

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:
7abcc100773ae7c9cceb4a7a083ff3fbbf160d2a



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, д.вет.н., профессор
С.В. Акчурин
«26» августа 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
Б2.В.01.01(П) ПРЕДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность: Технологии пищевой безопасности

Курс 4

Семестр 7

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.

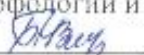
Рецензент: Савчук С.В., к.б.н., доцент

«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 зоотехнии и биологии Олесюк А.П., к.б.н.


(подпись)

«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

  (подпись)

Содержание

| | |
|--|-----------|
| АННОТАЦИЯ..... | 4 |
| 1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ | 6 |
| 2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ | 6 |
| 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ | 6 |
| 4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА..... | 7 |
| 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ | 12 |
| 6. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ | 16 |
| 6.1. РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ОТ КАФЕДРЫ | 18 |
| 6.2. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... | 20 |
| 6.2.1. Общие требования охраны труда | 20 |
| 6.2.2. Частные требования охраны труда | 22 |
| 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ..... | 22 |
| 7.1. ДОКУМЕНТЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ | 22 |
| 7.2. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ И ВЕДЕНИЯ ДНЕВНИКА | 22 |
| 7.3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ, СТРУКТУРА ОТЧЕТА И ПРАВИЛА ЕГО ОФОРМЛЕНИЯ | 23 |
| 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ..... | 25 |
| 8.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА | 25 |
| 8.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА..... | 25 |
| 8.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ | 26 |
| 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ | 26 |
| 10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ) .. | 27 |

АННОТАЦИЯ
рабочей программы практики Б2.В.01.01(П) «Преддипломная практика»
для подготовки бакалавра по направлению подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза,
направленность Технологии пищевой безопасности

Курс, семестр: 4 курс, 7 семестр

Форма проведения практики: индивидуальная, непрерывная.

Способ проведения: стационарная или выездная практика.

Цель практики: овладение умениями поиска, критического анализа и синтеза информации, компетентной оценки особенностей технологии производства и проведения ветеринарно-санитарной и товароведческой экспертизы продукции отдельных отраслей животноводства и растениеводства; отработка методов исследования сырья и продукции поднадзорных ветслужбе объектов, знаниями, умениями и навыками организации и осуществления мероприятий государственного ветеринарно-санитарного контроля, а также приобретение навыков организации научных исследований по проблемам контроля качества и безопасности сырья и продукции животного происхождения. В итоге прохождения практики студент должен проявить умения управлять своим временем, определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни и создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности.

Задачи практики:

- сбор и анализ ветеринарных источников литературы по вопросам идентификации и ветеринарно-санитарной оценки сырья и продукции;
- обеспечение становления профессионального мышления бакалавров, формирование у них четкого представления об основных профессиональных задачах, способах их решения, формах организации научно-исследовательской работы.
- обеспечение готовности к профессиональному самосовершенствованию, развитию инновационного мышления и творческого потенциала, профессионального мастерства.
- самостоятельное формулирование и решение задач, возникающих в ходе научно-исследовательской работы, требующих углубленных профессиональных знаний.
- соответствие научно-исследовательской работы бакалавров тематическим планам научно-исследовательской работы Университета и, прежде всего, приоритетным направлениям научных исследований;
- обработка материалов, собранных для выполнения выпускной квалификационной работы.

Требования к результатам освоения практики: в результате освоения практики формируются следующие компетенции УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-

2.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3

Краткое содержание практики: 1 этап – подготовительный, в течение которого студенты получают инструктаж по вопросам техники безопасности и правилам личной гигиены, знакомятся с системой ветеринарного обслуживания на данном предприятии, получают спецодежду и спецобувь и согласовывают график практической работы.

2 этап – основной, в течение которого студенты осваивают методы исследования сырья и готовой продукции, изучают специальную литературу и основные нормативно-правовые документы, выполняют научные исследования по программе практике и вопросам выпускной квалификационной работы. По завершению практической работы составляют отчет в соответствии с современными и традиционными требованиями, утверждают его в администрации предприятия, готовят материалы к защите практике.

3 этап - заключительный, в течение которого студенты анализируют данные проведенной работы и исследования по отдельным вопросам ВКР, проводят статистическую обработку полученных данных, готовятся по основным вопросам ВСЭ, включенным в перечень для зачета и экзамена. Подготовленный отчет и материалы по презентации согласовываются с руководителем от Университета.

Место проведения: на мясокомбинатах, на предприятиях перерабатывающей промышленности, санитарных бойнях, в организациях различных форм собственности и организационно-правового статуса, профиль которых соответствует направлению подготовки и программе бакалавриата, а также на базе кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, учебной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, в животноводческих подразделениях РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева.

Общая трудоемкость практики составляет 6 зач. ед. (216 час).

Промежуточный контроль: зачет с оценкой.

1. Цель практики

Целью прохождения практики «Преддипломная практика» является овладение умениями поиска, критического анализа и синтеза информации, компетентной оценки особенностей технологии производства и проведения ветеринарно-санитарной и товароведческой экспертизы продукции отдельных отраслей животноводства и растениеводства; отработка методов исследования сырья и продукции поднадзорных ветслужб объектов, знаниями, умениями и навыками организации и осуществления мероприятий государственного ветеринарно-санитарного контроля, а также приобретение навыков организации научных исследований по проблемам контроля качества и безопасности сырья и продукции животного происхождения. В итоге прохождения практики студент должен проявить умения управлять своим временем, определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни и создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности.

2. Задачи практики

Задачи практики:

- сбор и анализ ветеринарных источников литературы по вопросам идентификации и ветеринарно-санитарной оценки сырья и продукции;
- обеспечение становления профессионального мышления бакалавров, формирование у них четкого представления об основных профессиональных задачах, способах их решения, формах организации научно-исследовательской работы.
- обеспечение готовности к профессиональному самосовершенствованию, развитию инновационного мышления и творческого потенциала, профессионального мастерства.
- самостоятельное формулирование и решение задач, возникающих в ходе научно-исследовательской работы, требующих углубленных профессиональных знаний.
- соответствие научно-исследовательской работы бакалавров тематическим планам научно-исследовательской работы Университета и, прежде всего, приоритетным направлениям научных исследований;
- обработка материалов, собранных для выполнения выпускной квалификационной работы.

3. Компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения практики

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

Универсальных (УК), профессиональных (ПКос) представленных в таблице 1.

4. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата

Для успешного прохождения преддипломной практики необходимы знания и умения по предшествующим дисциплинам:

1 курс: «Зоология», «Животноводство», «Цитология, гистология и эмбриология», «История ветеринарной медицины», Экология кормов и кормления.

2 курс: «Микробиология и основы иммунологии», «Зоогигиена», «Анатомия животных», Морфологические методы исследования, «Общепрофессиональная практика».

3 курс: «Патологическая анатомия», «Внутренние незаразные болезни», «Токсикология», «Паразитарные болезни», «Инфекционные болезни», «Ветеринарная санитария», «Морфологические методы исследования», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора», «Технологическая практика», «Ветеринарно-санитарная практика».

Преддипломная практика входит в состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования и Учебного плана подготовки 36.03.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Преддипломная практика является основополагающей для изучения следующих дисциплин и выполнения следующих работ: «Товароведение, стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства», «Технология производства и экспертиза продуктов птицеводства», «Технология производства и экспертиза продуктов свиноводства», «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных», а также для подготовки к сдаче и сдачи государственного экзамена и для выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Форма проведения практики: непрерывная, индивидуальная.

Способ проведения – стационарная и выездная.

Место и время проведения практики – на мясокомбинатах, на предприятиях перерабатывающей промышленности, санитарных бойнях, ветеринарно-санитарных утилизационных заводах и в организациях различных форм собственности и организационно-правового статуса, профиль которых соответствует направлению подготовки и программе бакалавриата, а также на базе кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, в животноводческих подразделениях РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева.

Практика Б2.В.01.01(П) Преддипломная практика является обязательной в Блоке 2 «Практика», состоит из контактной и самостоятельной работы, включает три этапа.

Прохождение практики обеспечит сбор и подготовку материала для выполнения ВКР.

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 «Преддипломная практика»

| № п/п | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или её части) | Индикаторы компетенции | В результате прохождения практики 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 проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций |
| 2 | УК-2 | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | УК-2.2. | | Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную и экономическую документацию; прогнозировать развитие экономических процессов в профессиональной области; рассчитывать качественные и количественные результаты | |

| | | | | | | |
|---|------|--|----------------------------|---|---|--|
| 3 | УК-4 | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах) | УК-4.1 УК-4.3 | Знать компьютерные технологии и информационную инфраструктуру в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий | | Владеть принципами формирования системы коммуникации; анализировать систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; технологией построения эффективной коммуникации в организации; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий |
| 4 | 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 дея- | Уметь самостоятельно строить процесс овладения отобранной 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 |

| | | | | | | |
|---|--------|--|-------------------------------------|---|---|---|
| | | | | тельности | | |
| 5 | ПКос-1 | Способен компетентно оценить особенности технологии производства и проводить ветеринарно-санитарную и товароведческую экспертизу продукции | ПКос -1.1 ПКос -1.2 ПКос -1.3 | Знать особенности производства, переработки и товароведения продукции отдельных отраслей животноводства и растениеводства, в том числе кормопроизводства, с учётом возможности их биологического, технического и радиационного загрязнения в зависимости от экологических показателей производства; знать методы оценки качества и безопасности продукции на стадии производства, переработки и готовой продукции | Уметь использовать в экспертизе современные химические и гистологические методы в соответствии с нормативной документацией; находить современную, актуальную и достоверную информацию об особенностях производства, переработки и товароведения нетрадиционных продуктов животноводства и растениеводства | Владеть базовыми знаниями и умениями по технологии производства и переработки продукции животноводства и растениеводства, товароведению и методам экспертизы, включая морфологические, химические, микробиологические и радиологические; владеть актуальной нормативно-правовой базой в сфере профессиональной деятельности |
| 6 | ПКос-2 | Способен организовывать и осуществлять мероприятия государственного ветеринарно-санитарного контроля в соответствии со | ПКос -2.1 ПКос -2.2 ПКос -2.3 | Знать как отечественные, так и зарубежные нормативно-правовые акты ветеринарно-санитарной экспертизы, в том | Уметь определять соответствие и проводить сертификацию продукции животноводства и растениеводства | Владеть навыками оформления документации по результатам ветеринарно-санитарной и товароведческой экспертизы |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|--|
| | | стандартами методов экспертизы и нормативными правовыми актами | | числе при импорте-экспорте продукции животноводства и растениеводства, международные установления и особенности санитарных требований к сырью, продукции и технологиям производства | | |
|--|--|--|--|---|--|--|

5. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. Распределение трудоемкости по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение часов производственной практики по видам работ по семестрам

| Вид учебной работы | Трудоемкость | |
|---|-----------------|--------------|
| | Всего | по семестрам |
| | | 7 |
| 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 |
|----------------------------|---|--|
| Подготовитель- ный этап | Инструктаж по вопросам охраны труда и правилам личной гигиены; знакомство со структурой организации и системой ветеринарного обслуживания, план практики и график его выполнения, порядок обеспечения спецодеждой и спецобувью. | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.2 |
| Основной этап. | Распределяется время и особенность проведения специальных ветеринарно-санитарных работ и научных исследований | УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.2, УК-4.1, УК-4.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3 |

| | | |
|----------------|---|-----------------------------|
| | <p>по отдельным вопросам ВКР.</p> <p>Осваиваются методы, необходимые при исследовании сырья и готовой продукции, отрабатываются методики исследования материалов по вопросам ВКР.</p> <p>Изучаются специальная литература, данные статистической отчетности, достижения отечественной и зарубежной ветеринарной науки в области животноводства, переработки, хранения, реализации поднадзорных ветслужбой продовольственных товаров.</p> <p>Выполняются научные исследования по программе практики и отдельным вопросам выпускной квалификационной работы. Осуществляется сбор, обработка, анализ и систематизация информации по актуальным проблемам, соотношенным с профессиональной деятельностью.</p> <p>Составляется отчет в соответствии с современными и традиционными требованиями, готовится материалы к защите преддипломной практике. Делаются сообщения на научные конференции и готовится презентации для защиты отчета.</p> | |
| Заключительный | Проводится анализ по- | УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК- |

| | | |
|------|--|---|
| этап | лученной информации, отдельные данные подвергаются статистической обработке, осуществляется подготовка по перечню вопросов, отражающих основное содержание преддипломной практики. | 2.2, УК-4.1, УК-4.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3 |
|------|--|---|

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 работ 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.

В течение всей практики:

Распределяется время и особенность проведения специальных ветеринарно-санитарных работ и научных исследований по отдельным вопросам ВКР.

Изучается специальную литературу, данные статистической отчетности, достижения отечественной и зарубежной ветеринарной науки в области животноводства, переработки, хранения, реализации поднадзорных ветслужбой продо-вольственных товаров.

Осваиваются методы, необходимые при исследовании сырья и готовой продукции, отрабатываются методики исследования материалов по вопросам ВКР.

Выполняются научные исследования по программе практики и отдельным вопросам выпускной квалификационной работы.

Осуществляется сбор, обработку, анализ и систематизация информации по актуальным проблемам, соотнесенным с профессиональной деятельностью.

Ведётся дневник практики.

Составляется отчет в соответствии с современными и традиционными требованиями, готовить материалы к защите преддипломной практике. Делаются сообщения на научных конференциях и готовить презентации для защиты отчета.

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, расти-

тельных 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 производственной практики.

3. Заключительный этап

Проводится анализ полученной информации, отдельные данные подвергаются статистической обработке, осуществляется подготовка по перечню вопросов, отражающих основное содержание преддипломной практики.

Таблица 4

Самостоятельное изучение тем

| № п/п | Название тем для самостоятельного изучения | Формируемые компетенции |
|-----------------------|--|--|
| Подготовительный этап | Оформление различных ветеринарных сопроводительных документов и других НТД, касающихся контроля качества и безопасности продовольственных товаров. | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.2 |
| Основной этап. | Сравнительная оценка методов исследования отдельных видов сырья и готовых продуктов, испытание приборов с электронной системой измерения. | УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.2, УК-4.1, УК-4.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3 |
| Заключительный этап | Статистическая обработка данных, необходимых для оформления отчета и подготовке материалов для ВКР. | УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.2, УК-4.1, УК-4.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3 |

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 организации, 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, директором института 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.
- Составляет 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 в 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 директоров институтов по науке и практической подготовке 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 противозенцефалитные 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, противэнцефалитные прививки и иные меры профилактики заболеваемости и травматизма.

6.2.2. 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 преддипломной практики студент ведет дневник, требования к которому изложены в пункте 7.2.

По итогам выполненной преддипломной практики студент составляет отчет в соответствии с требованиями п. 7.3.

7.2. Правила оформления и ведения дневника

Во время прохождения преддипломной практики студент последовательно регистрирует выполненную им, согласно программе, работу, а также излагает свои наблюдения о качестве организации и содержания работы.

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

Оформляя дневник, следует учитывать, что дневник является одним из основных документов, характеризующих работу студента на практике. Записи в дневнике должны быть четкими и аккуратными. Дневник проверяет ру-

ководитель производственной практики, 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 или на отдельных производственных участках;
- 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 сокращениях 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. «Введение» и «Заключение» не включаются в общую нумерацию разделов и размещают на отдельных листах. Слова «Введение» и «Заключение» записывают посередине страницы с первой прописной буквы.

Во введении указывается цели и задачи работы, обосновывается актуальность и новизна проводимых научных исследований. Указывается индивидуальное задание руководителя производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

В заключении излагаются основные итоги выполнения работы, выводы.

Основная часть. Основная часть - структурный элемент отчета, требования к которому определяются индивидуальным заданием студента на период прохождения преддипломной практики.

Основная часть отчета о преддипломной практике должна содержать следующие разделы:

1. Определение объекта и предмета исследований.
2. Материал и методы, применяемые в работе студента.
3. Результаты проведения преддипломной практики, 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;
- статистические данные;
- нормативные документы (ксерокопии);
- методы исследования;
- схемы исследования.

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*. 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 студент 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 : электрон-

ный // 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, 2017/2019. - 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://www.mcx.ru/> - официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ/
2. <http://elibrary.ru/> - научная электронная библиотека
3. <http://www.cnshb.ru/> - центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии.
4. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. — Москва, 200-2016. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
5. Библиокомплектатор [Электронный ресурс]: электронно-библиотечная система. — Саратов, 2016. - Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>
6. Единое окно доступа к информационным ресурсам [Электронный ресурс]: федер. портал. — 2005-2016. — Режим доступа: <http://window.edu.ru/>
7. Электронная библиотечная система Издательства «Прспект Науки» [Электронный ресурс]. — Санкт-Петербург, 2010-2016. — Режим доступа: <http://www.prospektnauki.ru/ebooks/index-usavm.php>
8. <http://www.cap.ru/home/65/aris/bd/vetzac/document/> Правовые и нормативные и документы по вопросам ветеринарии
9. <http://www.fsvps.rii/fsvps> Официальный сайт Россельхознадзора

10. <http://www.mcx.ru/> Официальный интернет - портал Минсельхоз России
11. <http://www.edu.ru/> Федеральный портал Российское образование
12. <http://www.cons-plus.ru/> Официальный сайт системы Консультант – плюс.
13. Техэксперт [Электронный ресурс]: Информационная справочная система.
– Режим доступа: <http://www.cntd.ru>

9. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения основного этапа практики используются отраслевые предприятия, лаборатории ВСЭ, оборудованные лаборатории, снабженные соответствующими приспособлениями, необходимыми при работе с образцами различных материалов. Для проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя животных и птицы предусматривается наличие специально оборудованного помещения с соблюдением правил гигиены и техники безопасности.

| Наименование специальных помещений (№учебного корпуса, № аудитории) | Оснащенность специальных помещений |
|---|---|
| 1 | 2 |
| Учебный корпус № 33, аудитория №.2 (учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и практических занятий групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации) | Музей макропрепаратов 16 столов, 25 стульев, 1 меловая доска, 1 мойка, 3 деревянных шкафа под макропрепараты, 1 мультимедийная установка: 1 экран для проектора (Инв.№б/н) 1 проектор (Инв.№ 210138000001886) 1 ПК (ноутбук Lenovo (Инв.№ 28202130MHZ-2048-MB-250-6B-DVD-RM , мышь) |
| Учебный корпус № 33, аудитория №.3 (учебная аудитория для проведения практических занятий групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации) | 14 столов, 26 стульев, 1 меловая доска, 1 мультимедийная установка (телевизор и DVD-проигрыватель (Инв.№ 410134000003027)), 1 вытяжной шкаф |
| Учебный корпус № 33, аудитория №.4 (учебная аудитория для проведения занятий практических занятий групповых и индивидуальных консультаций, те- | 17 столов, 4 стула, 20 табуретов, 1 меловая доска, 4 стеклянных шкафа, 3 шкафа для реактивов (Инв.№ 410138000000725, Инв.№ 558584, Инв.№558584/1), 1 шкаф для посуды (Инв.№ 410138000000727), 1 вытяжной шкаф, 1 сейф, 1 термостат (Инв.№ 410134000002964), 1 термостат ЛТР-24 (Инв.№ 410134000002965), 1 трихинеллоскоп Лактрос 2-М (Инв.№ 4101380....732), 1 трихинеллоскоп проекционный (Инв.№ 410134000002963)+ 15 шт компрессорий, 1 рН метр рН – 410 (Инв.№ |

| | |
|--|--|
| кущего контроля и промежуточной аттестации) | 210134000004861), 1 рН метр Авилон (Инв.№ 410138000000733), 1 очки с линзой (Инв.№ 410138000000735), 1 нитратомер (Инв.№ 410138000000731), 1 фотокалориметр Экотест – 2024 – 4 (Инв.№ 602215), 1 термостат (Инв.№ 4101340..2284), 1 рефрактометр ИРФ (Инв.№ 410134000002966), 2 шт. весы напольные фасованные 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, Инв.№ 410138000000738, Инв.№ 410138000000739, Инв.№ 410138000000740, Инв.№ 410138000000741, Инв.№ 410138000000742, Инв.№ 410138000000743, Инв.№ 410138000000744, Инв.№ 618228, Инв.№ 618225), 1 анализатор молока «Клевер-2» (Инв. № 210134000004858), 2 дозиметра ДРГ-01Т1 (Инв.№ 210134000004855, Инв.№ 210134000004856), 1 портативный кислородомер "МАРК 302Т" (Инв.№ 210134000004862) |
| Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова (читальный зал библиотеки) | Компьютерный класс |

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

10.1. Текущая аттестация по разделам практики

Вопросы текущей аттестации

1. Структура ветеринарной службы на боенских предприятиях.
2. Правовая основа деятельности специалистов по ВСЭ на боенских предприятиях.
3. Техника безопасности при ВСЭ и правила личной гигиены при убойе животных.
4. Животные, как сырье для мясной промышленности.
5. Порядок осмотра животных при заготовке для убой.
6. Ветеринарные требования при погрузке животных для отправки на боенское предприятие.
7. Документы, отправляемые при отправке животных на убой.
8. Порядок осмотра животных при транспортировке (автотранспорт, железнодорожный и др.).
9. Болезни и состояния, при которых нельзя отправлять животных на убой.
10. Срок действия ветдокументов и основные ошибки при их оформлении.
11. Порядок доставки на мясокомбинат партии животных при обнаружении больных в пути.
12. Мероприятия в случаях обнаружения при транспортировке павших животных.
13. Девять степеней защиты подлинности ветеринарных документов.
14. Типы боенских предприятий в Российской Федерации.
15. Объекты на мясокомбинатах, подлежащие контролю Госветслужбы.
16. Правила для предприятий мясной промышленности.
17. Показатели питанности животных.

18. Порядок размещения животных на скотобазе.
19. Порядок обработки транспортных средств после выгрузки животных.
20. Порядок подготовки животных к убою и срок выдержки на скотобазе.
21. Порядок сдачи и убоя больных животных на предприятиях.
22. Основные задачи ветеринарной службы в убойном цехе и в цехах переработки продуктов убоя.
23. Показатели обескровливания туш животных.
24. Порядок ВСЭ голов разных убойных животных.
25. Порядок ВСЭ внутренних органов животных.
26. Порядок ВСЭ туш разных видов животных.
27. Организация рабочих мест для ветеринарной службы в убойном цехе.
28. Отбор проб продуктов убоя для исследования в лаборатории.
29. Показатели здоровых и пораженных инфекцией лимфатических узлов у животных.
30. Клеймение туш и других продуктов убоя.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при трихинеллезе.
32. Порядок проведения трихинеллоскопии мяса.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при саркоцистозе.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при эхинококкозе.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при фасциолезе.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при дикроцелиозе.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при тонкошейном финнозе.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при бруцеллезе.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при псевдотуберкулезе.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при актиномикозе и актинобациллезе.
43. Научное обоснование ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя животных при различных болезнях.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лептоспирозе.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при листериозе.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и икры.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и кисломолочных продуктов.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и других продуктов пчеловодст-

ва.

50. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов.

51. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продукции на рынках.

10.2. Промежуточная аттестация по практике

Промежуточная аттестация по преддипломной практике проводится в форме зачета с оценкой.

Вопросы для промежуточной аттестации

1. Порядок выдачи ветеринарных свидетельств и справок на подконтрольные объекты. Формы ветеринарных свидетельств и ветеринарных сертификатов.

2. Показатели недействительности ветеринарных свидетельств и справок. Срок действия и хранения ветеринарных свидетельств и справок.

3. Основные ошибки при оформлении ветеринарных свидетельств и справок.

4. Порядок оформления ветеринарных документов ветслужбой Армии, ФСБ, МВД и других ведомств.

5. Ветеринарно-санитарные объекты на мясокомбинатах и их контроль.

6. Лимфоузлы головы. Органы и туши, подлежащие вскрытию при ВСЭ.

7. Порядок переработки туш, погибших в дороге.

8. Порядок и место нанесения ветеринарных клейм и технологических штампов на туши разных животных.

9. Ветеринарное клеймение и технологическая маркировка мяса диких промысловых животных.

10. Порядок переклеймения и перемаркировки туш животных.

11. Причины и порядок вынужденного убоя животных.

12. Ветеринарные требования при подворном убое животных.

13. Особенности ВСЭ мяса животных при вынужденном убое.

14. Порядок лабораторного контроля мяса вынужденного убоя животных.

15. Порядок обеззараживания мяса вынужденного убоя животных.

16. Объекты микробиологического контроля на мясокомбинате.

17. Ветеринарно-санитарные требования при сдаче и приемке молока на молочное предприятие.

18. Пороки цвета, запаха и вкуса молока, браковка молока при пороках.

19. Лабораторный анализ молочного сырья при сдаче-приеме на молочный завод.

20. Порядок сдачи и переработки молока коров, положительно реагирующих на туберкулез, бруцеллез, лейкоз, лептоспироз.

21. Ветеринарно-санитарные требования при промысле диких животных, методы промысла.

22. ВСЭ некачественных опасных продуктов в соответствии с законом РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

23. Перечень зооантропонозных болезней, возбудители которых передаются через продукты животного происхождения.

24. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении консервов, требования к помещениям и оборудованию.

25. Причины браковки консервов.

26. Ветеринарно-санитарные требования к цехам колбасного производства.

27. Порядок лабораторного анализа колбасных изделий.

28. Ветеринарно-санитарные требования к сырью и вспомогательным материалам для колбас.

29. Дефекты и пороки колбасных изделий и ветеринарно-санитарная оценка.

30. Требования инструкции по хранению и применению нитрита натрия.

31. Методы физико-химического анализа консервов.

32. Методы физико-химического анализа колбасных изделий.

33. Методы микробиологического анализа колбасных изделий.

34. Ветеринарные требования при промысле рыбы.

35. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при промысле, этапы порчи рыбы.

36. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при отдельных инвазионных болезнях (дифиллоботриоз, описторхоз, лигулез, анизакидоз).

37. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при отдельных инфекционных болезнях (аэромокоз, вибриоз, псевдомоноз, микозы).

38. Основные положения Правил ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и ветеринарно-санитарной экспертизы морской рыбы.

39. Основные положения Правил ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

40. Основные положения закона «О ветеринарии», «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

41. Основные положения Правил ветеринарно-санитарной экспертизы молока, меда, яиц и рыбы.

42. Ответственность ветеринарных работников за искажение данных по контролю качества и безопасности.

Зачет, получает обучающийся, прошедший практику, ведущий дневник практики, имеющий отчет со всеми отметками о выполнении и ответивший на вопросы зачёта:

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

Промежуточный контроль по преддипломной практике проводится на 4 курсе в 7 семестре, форма контроля – зачет с оценкой.

Таблица 5

Критерии оценивания результатов обучения

| Оценка | Критерии оценивания |
|---|--|
| Высокий уровень «5» (отлично) /зачет | оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший 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. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий. |
| Средний уровень «4» (хорошо) /зачет | оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний). |
| Порочный уровень «3» (удовлетворительно) /зачет | оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с проблемами 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. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный. |
| Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно) /незачет | оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, 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.В.01.01(П) «Преддипломная практика» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность: Технологии пищевой безопасности

Савчук Светланой Васильевной доцентом кафедры физиологии, этологии и биохимии животных ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, кандидатом биологических наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы производственной практики «Преддипломная 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 «Преддипломная 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 «Преддипломной практикой» закреплены УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3 компетенции. Производственная практика «Преддипломная 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 «Преддипломная 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 – 3 источника, дополнительной литературой – 4 наименования, Интернет-ресурсы – 13 источников и соответствует требованиям ФГОС ВО направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.
10. Материально-техническое обеспечение практики соответствует специфике производственной практики «Преддипломная 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 «Преддипломная 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, доктором биологических наук, профессором кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, доктором биологических наук, Козак С.С., доцентом кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, кандидатом ветеринарных наук, Барапович Е.С., профессором кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

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



Савчук С.В.

«25» июня 2025 г.