



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
Технологическая практика

Направление подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация (степень)

Бакалавр

Форма обучения

заочная

Автор:

д.б.н., профессор, Каниева Н.А.

Распределение часов дисциплины по семестрам

Курс	3		Итого	
	уп	рцд		
Практика	212	212	212	212
Итого ауд.	212	212	212	212
Контактная работа	212	212	212	212
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	216	216	216	216

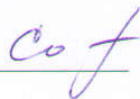
Программу составил(и):

д.б.н., профессор, Каниева Н.А.



Рецензент(ы):

д.б.н., зав. кафедрой, Сопрунова О.Б.



Рабочая программа дисциплины

Технологическая 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: 2019-2020 уч.г.

Зав. кафедрой Сопрунова Ольга Борисовна



Председатель НМС УГН(С)

28 06 2019 г.

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

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.1	Закрепление полученных теоретических знаний по общепрофессиональным дисциплинам.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
---	--

Цикл (раздел) ОП:	Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.1.2	Патологическая анатомия животных
2.1.3	Анатомия животных
2.1.4	Внутренние незаразные болезни
2.1.5	Микробиология сырья и продукции животного происхождения
2.1.6	Практикум по микробиологии кормов и кормовых добавок
2.1.7	Введение в профессию
2.1.8	Микробиология и вирусология
2.1.9	Биология клетки
2.1.10	Зоология
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Биологическая безопасность сырья и продукции
2.2.2	Ветеринарно-санитарный контроль в лаборатории
2.2.3	Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях
2.2.4	Стандартизация, сертификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения
2.2.5	Ветеринарно-санитарный контроль на рыбноводных предприятиях
2.2.6	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
2.2.7	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве кормов и ветеринарных препаратов
2.2.8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
2.2.10	Преддипломная практика
2.2.11	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
2.2.12	Ветеринарная токсикология
2.2.13	Инфекционные болезни
2.2.14	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.2.15	Паразитарные болезни

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
---	--

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 коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации.
Уровень 2	Допускает незначительные нарушения и не в полной мере знает особенности коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации.
Уровень 3	Знает особенности коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации.
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	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 владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт

Уровень 3	Владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт
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 знания по технике безопасности и правилам личной гигиены при обследовании животных, а так же способах их фиксации; схемам клинического исследования животного и порядка исследования отдельных систем организма. Не в полной мере знает методологию распознавания патологического процесса; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химического состава, пищевой ценности, а так же факторы, формирующие качество. Усвоено основное содержание, но излагается 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	Знает основы техники 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; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество. Но допускает незначительные нарушения в последовательности изложения сути используемых терминов. Определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения и неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	Четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания
Уметь:	
Уровень 1	Испытывает некоторые сложности при сборе и анализе анамнестических данные, проведении лабораторных и функциональных исследований необходимых для определения биологического статуса животных; определении видовой принадлежность мяса животных.Выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	Умеет организовывать и проводить сбор и анализ анамнестических данных, лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных; определение видовой принадлежность мяса животных.Выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	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 владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	Владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт
ОПК-2: Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	
Знать:	
Уровень 1	Имеет фрагментарные, неполные знания по механизму влияния антропогенных факторов на организм животных, но все это излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, допускаются ошибки в их изложении, неточности в использовании предметной терминологии
Уровень 2	Определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	Четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, 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	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 владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	Владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

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	
Знать:	
Уровень 1	Имеет фрагментарные, неполные знания по техническим возможностям современного специализированного оборудования и методам решения задач профессиональной деятельности. Усвоено основное содержание, но излагается оно 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 технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности. 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 по основным техническим возможностям современного специализированного оборудования, методам решения задач профессиональной деятельности. Верно, использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания. Четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий.
Уметь:	
Уровень 1	Допускает ошибки в применении базовых знаний по применению современных технологий и методов исследований в профессиональной деятельности. Не в полной мере способен интерпретировать полученные результаты. Выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение в теории применять базовые знания современных технологий и методы исследований в профессиональной деятельности, а так же интерпретировать полученные результаты. Выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	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 не систематическое владение навыками, позволяющими на практике применять базовые знания теории и проводить исследования с использованием специализированного оборудования для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработок новых технологий. В целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	Владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

ПКО-2: Способен проводить сертификацию сырья и продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов и кормовых добавок	
Знать:	
Уровень 1	Имеет фрагментарные, неполные базовые знания в области государственных стандартов ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения. Усвоено основное содержание, но излагается 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 государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения. 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 о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения. Четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания

Уметь:	
Уровень 1	Допускает ошибки в применении базовых знаний по: использованию нормативной и технической документации, регламентов, санитарно-эпидемиологических правил и норм, HACCP, GMP, ветеринарных нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности. 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 применять нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности. Выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	Умеет пользоваться основной нормативной и технической документацией, регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, HACCP, GMP, ветеринарными нормами и правилами и др. в своей профессиональной деятельности. 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 владеет всеми необходимыми навыками позволяющими использовать законодательные и нормативные правовые основы в области стандартизации; порядком ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, приемы и методы сертификации сырья и продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов и кормовых добавок в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.
Уровень 3	Владеет всеми необходимыми навыкам позволяющими использовать законодательные и нормативные правовые основы в области стандартизации; порядком ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, приемы и методы сертификации сырья и продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов и кормовых добавок в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.

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

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, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса; 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 факторов на организм животных.
3.1.4	ОПК-4: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.
3.1.5	ПКО-2: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;
3.1.6	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 необходимые для определения биологического статуса животных; определять видовую принадлежность мяса животных;
3.2.3	ОПК-2: проводить оценку влияния на организм животных антропогенных факторов.
3.2.4	ОПК-4: применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты.
3.2.5	ПКО-2: пользоваться нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности;
3.3.6	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 наблюдения, сравнительного анализа и экспериментального моделирования воздействия антропогенных факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию.
3.3.4	ОПК-4: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.
3.3.5	ПКО-2: законодательными и нормативными правовыми основами в области стандартизации; порядком ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, приемами и методами сертификации сертификацию сырья и продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов и кормовых добавок в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;
3.3.6	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/	Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте-ракт.	Примечание
	Раздел 1. Организационно- методические мероприятия						
1.1	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция /П/	3	4	УК-4 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-4 ПКО-3		0	

1.2	Ознакомление со структурой ветслужбы /П/	3	4	УК-4		0	
	Раздел 2. Практический этап – морфофункциональная характеристика различных систем органов сельскохозяйственных животных. Предприятия по переработке скота.						
2.1	Представление раздаточного лабораторного материала. Обзор используемых на практике методов анатомических, физиологических и других профильных исследований входящих в программу практики /П/	3	36	УК-4 ОПК-1 ОПК -2 ОПК-4 ПКО-2 ПКО-3	п. 6.1. 1-5	0	
2.2	Анализ и описание анатомических и физиологических особенностей частей, областей, полостей, органов и систем разнообразных и возрастных сельскохозяйственных животных. /П/	3	36	УК-4 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-4	п. 6.1. 1-5	0	
2.3	Ознакомление с санитарными и ветеринарными требованиями к проектированию предприятий мясной промышленности	3	10	УК-4 ОПК-4 ПКО-2 ПКО-3	п. 6.3.2	0	
	Раздел 3. Практический этап – ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения.						
3.1	Ознакомление с основами технологии первичной переработки животных, с методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных и методами лабораторного анализа сырья животного происхождения /П/	3	36	ОПК-1 ОПК-4 ПКО-2 ПКО-3	п. 6.1. 4-8 п. 6.3.2	0	
3.2	Ознакомление на практике с порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения. /П/	3	36	УК-4 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-4 ПКО-2 ПКО-3	п. 6.1. 4-8 п. 6.3.2	0	
3.3	Выезды в областные и городские организации с целью освоения начальной специализации направления «Ветеринарно-санитарная экспертиза»./П/	3	10	УК-4 ОПК-1 ОПК-4 ПКО-2 ПКО-3	п. 6.1. 1-10	0	
	Раздел 4. Обработка материала практики						
4.1	Анализ и обсуждение полученного материала /П/	3	20	УК-4 ОПК- 1 ОПК-2 ОПК-4 ПКО-2 ПКО-3	п. 6.1. 1-10	0	
4.2	Подготовка отчета по практике /П/	3	20	УК-4 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-4 ПКО-2 ПКО-3	п. 6.1. 1-10	0	
4.3	Отчет по практике /ЗачётСОц/	3	4	УК-4 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-4 ПКО-2 ПКО-3	п. 6.1. 1-10	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Перечень контрольных вопросов для освоения программы практики.

1. Назовите основные анатомические характеристики животных.
2. Перечислите видовые особенности животных.
3. Перечислите возрастные особенности животных.
4. Морфологические особенности животных тканей. Функции тканей.
5. Морфология и функциональные особенности эпителиальных тканей.
6. Морфология и функциональные особенности мышечных тканей.
7. Морфология и функциональные особенности соединительной ткани.
8. Морфология и функциональные особенности нервной ткани.
9. Отделы скелета крупного рогатого скота. Строение типичного позвонка.
10. Осевой скелет, отделы скелета. Строение и видовые особенности шейных, поясничных, крестцовых и хвостовых позвонков животных. Их физиологические особенности.

11. Сравнительная анатомия скелета позвоночного столба у разных видов животных. Физиологические возможности позвоночника.
12. Строение грудного отдела скелета, строение ребра и грудины. Функциональные особенности грудного отдела скелета.
13. Сравнительная анатомия скелета головы, анатомия мозгового и висцерального отделов (строение лобной, теменной, височной, затылочной, клиновидной и решетчатой и затылочной костей, кости лицевого отдела черепа).
14. Периферический скелет. Функции периферического скелета. Видовые особенности строения лопатки, плечевой кости и костей предплечья. Скелет кисти.
15. Анатомия и физиология костей таза и их соединение. Видовые особенности строения бедренной кости и костей голени. Скелет стопы. Соединение костей периферического скелета.
16. Физиология мышечной системы. Мускулатура головы. Мышцы плечевого пояса.
17. Анатомия и физиология мышц позвоночного столба. Мышцы грудных и брюшных стенок. Мышцы плечевого и локтевого суставов. Мышцы кисти.
18. Мышцы тазобедренного сустава. Мышцы коленного сустава и стопы.
19. Анатомия и физиология кожи. Строение волоса, потовых и сальных желез. Производные эпидермиса кожи (когти, рога, молочная железа, мякиши, копыта, волосы и др.). Строение волоса, потовых и сальных желез. Функциональные особенности кожи.
20. Анатомия и физиология органов пищеварения. Ротоглотка и пищевод.
21. Строение желудка, зоны желудка. Функции желудка.
22. Строение стенок тонкого и толстого отделов кишечника, функции.
23. Внешние железы пищеварения: печень, поджелудочная железа, функции.
24. Система органов дыхания: строение и функции ротоглотки, гортани, трахеи.
25. Особенности строения и функций бронхов и легких животных.
26. Система органов мочеотделения: строение, их местоположение в разных видах животных и функции почек.
27. Строение мочеточников и мочевого пузыря, их функции.
28. Строение и функции системы размножения самцов КРС.
29. Отличительные особенности строения репродуктивной системы самок животных.
30. Строение и функции органов размножения самок КРС.
31. Топография органов грудной полости крупного рогатого скота.
32. Топография органов брюшной и тазовой полостей лошади и свиньи.
33. Сердечнососудистая система и органы кроветворения. Строение и функции сердца.
34. Строение и ветвление сосудов. Малый круг кровообращения, сосуды сердца.
35. Основные вены большого круга кровообращения их значение.
36. Лимфатическая система, строение и функции.
37. Строение и функции органов кроветворения и иммунной системы.
38. Железы внутренней секреции. Центральные звенья эндокринной системы
39. Периферические эндокринные железы, строение и функции .
40. Нервная система. Отделы центральной нервной системы
41. Строение нерва. Черепно-мозговые нервы КРС.
42. Задачи предубойного осмотра и исследования животных
43. Ветеринарно-санитарные требования к животным при заготовке, транспортировании и предубойном содержании
44. Животные, запрещенные к отправке на убойные предприятия
45. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса»
46. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов»
47. Определение видовой принадлежности мяса
48. Ветеринарное клеймение мяса
49. Перечислите объекты, которые подвергаются ветеринарно-санитарной экспертизе
50. Каковы задачи ветеринарно-санитарной экспертизы?
51. Должностные инструкции ветеринарно-санитарного эксперта.
52. Основания для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
53. Сырьевая база предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции.
54. Нормативная и техническая документация на сырье и готовую продукцию.
55. Типы мясоперерабатывающих предприятий.
56. Структура мясоперерабатывающих предприятий.
57. Помещения для предубойного содержания
58. Предназначение карантинного отделения.
59. Предназначение и структура скотобаз.
60. Предназначение санитарной бойни.

5.2. Темы письменных работ

Не предусмотрено

5.3. Фонд оценочных средств

Перечень практических заданий для выполнения программы практики.

1. Исследовать в сравнительном аспекте морфофункциональные особенности осевого скелета КРС и МРС.
2. Исследовать в сравнительном аспекте морфофункциональные особенности мышечной системы грудных конечностей КРС и МРС.
3. Исследовать в сравнительном аспекте морфофункциональные особенности кожи и ее производных КРС и МРС.
3. Исследовать в сравнительном аспекте морфофункциональные особенности органов пищеварения КРС и МРС.
4. Исследовать в сравнительном аспекте морфофункциональные особенности дыхательной системы КРС и МРС.
6. Исследовать в сравнительном аспекте морфофункциональные особенности сосудистой системы КРС и МРС.
7. Исследовать в сравнительном аспекте морфофункциональные особенности половой системы КРС и МРС.
8. Исследовать в сравнительном аспекте морфофункциональные особенности нервной КРС и МРС.
9. Исследовать сравнительную оценку разновозрастных, разно видовых морфофизиологических особенностей сельскохозяйственных животных.
10. Исследовать в сравнительном аспекте особенности разно половых морфофизиологических признаков животных.
11. Провести сравнительную оценку прямого и косвенного влияния человека на отдельные морфофизиологические признаки сельскохозяйственных животных.
12. Изучить организационно-производственную структуру предприятия (лаборатории).
13. Знать организацию работы отделов и отделений, служб комплекса. Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.
14. Провести анализ научной и патентной литературы по тематике учебной практики и представить в соответствующем разделе отчета по практике.
15. 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.
16. Провести анализ ассортимента поступающей 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.
17. 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 выполняется по индивидуальному заданию. Индивидуальное задание включает в себя один или два объекта исследования в каждой главе. *Например:* Глава 1. Осевой скелет КРС. Глава 2. Санитарная бойня. Глава 3. Убой животных. Глава 4. Порядок осмотра голов КРС. Глава 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.

Структура отчета (типовая/примерная):

Титульный лист

Содержание

Введение

Глава 1. Значение продуктивных животных. Влияние экологических условий на формирование морфофизиологических признаков сельскохозяйственных животных.

1.1. Исследовать в сравнительном аспекте морфофункциональные особенности КРС и МРС: осевого скелета, мышечной системы грудных конечностей, кожи и ее производных, органов пищеварения, дыхательной, половой, сосудистой и нервной системы.

1.2. Провести сравнительную оценку разновозрастных, разновидовых морфофизиологических особенностей сельскохозяйственных животных.

1.3. Изучить особенности топографии лимфатических узлов сельскохозяйственных животных.

Глава 2. Типы мясоперерабатывающих предприятий и требования, предъявляемые к их постройке.

Глава 3 Основы технологии первичной переработки животных.

Глава 4. Организация и методика осмотра продуктов убоя животных:

4.1. Порядок осмотра частей, туш и внутренних органов животных.

4.1.1. Порядок осмотра голов КРС (МРС, свиней, лошадей, птицы).

4.1.2. Порядок осмотра внутренних органов КРС (МРС, свиней, лошадей, птицы).

4.1.3. Ветеринарно-санитарный осмотр туш на финальной точке ветеринарно-санитарной экспертизы.

4.2 Осмотр органов лимфатической системы животных.

Глава 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания животного происхождения.

5.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса.

5.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.

5.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.

5.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы.

5.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.

Заключение (общий анализ результатов практики).

Список используемой литературы.

Приложения (при необходимости).

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**6.1. Рекомендуемая литература**

1. Семченко В.В., Голенкова Н.В., Стрельчик Н.В. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных и гидробионтов: учебное пособие, Ч. 2. Гистология сельскохозяйственных животных и гидробионтов. М., Берлин: Директ- Медиа, 2015. – 151с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=278886 (ЭБС)
2. Нилова, Л.П. Анатомия пищевого сырья : учебное пособие / Л.П. Нилова, Т.В. Пилипенко, Е.Э. Флоринская. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. – 154 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484084> (ЭБС)
3. Недзведь, М.К. Патологическая анатомия : учебник / М.К. Недзведь, Е.Д. Черствый. – Минск : Вышэйшая школа, 2015. – 681 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452754>
4. Техника и технологии в животноводстве : учебное пособие / В.И. Трухачев, И.В. Атанов, И.В. Капустин, Д.И. Грицай ; ФГБОУ ВПО Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Агрус, 2015. – 404 с. : табл., граф., схем., ил. – (Учебники и учебные пособия для вузов). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438832>
5. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения — Ростов-н/Д.: ИЦ "МарТ", 2001. — 703с. — [Технологии пищевых производств] 11 экз.
6. 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)
7. 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.
8. Родионов Г.В., Табакова Л.П., Табаков Г.П. Технология производства и переработки животноводческой продукции: учебник для вузов — М.: КолосС, 2005. — 512с. – 10 экз.
9. 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)
10. 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)
11. 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)
12. 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)
13. 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)

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 | <p>Для проведения практических занятий</p> <p>Аудитория, оборудованная учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска.</p> <p>Стол и стулья, доска классная; стол для преподавателя; раковина с подводом холодной воды, столы лабораторные, лабораторная посуда и лабораторные инструменты (пинцеты, скальпели, препаровальные иглы, эмалированные и пластмассовые кюветы), холодильник, шкафы, для хранения препаратов.</p> <p>Раздаточный материал для изучения: муляжи, чучела, наборы скелетов рыб, птиц, млекопитающих; влажные фиксированные препараты органов и систем разновидовых, половых, возрастных животных.</p> <p>Плакаты и стенды по разделам анатомии и физиологии животных: «Остеология», «Миология», «Дерматология», «Спланхнология», «Ангиология», «Неврология».</p> <p>Изучение гистологических (микропрепаратов) органов и тканей животных осуществляется с помощью оптических приборов - микроскопов и бинокляров.</p> |
|-----|--|

7.2	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, pH-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.
7.3	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. Каниева Н.А. Методические указания к технологической практике в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом 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	Разделы практики	Курс	Форма текущего контроля успеваемости
1	Этап 1. Подготовительный Организационное занятие в лаборатории. Получение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с программой практики. Ознакомление со структурой ветслужбы на перерабатывающих предприятиях.	3	Устный опрос, заполнение отчета
2	Этап 2. Практический Часть 1: 1. Представление раздаточного лабораторного материала. Обзор используемых на практике методов анатомических, физиологических и других профильных исследований входящих в программу практики. 2. Анализ и описание анатомических и физиологических особенностей частей, областей, полостей, органов и систем разновидовых и возрастных сельскохозяйственных животных. 3. Изучение типов мясоперерабатывающих предприятий и анализ требований, предъявляемых к их постройке. Часть 2: 1. Ознакомиться с основами технологии первичной переработки животных и изучить методику осмотра продуктов убоя. 2. Ознакомление на практике с порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и готовой продукции. Ознакомиться с методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных и методами лабораторного анализа сырья животного происхождения. 3. Выезды в областные и городские организации с целью освоения начальной специализации направления «Ветеринарно-санитарная экспертиза»	3	Устный опрос, заполнение отчета
3	Этап 3. Заключительный Написание отчета по практике. Презентация отчета.	3	Отчет
Форма отчетности по практике		3	Зачет с оценкой

Руководитель практики от Университета:

Должность, звание Ф.И.О.

Дата _____

Задание получил: Ф.И.О. обучающегося

Дата _____

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. Инструктаж по технике безопасности
	Ознакомление со структурой ветслужбы.
	и т.д.

Руководитель практики от университета (должность, ученое звание)

дата, подпись

Согласовано:

Руководитель от профильной организации

Должность ФИО

М.П.