

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Акчурин Сергей Владимирович

Должность: Заместитель директора института зоотехнии и биологии

Дата подписания: 17.11.2025 15:36:39

Уникальный программный ключ:

7abcc100773ae7c9ceeb4a7a083ff3fbff160d2a



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –  
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»  
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт зоотехнии и биологии  
Кафедра морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ:  
И.о. директора института зоотехнии  
и биологии, ветеринарной, профессор  
С.В. Акчурин  
«26» августа 2025 г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
Б2.О.02.01(П) «ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»**

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность: Технологии пищевой безопасности

Курс 3

Семестр 6

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2025 г.

Москва, 2025 г.

Разработчики: Бачинская В.М., зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, д.б.н., Козак С.С., д.б.н., Баранович Е.С., к.в.н., доцент

«23» июня 2025 г.

Рецензент: Савчук С.В., к.б.н., доцент

«25» июня 2025 г.

Рабочая программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, профессионального стандарта и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

«25» июня 2025 г., протокол № 12

Зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

д.б.н., доцент Бачинская В.М.

«25» июня 2025 г.

Согласовано:

Зам. директора по науке и практике института зоотехники и биологии Олесюк А.П., к.б.н.

«26» августа 2025 г.

Зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

д.б.н., доцент Бачинская В.М.

«25» июня 2025 г.

Зав. отделом комплектования ЦНБ

Г. Азаров

# Содержание

<b>АННОТАЦИЯ.....</b>	<b>4</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>6</b>
<b>2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>6</b>
<b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>7</b>
<b>4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА.....</b>	<b>7</b>
<b>5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>12</b>
<b>6. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ .....</b>	<b>16</b>
6.1. РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ОТ КАФЕДРЫ.....	15
6.2      Инструкция по технике безопасности .....	19
6.2.1.      Общие требования охраны труда .....	19
6.2.2.      Частные требования охраны труда .....	20
<b>7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>21</b>
7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике .....	20
7.2. Правила оформления и ведения дневника.....	21
7.3. Общие требования, структура отчета и правила его оформления.....	20
<b>8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>22</b>
8.1. Основная литература .....	22
8.2. Дополнительная литература.....	22
8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы.....	22
<b>9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>23</b>
<b>10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)...</b>	<b>24</b>
10.1. Текущая аттестация по разделам практики .....	24
10.2. Промежуточная аттестация по практике... ..	25

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы практики Б2.О.02.01(П) «Технологическая практика» для подготовки бакалавров по направлению подготовки**  
**36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Технологии пищевой безопасности**

**Курс, семестр:** 3 курс, 6 семестр

**Форма проведения практики:** рассредоточенная, индивидуальная.

**Способ проведения:** выездная, стационарная практика.

**Цель практики:** овладение умениями и навыками организации и реализации современных технологий и получение профессиональных знаний по технологии переработки сырья и продукции животного происхождения, закрепление и углубление теоретической подготовки бакалавров, приобретение ими умений и навыков по осуществлению различных технологических операций при убое животных и переработке мяса, ознакомление с современными приборами и оборудованием, используемыми при переработке убойных животных различных видов и возрастных групп, приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности, а также оценки безопасности и качества различных продуктов убоя скота в условиях отраслевых предприятий.

**Задачи практики:**

- углубление теоретических знаний по отраслевым дисциплинам и методам контроля качества и безопасности сырья и продукции;
- приобретение навыков практической работы с убойными животными и по технике безопасности при осмотре животных в условиях хозяйств и мясокомбинатов;
- оформление различных ветеринарных сопроводительных документов на бумажных и электронных носителях в соответствии с требованиями нормативных документов;
- освоение приемов по осуществлению различных ветеринарных и технологических операций при переработке убойных животных;
- приобретение опыта выполнения отдельных лабораторных исследований по диагностике заразных и незаразных болезней;
- изучение правил зачистки и выбраковки сырья при выявлении различных патологических состояний;
- закрепление основ техники безопасности и правил личной гигиены при работе с убойными животными и их продукцией.

**Требования к результатам освоения практики:** в результате освоения практики формируются следующие индикаторы компетенции: УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3.

**Краткое содержание практики:** подготовительный этап (проведение инструктажа и практических занятий по технике безопасности, правилам личной гигиены, по программе практики и работы в производственных лабораториях различных предприятий, ознакомление с особенностями работы на различных производственных участках, хранения спецодежды и специнвентаря). Основной этап (практическая работа в производственных лабораториях пред-

приятий и ведомственных институтов, в ГЛВСЭ на рынках и ПКВП на границе и транспорте. Приобретение практических навыков выполнения различных методов исследования сырья и продукции, проведение анализа полученных результатов и их научное обоснование). Заключительный этап (определение приоритетности научных исследований сырья и готовых продуктов в различных цехах отраслевых предприятий. Научное обоснование применения наиболее эффективных методов исследования сырья и готовой продукции. Регистрация полученных результатов исследования и их обработка для подготовки отчетных материалов).

**Место проведения:** в производственных лабораториях мясокомбинатов, в лабораториях ветсанэкспертизы перерабатывающих предприятий, в ветеринарных диагностических лабораториях, в ГЛВСЭ рынков, на ПКВП и транспортных ветеринарных участках, в отраслевых научно-исследовательских институтах.

**Общая трудоемкость:** 6 зачетных единиц, 216 часов.

**Промежуточный контроль:** зачет с оценкой.

## **1. Цель практики**

**Целью прохождения практики является** овладение умениями и навыками организации и реализации современных технологий и получение профессиональных знаний по технологии переработки сырья и продукции животного происхождения, закрепление и углубление теоретической подготовки бакалавров, приобретение ими умений и навыков по осуществлению различных технологических операций при убое животных и переработке мяса, ознакомление с современными приборами и оборудованием, используемыми при переработке убойных животных различных видов и возрастных групп, приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности, а также оценки безопасности и качества различных продуктов убоя скота в условиях отраслевых предприятий.

## **2. Задачи практики**

### **Задачи практики:**

- углубление теоретических знаний по отраслевым дисциплинам и методам контроля качества и безопасности сырья и продукции;
- приобретение навыков практической работы с убойными животными и по технике безопасности при осмотре животных в условиях хозяйств и мясокомбинатов;
- оформление различных ветеринарных сопроводительных документов на бумажных и электронных носителях в соответствии с требованиями нормативных документов;
- освоение приемов по осуществлению различных ветеринарных и технологических операций при переработке убойных животных;
- приобретение опыта выполнения отдельных лабораторных исследований по диагностике заразных и незаразных болезней;
- изучение правил зачистки и выбраковки сырья при выявлении различных патологических состояний;
- закрепление основ техники безопасности и правил личной гигиены при работе с убойными животными и их продукцией.

## **3. Компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения практики**

Прохождение производственной «Технологической практики» направлено на формирование у обучающихся компетенций.

Универсальных (УК) и общепрофессиональных (ОПК), представленных в таблице 1.

## **1. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата**

Для успешного прохождения производственной практики «Технологическая практика» необходимы знания и умения по предшествующим дисциплинам: «Зоология», «Анатомия животных», «Биологическая химия», «Цитология, гистология и эмбриология», «Патологическая анатомия животных», «Микробиология и основы иммунологии», «Зоогигиена», «Паразитарные болезни», «Инфекционные болезни».

Производственная основополагающей для изучения следующих дисциплин и практик: «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Технология и контроль качества продуктов животноводства», «Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора», «Товароведение, стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства», «Технология производства и экспертиза продуктов овцеводства», «Технология производства и экспертиза продуктов козоводства», «Технология производства и экспертиза молока и молокопродуктов», «Технология производства и экспертиза мяса и мясных продуктов», «Преддипломная практика».

Производственная практика входит в состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования и учебного плана подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

**Форма проведения практики:** рассредоточенная, индивидуальная.

**Способ проведения –** выездная, стационарная практика.

Место и время проведения практики – в производственных лабораториях мясокомбинатов, в лабораториях ветсанэкспертизы перерабатывающих предприятий, в ветеринарных диагностических лабораториях, в ГЛВСЭ рынков, на ПКВП и транспортных ветеринарных участках, в отраслевых научно-исследовательских институтах.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требованиями по доступности.

**Форма промежуточного контроля:** зачет с оценкой.

Таблица 1

**Требования к результатам освоения по программе практики**

№ п/п	Код компете- нции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	Владеть исследованием проблем профессиоанальной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрированием оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций
2.	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3	Знать содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	Уметь самостоятельно строить процесс овладения отобранный и структурированной информацией	Владеть технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни
3.	ОПК-2	Способен осуществлять профессиональную	ОПК-2.1 ОПК-2.2	Знать уровни организации живой материи, знать	Уметь использовать экологические факторы	Владеть представлением о возникновении живых

		деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ОПК-2.3	экологические факторы окружающей среды, их классификацию; знать основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; знать законы генетики, влияние генетических механизмов на рост, развитие животных, характер продуктивности, устойчивость к заболеваниям; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных	окружающей среды и законы экологии и генетики в сельскохозяйственном производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней	организмов, генетических характеристиках животных, уровнях организации живой материи, благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты
4.	ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности
5.	ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть

				заболеваний различной этиологии	происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	использованы для снижения уровня риска
--	--	--	--	---------------------------------	---	--

## 2. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной практики «Технологическая практика» составляет 6 зачетных единицы, 216 часов. Распределение трудоемкости по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

**Распределение часов производственной технологической практики по видам работ по семестрам**

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	Всего	по семестрам
		6
Общая трудоемкость по учебному плану, в зач.ед.	6	6
в часах	216	216
Контактная работа, час.	2	2
Самостоятельная работа практиканта, час.	214	214
Форма промежуточной аттестации	зачет с оценкой	

Таблица 3

**Структура производственной практики**

№ п/п	Содержание этапов практики	Формируемые компетенции
Подготовительный этап	Проведение инструктажа и практических занятий по технике безопасности, правилам личной гигиены, по программе практики и работы в производственных лабораториях различных предприятий, ознакомление с особенностями работы на различных производственных участках, хранения спецодежды и специнвентаря.	УК-1.1; УК-1.2, УК-1.3, УК-6.1, УК-6.2., УК-6.3.
Основной этап	Практическая работа в производственных лабораториях предприятий и ведомственных институтов, в ГЛВСЭ на рынках и ПКВП на границе и транспорте. Приобретение практических навыков выполнения различных методов исследования сырья и продукции, проведение анализа полученных результатов и их научное обоснование. Отработка приемов по учету полученных результатов научных исследований и поиск возможностей внедрения результатов исследования в производственный процесс на различных участках ветеринарного обслуживания.	УК-1.1; УК-1.2, УК-1.3, УК-6.1, УК-6.2., УК-6.3.; ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3; ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3.
Заключительный этап	Определение приоритетности научных исследований сырья и готовых продуктов в различных цехах отраслевых предприятий. Научное обоснование применения наиболее	УК-1.1; УК-1.2, УК-1.3, УК-6.1, УК-

	эффективных методов исследования сырья и готовой продукции. Регистрация полученных результатов исследования и их обработка для подготовки отчетных материалов с целью использования при оформлении традиционных для Вуза материалов. Участие в производственных совещаниях, конференциях с представлением презентации по практике.	6.2., УК-6.3.; ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3; ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3.
--	--	--

## **Содержание практики**

*При прохождении производственной практики на кафедре или в подразделениях университета:*

Контактная работа в объеме 2 часов при проведении производственной практики предусматривает следующие виды работы педагогов кафедры с практикантами:

- инструктаж по общим вопросам организации практики;
- выдача индивидуального задания;
- составление рабочего графика (плана) практики;
- текущая консультация и контроль выполнения заданий, проверка дневников, журналов наблюдений и других учебно-методических материалов;
- проверка и приём отчетов по практике.

*При прохождении практики в сторонней организации (на производстве):*

Контактная работа в объеме 2 часов при проведении производственной практики предусматривает следующие виды работы руководителя практики от организации с практикантами:

- инструктаж по общим вопросам организации практики в организации (на производстве);
- согласование рабочего графика (плана) практики;
- представление рабочих мест практикантам;
- текущая консультация и контроль за выполнением индивидуальных заданий в соответствии с рабочим графиком (планом) практики, проверка дневников, журналов наблюдений и других учебно-методических материалов;
- подготовка характеристики практиканту.

### **1 этап Подготовительный этап**

1-2 дня: студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности; знакомятся со структурой организации, уточняют рабочий график (план) с руководителем практики на кафедре университета или в организации.

### **2 этап Основной этап**

В течение всей практики:

- изучать специальную литературу, аналитические материалы, данные статистической отчетности, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний;

- участвовать в проведении научных исследований;
- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию информации по актуальным проблемам, соотнесенным с профессиональной деятельностью;
- ведение дневника практики;
- составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу задания).

1 неделя:

- изучение правил техники безопасности на производстве;
  - знакомство с предприятием (лабораторией):  
количество лабораторий, их сфера деятельности;  
проверяемая продукция/сырьё/цеха;  
лабораторное оборудование;
- применяемые методы экспертизы.

2 неделя:

- работа в качестве стажёра на определённом рабочем месте (участок № 1)  
выполнение операций по ветеринарно-санитарной экспертизе: проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

сбор статистических данных.

3 неделя:

- работа в качестве стажёра на определённом рабочем месте (участок № 2)  
выполнение операций по ветеринарно-санитарной экспертизе: проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

сбор статистических данных.

4 неделя:

- работа в качестве стажёра на определённом рабочем месте (участок № 3)  
выполнение операций по ветеринарно-санитарной экспертизе: проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

сбор статистических данных;

обобщение материала для отчёта по практике в соответствии с целями и задачами технологической практики.

### **Заключительный этап**

Проводится обработка и анализ полученной информации; подготовка к защите отчета по практике.

## Самостоятельное изучение тем

Таблица 4

№ п/п	Название тем для самостоятельного изучения	Формируемые компетенции
Подготовительный этап	Изучение инструкций по технике безопасности при производственной практике на различных производственных участках, в производственных лабораториях предприятий, в ГЛВСЭ на рынках и других ведомственных предприятиях, ознакомление с работой оборудования в местах прохождения практики.	УК-1.1; УК-1.2, УК-1.3, УК-6.1, УК-6.2., УК-6.3.
Основной этап	Изучение инструкций по маркировке и холодильной обработке мяса, инструкций по изготовлению колбас, копченостей и консервов, правил получения и сдачи на переработку сырого молока и сливок. Ознакомление с требованиями ГОСТ, Технических регламентов на сырье и продукцию данного предприятия.	УК-1.1; УК-1.2, УК-1.3, УК-6.1, УК-6.2., УК-6.3.; ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3; ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3.
Заключительный этап	Анализ работы, выполненной на различных производственных участках, в производственных лабораториях предприятий, в ГЛВСЭ на рынках и других ведомственных предприятиях, подготовка заключения по отдельным технологическим процессам в цехах предприятия. Согласование с руководителями вопросов оформления дневника и отчета по производственной практике.	УК-1.1; УК-1.2, УК-1.3, УК-6.1, УК-6.2., УК-6.3.; ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3; ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3.

## 6. Организация и руководство практикой

### 6.1. Руководитель производственной практики от кафедры

**Назначение.** Для руководства практикой студента, проводимой в Университете, назначается руководитель (руководители) практики из числа профессорско-преподавательского состава Университета.

Для руководства практикой студента, проводимой в профильной орга-

низации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета, организующей проведение практики, и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации.

**Ответственность.** Руководитель практики отвечает перед заведующим кафедрой, деканом и проректором по учебно-методической работе за организацию и качественное проведение практики, и выполнение обучающимися программы практики.

***Руководители производственной практики от Университета:***

- Устанавливают связь с руководителем практики от организации.
- Организуют выезд студентов на практику и проводят все необходимые мероприятия, связанные с их выездом.
- Составляют рабочий график (план) проведения практики;
- Разрабатывают тематику индивидуальных заданий и оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к выпускной квалификационной работе (в ходе преддипломной практики) и подготовке отчета.
- Совместно с руководителем практики от организации распределяют студентов по рабочим местам и перемещают их по видам работ.
- Осуществляют контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО и доводят информацию о нарушениях до деканата и выпускающей кафедры.
- Несут ответственность совместно с руководителем практики от организации за соблюдение студентами правил техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.
- Оценивают результаты прохождения практики студентов.
- Рассматривают отчеты студентов по практике, дают отзывы об их работе и представляют заведующему кафедрой письменную рецензию о содержании отчета с предварительной оценкой работы студентов.

***Руководитель производственной практики от профильной организации:***

- Согласовывает с руководителем практики от Университета совместный рабочий график (план) проведения практики, индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики.
- Предоставляет рабочие места студентам.
- Обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.
- Проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.
- Подписывает дневник и другие методические материалы, готовит характеристику о прохождении практики студентом.

***Обязанности обучающихся при прохождении производственной практики:***

- Выполняют задания (групповые и индивидуальные), предусмотренные программой практики.
- Соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, требования охраны труда и пожарной безопасности.
- Ведут дневники, заполняют журналы наблюдений и результатов лабораторных исследований, оформляют другие учебно-методические материалы, предусмотренные программой практики, в которых записывают данные о характере и объеме практики, методах её выполнения.
- Представляют своевременно руководителю практики дневник, письменный отчет о выполнении всех заданий, отзыв от руководителя практики от Организации и сдают зачет (дифференцированный зачет) по практике в соответствии с формой аттестации результатов практики, установленной учебным планом с учетом требований ФГОС и ОПОП.
- Несут ответственность за выполняемую работу и её результаты.

## ***6.2 Инструкция по технике безопасности***

Перед началом практики заместители деканов факультетов по науке и практической подготовке/заместители директоров по практике и профориентационной работе и руководители практики от Университета проводят инструктаж студентов по вопросам охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии и общим вопросам содержания практики с регистрацией в журнале инструктажа и вопросам содержания практики.

### ***6.2.1. Общие требования охраны труда***

К самостоятельной работе допускаются лица в возрасте, установленном для конкретной профессии (вида работ) ТК и Списком производств, профессий и работ с тяжелыми и вредными условиями труда, на которых запрещается применение труда женщин, и Списком производств, профессий и работ с тяжелыми и вредными условиями, на которых запрещено применение труда лиц моложе 18 лет.

Обучающиеся должны проходить предварительный медицинский осмотр и, при необходимости, периодический осмотр и противоэнцефалитные прививки. После этого – обучение по охране труда: вводный инструктаж, первичный на рабочем месте с последующей стажировкой и в дальнейшем – повторный, внеплановый и целевой инструктажи; раз в год – курсовое обучение.

К управлению машиной, механизмом и т.д. допускаются лица, имеющие специальную подготовку.

Обучающийся обязан соблюдать правила трудового внутреннего распорядка, установленные для конкретной профессии и вида работ, режим труда и отдыха, правила пожарной и электробезопасности.

Опасные и вредные производственные факторы: падающие деревья и их части, ветровально-буреломные, горелые, сухостойные, фаутные и иные

опасные деревья, подрост, кустарники; движущиеся машины, агрегаты, ручной мотоинструмент, вращающиеся части и режущие рабочие органы машин, механизмов, мотоинструмента, толчковые удары лесохозяйственных агрегатов; повышенные уровни вибрации, шума, загазованности, запыленности, пестициды и ядохимикаты, неблагоприятные природные и метеоусловия, кровососущие насекомые, пламя, задымленность, повышенный уровень радиации, недостаток освещенности.

Действие неблагоприятных факторов: возможность травмирования и получения общего или профессионального заболевания, недомогания, снижение работоспособности.

Для снижения воздействия на обучающихся опасных и вредных производственных факторов работодатель обязан: обеспечить их бесплатно спецодеждой, спецобувью, предохранительными приспособлениями по профессиям, видам работ в соответствии с действующими Типовыми отраслевыми нормами бесплатной их выдачи и заключенными коллективными договорами, проведение прививок от клещевого энцефалита и иных профилактических мероприятий травматизма и заболеваемости.

Обучающийся обязан: выполнять работу, по которой обучен и проинструктирован по охране труда и на выполнение которой он имеет задание; выполнять требования инструкции по охране труда, правила трудового внутреннего распорядка, не распивать спиртные напитки, курить в отведенных местах и соблюдать требования пожарной безопасности; работать в спецодежде и обуви, правильно использовать средства индивидуальной и групповой защиты, знать и соблюдать правила проезда в пассажирском транспорте.

При несчастном случае необходимо: оказать пострадавшему первую помощь (каждый обучающийся должен знать порядок ее оказания и назначение лекарственных препаратов индивидуальной аптечки); по возможности сохранить обстановку случая, при необходимости вызвать скорую помощь и о случившемся доложить непосредственному руководителю работ.

Обо всех неисправностях работы механизмов, оборудования, нарушениях технологических режимов, ухудшении условий труда, возникновении чрезвычайных ситуаций сообщить администрации и принять профилактические меры по обстоятельствам, обеспечив собственную безопасность.

В соответствии с действующим законодательством обучающийся обязан выполнять требования инструкций, правил по охране труда, постоянно и правильно использовать средства индивидуальной и групповой защиты. Своевременно проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, противоэнцефалитные прививки и иные меры профилактики заболеваемости и травматизма.

### ***Руководитель производственной практики от профильной организации:***

- согласовывает с руководителем практики от Университета совместный план и сроки проведения производственной практики;
- обеспечивает безопасные условия проведения производственной

практики и соблюдение студентами правил личной гигиены на всех производственных участках;

- знакомит студентов-практикантов с особенностями инструмента, оборудования в различных цехах и лабораториях предприятия;
- представляет студентам правильно оформленную нормативную документацию и объяснить порядок её хранения;
- подписывает дневник и отчет по завершению производственной практики.

### ***Обязанности обучающихся в при прохождении производственной практики:***

- получить на кафедре, организующей практику, консультацию и инструктаж по всем вопросам практики;
- ежедневно проводить работу по овладению практическими навыками осуществления операций в разных цехах и лабораториях предприятий;
- соблюдать режим работы предприятия и график выполнения практики на различных производственных участках;
- выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные программой практики;
- своевременно вести учет работы в дневнике и готовить материалы для отчета, в том числе результаты самостоятельного исследования, их анализ и оценка;
- после окончания производственной практики представить и заверить печатью дневник и отчет для согласования с руководителем практики;
- подготовить материалы и презентацию для защиты в установленные кафедрой сроки;
- до защиты отчета исправить или внести поправки, сделанные руководителем от предприятия или Университета;
- представить собственный анализ практики в виде заключения в отчете и при презентации материалов своей работы.
- нести ответственность за выполняемую работу и её результаты.

#### ***6.2.1. Частные требования охраны труда***

Безопасность жизнедеятельности и охрана труда при работе с животными, в цехах боенских и перерабатывающих предприятий, в лабораториях институтов и других организаций регламентируются документами: «Правила по охране труда в животноводстве» ПОТ РО-006-2003 (утв. Приказом Минсельхоза РФ от 10 февраля 2003 г. №49); «Правила работы и охраны труда в ветеринарных лабораториях», утвержденные МСХ СССР 14.01.1975 г.; «Санитарные правила по устройству, оборудованию и содержанию экспериментально-биологических клиник (вивариев), утвержденные МЗ СССР 05.04.1973 г. и других отраслевых документах. Согласно требований этих документов к самостоятельной практической работе допускаются лица в возрасте, установленном для конкретной профессии (вида работ) ТК и Списком

производств, профессий и работ с тяжелыми и вредными условиями труда, на которых запрещается применение труда женщин, и Списком производств, профессий и работ с тяжелыми и вредными условиями, на которых не допускается применение труда лиц моложе 18 лет. Поступающие на практику студенты должны проходить предварительный медицинский осмотр и, при необходимости, периодический осмотр и прививки. После этого - обучение по охране труда: вводный инструктаж, первичный на рабочем месте с последующей стажировкой и в дальнейшем - повторный, внеплановый и целевой инструктажи. Студент обязан соблюдать правила трудового внутреннего распорядка, установленные для конкретной профессии и вида работ, режим труда и отдыха, правила пожарной и электробезопасности. При несчастном случае необходимо: оказать первую помощь и использовать лекарственные вещества из индивидуальной аптечки, при необходимости вызвать скорую помощь и о случившемся доложить непосредственному руководителю работ.

## **7. Методические указания по выполнению программы практики**

### **7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике**

Во время прохождения практики «Технологическая практика» студент ведет дневник, требования к которому изложены в пункте (см. 10.2).

По итогам выполненной практики «Технологическая практика» студент составляет отчет в соответствии с требованиями.

### **7.2. Правила оформления и ведения дневника**

Во время прохождения практики обучающийся последовательно выполняет анализы и оценки согласно программе практики, а также дает оценку качеству работы лабораторий/цехов, а результаты заносит в дневник.

Его следует заполнять ежедневно по окончании рабочего дня. В дневнике отражаются все работы, в которых обучающийся принимал участие. При описании выполненных работ указывают цель и характеристику работы, способы и методы ее выполнения, приводятся результаты идается их оценка.

В дневник также заносятся сведения, полученные во время экскурсий, занятий с преподавателями, информации об опытах других лабораторий и т.п.

Необходимо помнить, что дневник является основным документом, характеризующим работу обучающегося и его участие в проведении полевых и лабораторных исследований. Записи в дневнике должны быть четкими и аккуратными. Еженедельно дневник проверяет преподаватель, ответственный за практику, делает устные и письменные замечания по ведению дневника и ставит свою подпись.

### **7.3. Общие требования, структура отчета и правила его оформления**

**Общие требования.** Общие требования к отчету:

- полнота изложения выполненных работ, своих наблюдений и предложений;
- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность

неоднозначного толкования;

- конкретность изложения результатов работы; обоснованность рекомендаций и предложений.

**Структура отчета.** Структурными элементами отчета являются:

- титульный лист;
- введение;
- характеристика предприятия (лаборатории, НИИ);
- практическая работа, осуществленная в различных цехах и лабораториях предприятия, на отдельных производственных участках, в ГЛВСЭ на рынках и других ведомственных предприятиях;
- материалы выполненной работы (по разделам);
- заключение и предложения по совершенствованию организации и проведения практики;
- приложения;
- библиография (в соответствии с требованиями ГОСТ)

**Описание элементов структуры отчета.** Отчет представляется в виде пояснительной записки, описание элементов структуры которой приведено ниже.

**Титульный лист отчета.** Титульный лист является первым листом отчета и оформляется в соответствии с приложением. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

**Перечень сокращений и условных обозначений.** Перечень сокращений и условных обозначений – структурный элемент отчета, дающий представление о вводимых автором отчета сокращений и условных обозначений. Элемент является не обязательным и применяется только при наличии в отчете сокращений и условных обозначений.

**Содержание.** Содержание – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

**Перечень сокращений и условных обозначений.** Перечень сокращений и условных обозначений - структурный элемент отчета, дающий представление о вводимых автором отчета сокращений и условных обозначений. Элемент является не обязательным и применяется только при наличии в пояснительной записке сокращений и условных обозначений.

**Содержание.** Содержание - структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

**Введение и заключение.** «Введение» и «Заключение» – структурные элементы отчета, требования к ним определяются настоящей программой или методическими указаниями к выполнению программы практики. «Введение» и «Заключение» не включаются в общую нумерацию разделов и размещают на отдельных листах. Слова «Введение» и «Заключение» записыва-

ют посередине страницы.

**Основная часть.** Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются заданием студенту к отчету и методическими указаниями к выполнению программы практики.

Основная часть отчета о производственной практике должна содержать следующие разделы:

1. Определение объекта и предмета исследований.
2. Материал и методы, применяемые в работе студента.
3. Результаты проведения производственной практики «Технологическая практика», их обобщение и анализ.
4. Выводы и практические предложения по результатам работы.

**Библиографический список.** Библиографический список – структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список литературы и другой документации, использованной при составлении отчета.

В библиографический список включаются источники, на которые есть ссылки в тексте отчета (не менее 7 источников). Обязательно присутствие источников, опубликованных в течение последних 3-х лет и зарубежных источников.

**Приложения (по необходимости).** Приложения являются самостоятельной частью отчета. В приложениях помещают материал, дополняющий основной текст.

Приложениями могут быть:

- графики, диаграммы;
- таблицы большого формата,
- статистические данные;
- формы бухгалтерской отчетности;
- фотографии, технические (процессуальные) документы и/или их фрагменты, а также тексты, которые по разным причинам не могут быть помещены в отчет и т.д.

### ***Оформление текстового материала (ГОСТ 7.0.11 — 2011)***

1. Отчет должен быть выполнен печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне белой бумаги формата А 4 (210x297 мм).
2. Поля: с левой стороны - 25 мм; с правой - 10 мм; в верхней части - 20 мм; в нижней - 20 мм.
3. Тип шрифта: *Times New Roman Cyr*. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов (глав): полужирный, размер 16 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт. Цвет шрифта должен быть черным. Межсимвольный интервал – обычный. Межстрочный интервал – полуторный. Абзацный отступ – 1,25 см.
4. Страницы должны быть пронумерованы. Порядковый номер ставится в **середине верхнего поля**. Первой страницей считается титульный лист, но

номер страницы на нем не проставляется.

5. Главы имеют **сквозную нумерацию** в пределах отчета и обозначаются арабскими цифрами. **В конце заголовка точка не ставится**. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. **Переносы слов в заголовках не допускаются**.
6. Номер подраздела (параграфа) включает номер раздела (главы) и порядковый номер подраздела (параграфа), разделенные точкой. Пример – 1.1, 1.2 и т.д.
7. Каждая глава отчета начинается с новой страницы.
8. Написанный и оформленный в соответствии с требованиями отчет обучающийся регистрирует на кафедре.

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

### **8.1. Основная литература**

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322529>
2. Производственная деятельность лабораторий ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях и продовольственных рынках : учебное пособие / И. Г. Серегин, Т. В. Курмакаева [и др.]. - Санкт-Петербург : Квадро, 2018. - 408 с.
3. Серегин И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов : [учебное пособие предназначено для самостоятельной работы бакалавров, студентов, обучающихся на ветеринарных и ветеринарно-санитарных факультетах и курсах] / И. Г. Серегин, М. Ф. Боровков, Е. А. Карелина. - Санкт-Петербург : Квадро, 2018. - 456 с.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156774>

### **8.2. Дополнительная литература**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебное пособие / М. Ф. Боровков, С. Ю. Пигина, Ф. И. Василевич, Н. А. Малофеева. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-86341-527-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/392789>
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого сырья и готовых продуктов. Лабораторные методы : учебное пособие / И. Г. Серегин [и др.]. - Москва : РУДН, 2016. - 225 с.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке птицы : учебное пособие / И. Г. Серегин [и др.]. - Санкт-Петербург : Квадро ; Санкт-Петербург : Квадро, 2017. - 200 с.

4. Серегин И. Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных холодильниках : учебное пособие / И. Г. Серёгин, Г. П. Дюльгер, Н. И. Кульмакова. - Санкт-Петербург : Квадро, 2017. - 224 с.

5. Смирнов А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов : для студентов сельскохозяйственных вузов, обучающихся по специальностям "Ветеринарно-санитарная экспертиза", "Ветеринария". Допущено МСХ РФ / А. В. Смирнов. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 136 с.

### **8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы**

Программное обеспечение: приложения Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point.

Основные Интернет-ресурсы находятся по следующим адресам:

1. <http://elibrary.ru/> - Научная электронная библиотека;
2. <http://www.mcx.ru/> - официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ;
3. <http://www.library.timacad.ru/>  
Электронная библиотека РГАУ-МСХА имени Тимирязева;
4. <http://www.e.lanbook.com> Электронно-библиотечная система издательства «Лань»;
5. <http://www.vetlib.ru> Ветеринарная онлайн библиотека;
6. <http://www.fsvps.rii/fsvps> Официальный сайт Россельхознадзора;
7. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru>.

### **9. Материально-техническое обеспечение практики**

Для проведения основного этапа практики используются отраслевые предприятия, производственные лаборатории, лаборатории ВСЭ, специализированные классы, снабженные соответствующими приспособлениями, необходимыми при работе с образцами различных материалов. Для проведения технологических операций помещения оборудуются схемами и плакатами в соответствии с технологическими инструкциями. Особое внимание уделяется системам водообеспечения, воздухообмена, освещения и температурным режимом в различных цехах предприятия.

Наименование специальных помещений (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений
1	2
Корп. 33 , каб. 2	Мультимедийная установка: 1 экран для проектора (Инв.№б/н) 1 проектор (Инв.№ 210138000001886)

	ноутбук Lenovo (Инв.№ 28202130, MHZ-2048-MB-250-6B-DVD-RM )
Корп. 33 , ауд. 3 (учебная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы)	2 холодильника (Инв.№ 410138000000767, Инв.№ 410138000000768), дистиллятор электрич. ДЖЭ-4-02 ЭМО (Инв № 410138000000730)
корп. 33 , ауд. 4 (учебная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы)	мультимедийная установка: (телевизор и DVD-проигрыватель (Инв.№ 410134000003027)термостат (Инв.№ 410134000002964), термостат ЛТР-24 (Инв.№410134000002965), трихинеллоскоп Лактрос 2-М (Инв.№ 4101380....732), трихинеллоскоп проекционный (Инв.№ 410134000002963), pH метр: pH – 410 (Инв.№ 210134000004861), pH метр Авилон (Инв.№ 410138000000733), нитратомер (Инв.№ 410138000000731), фотокалориметр Экотест – 2024 – 4 (Инв.№ 602215), 1 термостат (Инв.№ 4101340..2284), 1 рефрактометр ИРФ (Инв.№ 410134000002966), 2 шт. весы напольные фасовочные CAS (Инв.№ 410136000007703, Инв.№ 410136000007702), 1 облучатель ультрафиолетовый «Солнышко» (Инв.№ 410138000000734), 1 весы электрические лабораторные ВМ 1502 (Инв.№ 410136000007695), 10 микроскопов Микромед С-11 (Инв.№ 410138000000737-44, Инв.№ 618228, Инв.№ 618225), анализатор молока «Клевер-2» (Инв. № 210134000004858), 2 дозиметра ДРГ-01Т1 (Инв.№ 210134000004855, Инв.№ 210134000004856), портативный кислородометр "МАРК 302Т" (Инв.№ 210134000004862)
<i>ЦНБ им. Железнова Н.И. Читальные за- лы</i>	Столы, освещение, компьютерное оборудование. ЭБС РГАУ-МСХА. Необходима запись в библиотеку. <a href="http://library.timacad.ru">library.timacad.ru</a> , <a href="http://elib.timacad.ru">elib.timacad.ru</a>

### **Для производственной практики:**

Материально-техническое обеспечение выездной технологической практики определяется возможностями Организации и должно соответствовать современному состоянию отрасли.

## **10. Критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций)**

### **10.1. Текущая аттестация по разделам практики**

Текущая аттестация по разделам производственной практики проводится со 2- й по 4-ю неделю производственной практики. Аттестация включает в себя оценку знаний по технологии производства в различных цехах и лабораториях предприятия, а также определение уровня знаний по оформлению различных нормативных документов.

Аттестация по разделам производственной практики включает в себя знания и навыки технологических операций при переработке сырья и продукции на предприятии, где проходит практика. Анализируются данные, которые могут быть включены в дневник и отчет практиканта. При этом практиканту должен знать работу приборов и оборудования, обеспечивающих получение продукции высокого качества, соблюдать требования техники безопасности при работе с оборудованием и правила личной гигиены на отдельных производственных участках.

## **Контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации**

1. Должностные обязанности ветеринарных специалистов на разных участках производства.
2. Основные положения инструкций по технике безопасности и правил гигиены в цехах отраслевых предприятий.
3. Нормативно-правовые документы, используемые технологами и ветврачами на предприятиях.
4. Требования ГОСТ, инструкции и других документов, регламентирующих технологию и гигиену переработки сырья и продукции животного происхождения.
5. Использование международных стандартов по производству и контролю сырья и продукции.
6. Ассортимент выпускающей продукции на предприятии.
7. Характеристика сырьевой базы предприятий.
8. Нормы и правила приема и размещения животных на боенском предприятии.
9. Нормы и правила приема и хранения мяса на перерабатывающих предприятиях.
10. Основные задачи технологов в цехах первичной переработки животных.
11. Размещение и оснащение рабочих мест, обеспечивающих соблюдение технологической схемы переработки животных.
12. Товароведческая и ветеринарно-санитарная оценка туш и органов убойных животных.
13. Особенности технологической обработки шкур разных видов животных.
14. Особенности контроля технологии переработки сырья и продукции при вынужденном убое скота.
15. Ветеринарные и технологические требования при зачистке туш и органов.
16. Порядок отбора проб мышц, органов и других материалов для лабораторного исследования при убое животных на мясокомбинатах.
17. Производственный контроль в цехах изготовления колбас, требования к сырью и специям для колбас.
18. Технологические пороки колбасных изделий и мероприятия по их предупреждению.
19. Производственный контроль при изготовлении консервов. Требования к сырью и технологическим процессам при производстве консервов.
20. Пороки и дефекты мясных консервов.
21. Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов, классификация яиц по массе, срокам хранения.
22. Пищевые и непищевые пороки и дефекты яиц.
23. Товароведческая оценка рыбы. Этапы порчи рыбы, требования к икре осетровых и лососевых рыб.
24. Характеристика молока животных разных видов, фальсификация

молока и сливок.

25. Санитарно-гигиенические требования при получении доброкачественного молока.

26. Пороки молока и их причины.

27. Порядок обезвреживания молока, полученного от больных и подозреваемых в заболевании животных туберкулезом, бруцеллезом и лейкозом.

28. Товароведная оценка различных грузов при приеме для хранения на городских распределительных холодильниках.

29. Виды фальсификации меда и методы их выявления.

30. Ветсантребования при производстве сухих животных кормов.

31. Ветсанэкспертиза кормов для непродуктивных плотоядных животных.

32. Ветсанэкспертиза кормов для сельскохозяйственных производственных животных.

## **10.2. Промежуточная аттестация по практике**

Промежуточная аттестация по производственной практике «Технологическая практика» проводится в форме зачета с оценкой.

### **Контрольные вопросы для промежуточной аттестации**

1. Организация рабочих мест для ветеринарного осмотра туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов.
2. Товароведческая оценка туш и шкур убойных животных при переработке в убойном цехе.
3. Техника безопасности и правила личной гигиены при переработке животных разных видов.
4. Товароведческая характеристика туш мелкого рогатого скота при различных болезнях.
5. Товароведческая характеристика туш свиней при различных болезнях.
6. Товароведческая характеристика туш и органов лошадей при различных болезнях.
7. Ветеринарное клеймение и маркировка мяса животных, формы ветеринарных клейм и товароведческих штампов.
8. Товароведческая характеристика продуктов убоя здоровой и больной птицы.
9. Технология убоя и переработки кроликов и нутрий.
10. Товароведческие особенности туш и органов диких промысловых животных.
11. Признаки порчи мяса при хранении (изменение цвета, запаха, загар, ослизнение, плесневение, гниение), показатели несвежести мяса.
12. Структура, задачи и функции производственной лаборатории по контролю гигиены и качества продукции.
13. Производственный технологический контроль в отдельных цехах мясокомбината.
14. Значение производственной лаборатории в соблюдении гигиены переработки сырья и продукции.
15. Задачи специалистов производственной лаборатории по совершенствованию технологических режимов в различных цехах предприятия.

- 16.Производственный контроль в цехах изготовления колбас.
- 17.Производственный контроль в цехах изготовления консервов.
- 18.Производственный контроль в цехах обработки субпродуктов.
- 19.Производственный контроль в цехах обработки жира.
- 20.Производственный контроль в цехах обработки кишечного сырья.
- 21.Производственный контроль при переработке крови убойных животных.
- 22.Производственный контроль при переработке ветеринарных конфискатов.
- 23.Производственный контроль в шкуропосолочном цехе.
- 24.Производственный контроль на холодильнике предприятия.
- 25.Производственный контроль в цехах отгрузки продукции.
- 26.Производственный контроль при получении и обработке молока.
- 27.Производственный контроль при промысле рыбы.
- 28.Производственный контроль при получении и переработке яиц.
- 29.Требования Санитарных правил для предприятий мясной, молочной, рыбной промышленности.
- 30.Способы обеззараживания мяса и других продуктов убоя животных.
- 31.Порядок утилизации и уничтожения различных биологических отходов.
- 32.Требования к спецодежде, инвентарю, воде и воздуху в производственных помещениях мясокомбинатов.
- 33.Средства дезинфекции и дератизации, дезинфекции и дезодорации, используемые на боенских предприятиях.
- 34.Болезни и состояния, при которых убой животных на мясо не допускается.
- 35.Болезни и состояния, при которых мясо используется после лабораторного анализа.
- 36.Порядок ветсанобработки транспортных средств после выгрузки животных или продуктов.

В ходе подготовки к промежуточной аттестации студент оформляет дневник и отчет по производственной практике, суммирует и анализирует материал, освоенный во время прохождения практики, описывает методы ветсанэкспертизы сырья и продукции.

Необходимыми условиями для получения зачета по практике являются:

- подготовка и сдача для защиты отчета по практике;
- авторская оценка методов ВСЭ разных материалов;
- оформление рисунков и фотографий, информативных и правовых документов в дневнике и отчете по практике;
- подготовка презентации по освоенному на практике материалу;
- оценка эффективности различных методов исследования сырья и продукции;
- обсуждение основных проблем в ВСЭ на различных производственных участках предприятия;
- оценка предложений студентов по совершенствованию условий практики и эффективности отдельных исследований по ВСЭ на отдельных участках производства.

При выполнении данных условий программа практики считается выполненной, проставляется зачет с оценкой.

Студенты, не выполнившие программы практик по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время, либо практика

переносится на следующий год с оформлением соответствующего приказа.

Студенты, не выполнившие программы практик без уважительной причины, или получившие отрицательную оценку отчисляются из Университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Университета.

**Промежуточный контроль** по практике – зачёт с оценкой.

### Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, осмысливший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформированы практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не осмысливший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

**Программу разработали:**

Бачинская В.М., д.б.н., профессор

  
(подпись)

Козак С.С., д.б.н., профессор

  
(подпись)

Баранович Е.С., к.в.н., доцент

  
(подпись)

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу производственной практики Б2.О.02.01 (П) «Технологическая практика» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность: Технологии пищевой безопасности

Савчук Светланой Васильевной доцентом кафедры физиологии, этиологии и биохимии животных ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, кандидатом биологических наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы производственной практики «Ветеринарно-санитарная практика» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Технологии пищевой безопасности (бакалавриат), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы (разработчики – Бачинская В.М., зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, д.б.н., Козак Сергей Степанович, д.б.н., профессор кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, Баранович Евгения Сергеевна, к.в.н., доцент кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа практики «Технологическая практика» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.
2. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам, предъявляемых к программе ФГОС ВО.
3. Представленные в Программе цели практики соответствуют требованиям ФГОС ВО направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.
4. В соответствии с Программой за производственной практикой «Технологическая практика» закреплены УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3 **компетенции**. Производственная практика «Технологическая практика» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.
5. **Результаты обучения**, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию практики и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.
6. Общая трудоёмкость производственной практики «Технологическая практика» составляет 6 зачётных единиц (216 часа), что соответствует требованиям ФГОС ВО.
7. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике практики.
8. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике практики и требованиям к выпускникам.
9. Учебно-методическое обеспечение практики представлено: основной литературой – 4 источника, дополнительной литературой – 5 наименования, Интернет-ресурсы – 7 источников и соответствует требованиям ФГОС ВО направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.
10. Материально-техническое обеспечение практики соответствует специфике производственной практики «Технологическая практика» и обеспечивает использование современных образовательных методов обучения.

### **ОБЩИЕ ВЫВОДЫ**

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы производственной практики «Технологическая практика» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Технологии пищевой безопасности (квалификация - бакалавр), разработанная Бачинской В.М., зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, профессором кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, доктором биологических наук, Козак С.С., доцентом кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, кандидатом ветеринарных наук, Баранович Е.С., профессором кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, соответствует требованиям ФГОС ВО, соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Санчук С.В., доцент кафедры физиологии, этиологии и биохимии животных ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, кандидат биологических наук

  
(подпись)

«25» июня 2025 г.