



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
"Астраханский государственный технический университет"

Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015

Институт рыбного хозяйства, биологии и природопользования

УТВЕРЖДАЮ

Директор

к.б.н., доцент Егорова В.И.

Рабочая программа дисциплины
Ветеринарно-санитарная практика

Направление подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация (степень)

Бакалавр

Форма обучения

очная


Автор:

к.б.н., доцент, Гундарева А.Н.

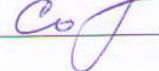
Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	17			
Неделя				
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
Практика	207	207	207	207
Итогоауд.	207	207	207	207
Контактная работа	207	207	207	207
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	216	216	216	216

Программу составил(и):

к.б.н., доцент Гундарева А.Н. 

Рецензент(ы):

д.б.н., зав.кафедрой Сопрунова О.Б. 

Рабочая программа дисциплины

Ветеринарно-санитарная практика

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017г. №939)

составлена на основании учебного плана:

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

утвержденного учёным советом вуза от 17.01.2019 протокол № 5.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Прикладная биология и микробиология

Протокол от 28.06 2019 г. № 3

Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Сопрунова Ольга Борисовна

Председатель НМС УГН(С)

 2019 г.

28.06.2019г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель НМС УГН(С)

№ 26.03 2020 г. *cof*

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры
Прикладная биология и микробиология

Протокол от 25.03 2020 г. № 3
Зав. кафедрой Сопрунова Ольга Борисовна *cof*

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель НМС УГН(С)

_____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Прикладная биология и микробиология

Протокол от _____ 2021 г. № ____
Зав. кафедрой Сопрунова Ольга Борисовна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель НМС УГН(С)

_____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Прикладная биология и микробиология

Протокол от _____ 2022 г. № ____
Зав. кафедрой Сопрунова Ольга Борисовна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель НМС УГН(С)

_____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Прикладная биология и микробиология

Протокол от _____ 2023 г. № ____
Зав. кафедрой Сопрунова Ольга Борисовна

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.1	Целью практики является закрепление теоретических и практических знаний, полученных при изучении общепаразитологических и специальных ветеринарных дисциплин, отработка методов контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Паразитарные болезни
2.1.2	Современные методы исследования сырья и продукции животного и растительного происхождения
2.1.3	Биоорганическая химия
2.1.4	Ветеринарная токсикология
2.1.5	Инфекционные болезни
2.1.6	Правовые основы профессиональной деятельности
2.1.7	Безопасность жизнедеятельности
2.1.8	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.1.9	Патологическая анатомия животных
2.1.10	Анатомия животных
2.1.11	Внутренние незаразные болезни
2.1.12	Микробиология сырья и продукции животного происхождения
2.1.13	Практикум по микробиологии кормов и кормовых добавок
2.1.14	Введение в профессию
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.2.2	Биологическая безопасность сырья и продукции
2.2.3	Ветеринарно-санитарный контроль в лаборатории
2.2.4	Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях
2.2.5	Стандартизация, сертификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения
2.2.6	Ветеринарно-санитарный контроль на рыбноводных предприятиях
2.2.7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
2.2.8	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве кормов и ветеринарных препаратов
2.2.9	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
2.2.11	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-1: Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	
Знать:	
Уровень 1	Имеет фрагментарные, неполные знания: элементарной техники безопасности и правил личной гигиены при обследовании животных; основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убой животных, их химического состава, пищевой ценности, факторов, формирующие качество.
Уровень 2	Допускает незначительные нарушения и не в полной мере знает: технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.
Уровень 3	Знает: технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.

Уметь:	
Уровень 1	Несистематическое использование умений собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования; определять видовую принадлежность мяса животных. Действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования; определять видовую принадлежность мяса животных. Но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	Умеет в теории собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования; определять видовую принадлежность мяса животных; Действие в целом осознано
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований. Имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований.
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований.

ОПК-2: Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

Знать:	
Уровень 1	Фрагментарные представления об основных механизмах влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных. Материал излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, допускаются ошибки в их изложении, неточности в использовании предметной терминологии
Уровень 2	Допускает незначительные нарушения и не в полной мере знает механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных. Определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов.
Уровень 3	Свободное и уверенное систематическое представление основного учебно-программного материала, выполнение заданий, предусмотренных программой, знание механизмов влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных. Верно, использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания.
Уметь:	
Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	Умеет использовать знания учебного материала; успешно проводит оценку влияния на организм животных антропогенных факторов. Действие в целом осознано.
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований, но имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований.
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований

ОПК-3: Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

Знать:	
Уровень 1	Фрагментарные представления об основном учебно-программном материале, выполнении заданий, предусмотренных программой, практически не знаком с основной литературой, рекомендованной программой. Материал излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, допускаются ошибки в их изложении, неточности в использовании предметной терминологии.
Уровень 2	В целом сформированы представления об основном учебно-программном материале, выполнении заданий, предусмотренных программой, знание основной литературы, рекомендованной программой. Допускает незначительные нарушения в последовательности изложения сути используемых терминов.
Уровень 3	Свободное и уверенное систематическое представление основного учебно-программного материала, выполнение заданий, предусмотренных программой, знание основной литературы, рекомендованной программой. Верно, использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания.

Уметь:	
Уровень 1	Допускает ошибки в использовании знаний учебного материала; выполнении заданий программы; работы с основной литературой. Действие выполняется недостаточно осознанно.
Уровень 2	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения использовать знания учебного материала; выполнять задания программы; работать с основной литературой. Действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	Умеет использовать знания учебного материала; успешно выполняет задания программы; работать с основной литературой. Действие в целом осознано.
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Знать:	
Уровень 1	Имеет фрагментарные, неполные знания особенностей инфраструктуру в организации; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии;
Уровень 2	Допускает незначительные нарушения и не в полной мере знает особенности инфраструктуры в организации; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии;
Уровень 3	Знает особенности инфраструктуру в организации; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии;
Уметь:	
Уровень 1	Несистематическое использование умений создавать на русском языке письменные тексты научного стиля речи по профессиональным вопросам; определять внутренние коммуникации в организации.
Уровень 2	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в способности создавать на русском языке письменные тексты научного стиля речи по профессиональным вопросам; определять внутренние коммуникации в организации.
Уровень 3	Умеет создавать на русском языке письменные тексты научного стиля речи по профессиональным вопросам; определять внутренние коммуникации в организации.
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, представления планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий, но имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт представления планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий.

ПКО-1: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, продуктов пчеловодства, молока и молочных продуктов, растительного сырья и пищевых продуктов, яиц домашней птицы, объектов водного промысла, кормов и кормовых добавок для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности

Знать:	
Уровень 1	Имеет фрагментарные, неполные знания: структуры государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; норм и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.
Уровень 2	Не в полной мере владеет знаниями: структуры государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; норм и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.
Уровень 3	Знает: структуру государственных стандартов 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; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

Уметь:	
Уровень 1	Испытывает некоторые сложности при: проведении ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; оценивании качества и контроля выпуска сельскохозяйственной продукции; дачи оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контроле режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; определении видовой принадлежности мяса животных; проведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; использовании методов теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;
Уровень 2	Применяет базовые знания при: проведении ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; оценивании качества и контроля выпуска сельскохозяйственной продукции; дачи оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контроле режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; определении видовой принадлежности мяса животных; проведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; использовании методов теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;
Уровень 3	Умеет в полной мере: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками по методам ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения. Имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками по методам ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

ПКО-3: Способен осуществлять меры безопасности при организации работ и при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

Знать:	
Уровень 1	Усвоено основное содержание, трудового законодательства и нормативно-правовых актов по охране труда, но излагается все фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной терминологии
Уровень 2	Допускает незначительные нарушения и не в полной мере знает трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда. Определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	Знает трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда. Четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания
Уметь:	
Уровень 1	Несистематическое использование умений в теории обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности; разрабатывать программы первичного инструктажа на рабочем месте и инструкции по охране труда для ветеринарных специалистов. Выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно.

Уровень 2	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений в теории обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности; разрабатывать программы первичного инструктажа на рабочем месте и инструкции по охране труда для ветеринарных специалистов. Выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно.
Уровень 3	В теории обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности; разрабатывать программы первичного инструктажа на рабочем месте и инструкции по охране труда для ветеринарных специалистов. Выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано
Владеть:	
Уровень 1	Владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	В целом успешное, но несистематическое владение законодательными и нормативными правовыми основами в области безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда. В целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	Владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

ОПК-5: Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

Знать:	
Уровень 1	Имеет фрагментарные, неполные знания по современному программному обеспечению, базовым системным программным продуктам и пакетам прикладных программ; техническим средствам реализации информационных процессов.
Уровень 2	Допускает незначительные нарушения и не в полной мере знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.
Уровень 3	Знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.
Уметь:	
Уровень 1	Несистематическое использование умений применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.
Уровень 2	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении новых информационных технологий для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности; работе со специализированными информационными базами данных.
Уровень 3	Умеет применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете. Имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	В целом успешное, но не систематическое владение навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.
Уровень 3	Владеет навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете

ОПК-6: Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Знать:	
Уровень 1	Имеет фрагментарные, неполные знания по существующим программам профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, трассировке и контроле со стороны соответствующих ветеринарных властей.
Уровень 2	Допускает незначительные нарушения и не в полной мере знает существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей.
Уровень 3	Знает существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей.
Уметь:	
Уровень 1	Умеет в теории проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб.

Уровень 2	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений в теории проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб.
Уровень 3	Несистематическое использование умений в теории применять проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	В целом успешное, но несистематическое владение навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.
Уровень 3	Владеет навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	УК-4: инфраструктуру в организации; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии;
3.1.2	ОПК-1: технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.
3.1.3	ОПК-2: механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных.
3.1.4	ОПК-3: основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях;
3.1.5	ОПК-5: современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов;
3.1.6	ОПК-6: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей.
3.1.7	ПКО-1: 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; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.
3.1.8	ПКО-3: трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда
3.2 Уметь:	
3.2.1	УК-4: создавать на русском языке письменные тексты научного стиля речи по профессиональным вопросам; определять внутренние коммуникации в организации.
3.2.2	ОПК-1: собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования; определять видовую принадлежность мяса животных;
3.2.3	ОПК-2: проводить оценку влияния на организм животных антропогенных факторов.
3.2.4	ОПК-3: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране;
3.2.5	ОПК-5: применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных;
3.2.6	ОПК-6: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб.
3.2.7	ПКО-1: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;
3.2.8	ПКО-3: обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности; разрабатывать программы первичного инструктажа на рабочем месте и инструкции по охране труда для ветеринарных специалистов
3.3 Владеть:	
3.3.1	УК-4: представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий.
3.3.2	ОПК-1: практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований.
3.3.3	ОПК-2: навыками экспериментального моделирования воздействия антропогенных факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию.

3.3.4	ОПК-3: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности;
3.3.5	ОПК-5: навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете
3.3.6	ОПК-6: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.
3.3.7	ПКО-1: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения;
3.3.8	ПКО-3: законодательными и нормативными правовыми основами в области безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Организационно-методические мероприятия.						
1.1	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция. Изучение основных нормативно-правовых документов по профессиональной деятельности /П/	6	10	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ПКО-1, ПКО-3	1-27	0	
	Раздел 2. Знакомство с предприятием.						
2.1	Выезды на место прохождения практики: 1) ГБУ АО «Областная ветеринарная лаборатория». 2) Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков. 3) Убойные предприятия: мясокомбинаты, убойные пункты и санитарные бойни. 4) Районные ветеринарные лаборатории Инструктаж по технике безопасности на самом предприятии /П/	6	8	УК-4, ОПК-1	1-27	0	
2.2	Сбор информации о деятельности предприятий. Работа с нормативно-правовыми документами /П/	6	39	УК-4, ОПК-3, ОПК-5, ОПК-6, ПКО-1, ПКО-3	1-27	0	
2.3	Выполнение всех необходимых исследований по теме практики /П/	6	80	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-6, ПКО-1	1-27	0	
	Раздел 3. Обработка материала практики						
3.1	Анализ и обсуждение полученного материала. /П/	6	20	ОПК-2, ПКО-1, ПКО-3	1-27	0	
3.2	Работа с НТД и практическим материалом. /П/	6	30	ОПК-3, ОПК-6, ПКО-1, ПКО-3	1-27	0	
3.3	Подготовка отчета по практике. /П/	6	20	ОПК-2 ОПК-3, ОПК-5 ОПК-6, ПКО-1, ПКО-3	1-27	0	

3.4	Отчет по практике /ЗачётСОц/	6	9	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5 ОПК-6, ПКО-1, ПКО-3	1-27	0	
-----	------------------------------	---	---	--	------	---	--

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

- 1) Изучить организационно-производственную структуру предприятия (лаборатории). Знать организацию работы отделов и отделений, служб комплекса. Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.
- 2) Провести анализ научной и патентной литературы по тематике производственной практики и представить в соответствующем разделе отчета по практике.
- 3) Провести анализ ассортимента поступающей на исследования продукции. Изучить методы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.
- 4) Освоить методы отбора проб для проведения лабораторных испытаний. Изучить порядок и содержание каждого этапа проведения исследования продукции. Знать понятие «Ветеринарные свидетельства», формы свидетельств и правила их выдачи. Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.
- 5) Изучить и описать основные методики и правила, используемые на предприятии (в лаборатории) для определения качества исследуемой продукции и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
- 6) Дать характеристику технологического оборудования предприятия. Изучить мероприятия по охране окружающей среды и технике безопасности. Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.

5.2. Темы письменных работ

не предусмотрено

5.3. Фонд оценочных средств

Перечень практических заданий для выполнения программы практики

- 1) Изучить организационно-производственную структуру предприятия (лаборатории).
- 2) Знать организацию работы отделов и отделений, служб комплекса. Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.
- 3) Провести анализ научной и патентной литературы по тематике практики и представить в соответствующем разделе отчета по практике.
- 4) Провести анализ ассортимента выпускаемой на предприятиях продукции. Изучить методы контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.
- 5) Провести анализ ассортимента поступающей в лаборатории на исследования продукции. Изучить методы контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.
- 6) Ознакомиться и перечислить основные методики и правила, используемые на предприятии (в лаборатории) для определения качества исследуемой продукции и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Отчет по практике

Общее содержание отчета включает в себя:

- Титульный лист.
- Содержание работы.
- Введение.
- Основную часть, состоящую из разделов и подразделов (при необходимости).
- Заключительную часть с обязательными выводами по отчету.
- Список использованной литературы и других источников информации.
- Различные приложения, по мере необходимости.

При подготовке отчета студенту следует использовать различные литературные, периодические, нормативные и другие источники и материалы, систематизируя и обобщая нужную для того или иного раздела отчета информацию.

Необходимо использовать творческий подход к оформлению и представлению собранной информации, критически оценивая отражаемые в источниках сведения и данные. Бакалавру необходимо не только раскрыть состояние дел по рассматриваемым вопросам, а определить недостатки, выявить их причины и дать решения по их устранению с обоснованием прогрессивных и перспективных направлений совершенствования.

В сроки, установленные на практику, студент обязан сдать правильно оформленный отчет. Отчет должен содержать отзыв о работе или характеристику студента за подписью руководителя практики от предприятия, а так же направление на практику.

Защита отчетов по результатам практики проводится согласно графику после предварительной проверки содержания и оценки отчета руководителем практики от университета и рекомендации его к защите.

Общие требования к отчетам: логическая последовательность и четкость изложения материала; краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования; убедительность аргументации; конкретность изложения материала и результатов работы; информационная выразительность; достоверность; достаточность и обоснованность выводов, отсутствие пунктуационных, орфографических и синтаксических ошибок.

К отчету по практике должны быть приложены дневник студента по практике и характеристика от предприятия. Отчет, характеристика и дневник должны иметь подпись руководителя практики от предприятия, заверенную печатью этого предприятия. Отчет сдается на кафедру в переплетенном виде вместе с направлением на практику.

До защиты отчет проверяется руководителем практики от института. Все замечания по нему сообщаются автору, которому предоставляется возможность его доработки. Защита отчета производится в комиссии, состоящей из преподавателей кафедры «Прикладная биология и микробиология», в том числе, руководителя практики. К защите целесообразно подготовить устное выступление на 10 минут. Защита отчета состоит из краткого изложения студентом основных положений, выводов и ответов на вопросы присутствующих на публичной защите.

Доклад включает: описание работы предприятия (лаборатории); сведения об основных продуктах и сырье поступающих на исследования; лабораторные методы, использованные в работе; основные выводы и предложения по совершенствованию работы предприятия (лаборатории).

Зачет с оценкой по практике проставляется в зачетную книжку студента. Получение неудовлетворительной оценки при защите отчета, а так же программы практики ведет к повторному прохождению практики. Студенты, не прошедшие практику и не защитившие отчет, отчисляются из университета.

Примерный план отчета по практике.

1. Введение _____	- 2
2. Основная часть _____	- 4
2.1. Общие сведения об организации _____	- 4
2.2. Организация работы отделов и отделений, служб комплекса _____	- 11
2.3. Нормативная документация, оборудование, технологий и т.д. _____	-23
3. Результаты проделанной работы _____	- 30
4. Заключение _____	- 38
5. Список литературы _____	-39
6. Приложения _____	-40

Введение.

Объем вводной части должен быть небольшим. Обычно это 2-3 страницы. В этой части отчета должны быть определены цели и задачи, поставленные перед студентом. Кроме того здесь кратко излагается актуальность и важность изучения данного вопроса.

Основная часть отчета по практике.

Здесь все содержимое работы для удобства изложения информации разделяется на разделы, подразделы, и пункты.

В разделе **Результаты проделанной работы**, необходимо кратко, ясно и точно показать результаты собственных исследований в форме текста, таблиц, иллюстраций. Выявить наиболее интересные из полученных результатов и вычлениить их.

Заключительная часть.

Подводятся итоги работы. Формулируются основные выводы по результатам исследований. Главный упор здесь должен быть сделан на краткую формулировку итога проведенной практики.

Список литературы, должен содержать сведения об источниках, использованных при написании отчета. Каждый включенный в список литературный источник необходимо отразить в работе. Не допускается включать в библиографический список источники, на которые нет ссылок в тексте диссертации.

В **приложениях** помещаются материалы дополнительного, справочного и вспомогательного характера. Это могут быть таблицы, графики, промежуточные расчеты, методики.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

1. Боровков, М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов/ под ред. М.Ф. Боровкова / под ред. М.Ф. Боровкова — Изд. 2-е, стер. — СПб.: Лань, 2008. — 448с. 9 экз.
2. Головина, Н.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов: лаб. практикум : учеб. пособие для вузов — М.: Моркнига, 2010. — 198с. 144 экз.
3. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения — Ростов-н/Д.: ИЦ "МарТ", 2001. — 703с. — [Технологии пищевых производств] 11 экз.
4. Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации: учеб.-практ. пособие — М.: ИД "Дашков и К", 1999. — 142с. 11 экз.
5. Шидловская В.П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов: справочник — М.: Колос, 2000. — 280с. 10 экз.
6. Горбатова К. К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник для техникумов — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Колос, 1997. — 288с. — 10 экз.
7. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник — М.: ПрофОбрИздат, 2001. — 272с. — 9 экз.
8. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник/ Ин-т развития профобразования / Ин-т развития профобразования — 2-е изд., стер. — М.: ИРПО: Академия, 2000. — 272с. — 12 экз.
9. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение мясных и яичных товаров. Товароведение молочных товаров и пищевых концентратов: учебник — М.: ИКЦ "Маркетинг", 2001. — 487с. — 9 экз.

10. Родионов Г.В., Табакова Л.П., Табаков Г.П. Технология производства и переработки животноводческой продукции: учебник для вузов — М.: КолосС, 2005. — 512с. — 10 экз.
11. Стадникова С., Богатова О., Догарева Н., Топурия Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза: лабораторный практикум. Оренбург: ОГУ, 2013. — 208 с.
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=259369 (ЭБС)
12. Экспертиза кормов и кормовых добавок. Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. — 336 с.
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=57535 (ЭБС)
13. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность. Новосибирск. Изд. Сибирское университетское издательство, 2009 г. 220 с. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57563&sr=1 (ЭБС)
14. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность. Новосибирск. Изд. Сибирское университетское издательство, 2007г. 528 с. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57534&sr=1 (ЭБС)
15. Заикина В.И. экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации: учебное пособие. М.: Изд. «Дашков и К°»2017 г. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=450793&sr=1 (ЭБС)
16. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность. Новосибирск. Изд. Сибирское университетское издательство, 2007г. 216 с. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57549&sr=1 (ЭБС)
17. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность. Новосибирск. Изд. Сибирское университетское издательство, 2009 г. 384 с. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57562&sr=1 (ЭБС)
18. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность. Новосибирск. Изд. Сибирское университетское издательство, 2009 г. 312 с. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57554&sr=1 (ЭБС)
19. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность. Новосибирск. Изд. Сибирское университетское издательство, 2010г.220 с. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57571&sr=1 (ЭБС)
20. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность. Учебное пособие. Новосибирск. Изд. Сибирское университетское издательство, 2009г. 336 с.
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57565&sr=1 (ЭБС)
21. Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учебник. М.: Изд. «Дашков и К°»2016 г. 374 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=496067 (ЭБС)
22. Экспертиза грибов. Качество и безопасность. Новосибирск. Изд. Сибирское университетское издательство, 2007г. 288 с. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57536&sr=1 (ЭБС)
23. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность. Новосибирск. Изд. Сибирское университетское издательство, 2010 г.220 с.
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57571&sr=1 (ЭБС)
24. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность. Учебное пособие. Новосибирск. Изд. Сибирское университетское издательство, 2009г. 336 с.
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57565&sr=1 (ЭБС)

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	"elibrary.ru" Российская электронная библиотека. Полные тексты зарубежных и отечественных научных изданий
----	---

6.3. Перечень информационных технологий

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Adobe Reader
6.3.1.2	Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.3	FoxitReader
6.3.1.4	PowerPoint
6.3.1.5	Браузер
6.3.1.6	Google Chrome
6.3.1.7	Kaspersky Antivirus
6.3.1.8	OpenOffice

6.3.2 Перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных

6.3.2.1	Гарант
6.3.2.2	Консультант+

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Для проведения практических занятий Аудитория, оборудованная учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, раковина с подводом холодной воды, холодильник, столы лабораторные; Оборудование для проведения занятий: сушильный шкаф; весы лабораторные; световые микроскопы; люминоскоп, влагомер, рН-метр, анализатор качества молока, проекционный трихинелоскоп, компрессорный мисс-7м, комплект «Микон-2», лабораторные сита, лупы с подсветкой, овоскоп, рефрактометр, баня водяная лабораторная, магнит, центрифуга, холодильник, столы лабораторные, лабораторная посуда и инструменты.
7.2	Для проведения практических занятий Аудитория, оборудованная учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся. Оборудование для проведения занятий: Термостаты; Хладотермостат; Анализатор; Бокс ламинарный; Холодильники; Весы микрокомпьютерные; Перемешивающее устройство; Фотометр, РН-метр; Спектрофотометры; Цифровой микроскоп; Микроскоп инвертированный; Микроскопы «Микмед», «Микромед»; Бокс для посевов, Облучатель; Климатостат; Лабораторные столы; Шкафы для реактивов, приборов.
7.3	Для текущего контроля и промежуточной аттестации, проведения групповых и индивидуальных консультаций: Аудитория, оборудованная учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. Гундарева А.Н. Методические указания по ветеринарно-санитарной практике для обучающихся по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»– Астрахань: АГТУ, 2019, <http://portal.astu.org/>

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН

Вид практики: учебная / производственная/ преддипломная

нужное подчеркнуть

Тип практики: _____

(название в соответствии с учебным планом)

Способ проведения практики: выездная/стационарная

нужное подчеркнуть

Обучающийся _____

(ФИО полностью, группа)

Специальность/направление (профиль /направленность /специализация)

Место проведения практики _____

Объем и краткое содержание (виды работ) практики:

№ п/п	Раздел практики	курс	Формы Текущего контроля успеваемости
1	Подготовительный этап: инструктаж по технике безопасности; поиск информации по индивидуальному заданию, сбор эмпирических данных, необходимых для решения поставленных задач	3	проверка знаний по технике безопасности, опрос
2	Основной этап <i>Выезды в места прохождения практики</i> 1) ГБУ АО «Областная ветеринарная лаборатория». 2) Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков. 3) Убойные предприятия: мясокомбинаты, убойные пункты и санитарные бойни. 4) Районные ветеринарные лаборатории Инструктаж по технике безопасности на самом предприятии, обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, наблюдения, измерения и др.	3	Формирование дневника практики, представление собранного материала
3	Заключительный этап: <i>Защита практики на кафедре</i>	3	Отчет по результатам практики.
	Форма отчетности по практике		Зачет с оценкой

Примечание: содержание разделов и пунктов плана определяется содержанием программы практики.

Руководитель практики от Университета:

Должность, звание Ф.И.О.

Дата _____

Задание получил: Ф.И.О. обучающегося

Дата _____

Согласовано:

Руководитель от профильной организации

Должность ФИО

М.П.

Рабочий график (план) проведения практики

(20__/20__ учебный год)

Шифр _

Направление _____

Курс _____

Место прохождения практики (наименование организации)

Руководитель практики от Университета _____

Вид практики: учебная / производственная/ преддипломная
(нужное подчеркнуть)

Тип практики:
(название в соответствии с учебным планом)

Способ проведения практики: выездная/стационарная
(нужное подчеркнуть)

Срок прохождения практики: с _____ по _____

Дата (сроки)	Планируемые формы работы (раздел практик)
	Знакомство с правилами внутреннего распорядка
	Изучение структуры организации.
	и т.д.

Руководитель практики от университета (должность, ученое звание)

дата, подпись

Согласовано:

Руководитель от профильной организации

Должность ФИО

М.П.