (на основании заключения ветеринарной лаборатории по результатам бактериологического, физико-химического исследований, в отдельных случаях токсикологического исследований, провести санитарную оценку мяса и внутренних органов); -ознакомиться с методиками определения остатков пестицидов, солей тяжелых металлов, антибиотиков в продуктах животного и растительного происхождения.		
4.	Отчетный	Обработка и анализ полученной информации. Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов практики	36	Проверка оформления и содержания отчета
	ВСЕГО:		144	Дифференцированный зачет

7. Формы отчетности практики

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики и письменный отчет.

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания в организации или на производстве. Это документ, позволяющий оценить практическую деятельность обучающегося. Его заполнение обязательно ежедневно в конце каждого рабочего дня с описанием всего объема

выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

- данные студента (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием факультета, кафедры, направления подготовки, курса и группы);
- название практики, период ее прохождения;
- информация о месте практики (название организации, контактные данные);
- руководитель практики от организации и вуза;
- основная часть, представленная в виде таблицы (дата выполнения, перечень выполненных заданий, в течение каждого дня, заметки руководителя).

Отчет по практике - это аналитическая (практическая) работа, которая выполняется обучающимися и является совокупностью полученных результатов самостоятельного исследования, теоретических и практических навыков в период прохождения практики. Он должен содержать сведения о выполненной лично обучающимся работе в период практики, а также краткое описание структуры и деятельности предприятия (подразделения), учреждения, организации. Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

Структура отчета:

- титульный лист;
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное задание, выданное обучающемуся перед практикой на кафедре;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (характеристика организации, содержание проделанной практикантом работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);
- заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии);
- список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами);
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся подбирает и изучает при написании отчета. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).
- отзывы руководителей практики.

Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении. Отчет подготавливается на листах формата А 4 в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ. При подаче отчета на подпись он должен быть сброшюрован или прошит, чтобы исключить выпадение отдельных страниц.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от Университета одновременно с дневником в течении 3 дней после прибытия с практики. Для оформления отчета студенту выделяется в конце практики 2-3 дня. Содержание отчета определяется программой практики и индивидуальным заданием. Документы оформляются по установленной форме, подписываются непосредственно руководителем практики от предприятия.

Студенты заочной формы обучения представляют отчет о прохождении практики во время сессии, следующий за периодом практики.

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

а) основная литература:

1. ЭБС «Лань»: М.Ф. Боровков. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник ,- 4-е изд.,стер.- СПб.: изд. «Лань», 2013.-480 с.: ил.

2. ЭБС «Лань»: Пронин, В. В., Фисенко, С. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум ; учеб. пособие. – 2-е изд., доп. и перераб. – СПб.: Лань, 2012. – 240 с. – (Учебники для вузов. Специальная литература).

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник для студентов вузов для бакалавров и магистров по направлению 110500 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», 260301 «Технология мяса», 200503 «Стандартизация и сертификация», 111201 «Ветеринария/ под ред. А.А. Кунакова. М.: ИНФА-М, 2015. – 234 с.

б) дополнительная литература:

1. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе молока / Ю.В. Дьяченко, В.П. Толоконников, Л.З. Золотухина. – Ставрополь, «Седьмое небо», 2011. – 132 с.
2. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Толоконников, В. П. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [электронный полный текст] / В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, Л. З. Золотухина ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2009. - 1,65 МБ.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках : учеб. пособие / сост.: И. Г. Серегин, М. Ф. Боровков, В. Е. Никитченко. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 472 с.
4. Дячук, Т. И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов. Справочник : учеб. пособие для студентов вузов по спец. "Вет.-санит. экспертиза" и "Ветеринария" / под ред. В. Н. Кисленко. - М. : КолосС, 2008.
5. Житенко, П. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства : справочник. - М. : Колос, 2000. - 335 с
6. Сенченко, Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения. - Ростов н/Д. : МарТ, 2001. - 704 с
7. Мишанин, Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 260302 "Технология рыбы и рыбных продуктов" / Ю. Ф. Мишанин. - СПб. : Лань, 2012. - 560 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература. Гр. УМО
8. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов : учеб. пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров". - 2-е изд., стер. - Новосибирск : Сиб. ун. изд-во, 2002. - 526 с
9. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов: Учеб. Пособие/ И.А. Рогов. - М.: Колос, 2000. - 367 с.
10. Толоконников В.П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы: учебно-методическое пособие/ В.П. Толоконников, В.И. Маханько, Ю.В. Дьяченко. – Ставрополь, АГРУС, 2008. – 112 с.
11. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору : (по состоянию на 01.02.2005 г.) / сост.: В. И. Маханько, В. П. Толоконников ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2005. - 348 с
12. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.01.2006 г.) : учеб. пособие по специальности 111201 - Ветеринария / сост.: А. Г. Никулин, В. И. Маханько, В. П. Толоконников. - Ставрополь : АГРУС, 2006. - 408 с. - (Гр. УМО).
13. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и

госветнадзору (по состоянию на 01.02.2013). Ч. 1 : Федеральные законы Российской Федерации / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников. Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2013. - 344 с
14. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.). Ч. 2 : Положения, постановления и правила / сост.: В. И. Трухачев, С. Н. Луцук, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 488 с
15. ЭБ "Труды ученых СтГАУ"Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) [электронный полный текст] . Ч. 3 : Санитарные и ветеринарные правила / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 2,41 МБ.
16. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) [электронный полный текст] . Ч. 4 : Методические указания и инструкции / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 1,86 МБ.
17. Ветеринария (периодическое издание)
18.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Латыпов, Д. Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы: Учебное пособие / Д.Г. Латыпов, И.Н. Залялов. – СПб.: Лань, 2015. – 576 с. [Электронный ресурс] Электроннобиблиотечная система издательства «Лань» (официальный сайт) URL: http://e.lanbook.com/bookphoto/lanbook/Latypov_osnovy_sudvetehkspertizy_2_izd.jpg

2. Жаров, А.В. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных / А.В. Жаров, Л.Н. Адамушкина, Т.В. Лосева, А.П. Стрельников. – СПб.: Лань, 2014. – 416 с. [Электронный ресурс] Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (официальный сайт) URL: http://e.lanbook.com/bookphoto/lanbook/ZHarov_patologicheskaja_fiziologija_2_izd.jpg

3. Салимов, В. А. Практикум по патологической анатомии животных / В. А. Салимов. – СПб.: Лань, 2013. – 256 с. [Электронный ресурс] Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (официальный сайт) URL: 15 http://e.lanbook.com/bookphoto/lanbook/Salimov_praktikum_po_patologoanatomii_zhivotnykh_2_ izd.jpg

4. Жаров А. В. Патологическая анатомия животных: Учебник. 2-е изд., перераб. И доп. —СПб.: Лань, 2013. – 608 с. [Электронный ресурс] Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (официальный сайт) URL: http://e.lanbook.com/bookphoto/lanbook/ZHarov_patologicheskavnvtomija_2_izd.jpg

5. Жаров А. В. Судебная ветеринарная медицина. – СПб.: Лань, 2014. – 464 с. [Электронный ресурс] Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (официальный сайт) URL: http://e.lanbook.com/bookphoto/lanbook/ZHarov_sudebnaja_vet_meditsina_3_izd.jpg

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

В ходе прохождения учебной практики могут использовать особые технологии организации учебного процесса по тем видам работ, которые были определены совместно с руководителем.

1.Системные программные средства: MicrosoftWindows XP, MicrosoftVista

2. Прикладные программные средства: MicrosoftOffice 2007 Pro

Перечень ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики

Форма доступа :
http://library.knigafund.ru/session/new
http://www.iprbookshop.ru

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и учебного плана по профилю подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Производственная практика осуществляется на основе договоров между ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет» и предприятиями, учреждениями и организациями (или на основании гарантийных писем) в соответствии с которыми указанные предприятия, учреждения и организации независимо от их организационно-правовых форм обязаны предоставлять места для прохождения практики студентов высших учебных заведений, имеющих государственную аккредитацию, и финансируются за счет средств соответствующего бюджета.

Для полноценного прохождения практики на предприятии студент-практикант использует: животноводческие постройки, технологическое оборудование, различные виды сельскохозяйственных животных, измерительные и вычислительные приборы, другое материально-техническое обеспечение необходимое для прохождения практики на конкретном предприятии.

Программа составлена в соответствии с требованиями стандарта ФГОС ВО по специальности 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Приложение 1

Рабочий график (план) проведения производственной практики

Обучающегося _____
(ФИО)
Направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Курс___группа____

Место прохождения практики
_____
(наименование и место нахождения)
Срок практики с «___»_____20_ г. по «___»_____20_ г.

№ п/п	Содержание задания на практику	Дата выполнения	Отметка о выполнении	Подпись руководителя	
				от университета	от организации
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					

Ознакомлен: _____/_____/
(подпись) (Ф.И.О. обучающегося)

Приложение 2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чеченский государственный университет имени Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»
Агротехнологический институт
Кафедра ветеринарной медицины и зооинженерии

ДНЕВНИК УЧЕТА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося _____ курса очной/заочной формы обучения
направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

период прохождения с «___» _____ по «___» _____ 20_ г.

_____
(Ф.И.О.)

Место прохождения практики:
_____

Руководители практики:

от университета
(ученая степень, звание) _____ _____
(подпись) (Ф. И. О.)

от организации, учреждения
(занимаемая должность) _____ _____
(подпись, печать) (Ф. И. О.)

Грозный-2021

Дата	Краткое содержание выполненной работы	Отметка руководителя о выполнении работы

Руководитель практики
от организации, учреждения
(занимаемая должность) _____ _____
(подпись) (Ф. И. О.)

Приложение 3

ОТЗЫВ о прохождении производственной практики

_____

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)

В период с «__»_____ 20__ г. по «__»_____ 20__ г.

_____

фамилия, имя, отчество обучающегося (в именительном падеже)
прошел(ла) производственную практику в

_____

(наименование места прохождения практики)

Проделанная работа, характеристика деловых качеств студента

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Оценка по проделанной работе

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Руководитель практики
(с указанием должности) _____ ФИО
(подпись руководителя)