

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Юлдашбаев Юсупжан Артыкович  
Должность: И.о. директора института зоотехнии и биологии  
Дата подписания: 17.07.2023 12:54:55  
Уникальный программный ключ:  
5fc0f48fbb34735b4d931397ee06994d56e515e6

УТВЕРЖДАЮ:  
И. о. директор института зоотехнии  
и биологии  
Ю. А. Юлдашбаев  
17 июля 2022 г.

**Лист актуализации программы производственной практики**  
**Б2.О.02.01 (П) «Ветеринарно-санитарная практика»**  
индекс по учебному плану, наименование

для подготовки магистров  
Направление: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
Направленность: Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции  
Форма обучения очная  
Год начала подготовки: 2021 г.  
Курс 1  
Семестр 2

В программу производственной практики не вносятся изменения. Программа актуализирована для 2022 г. начала подготовки.

Разработчик (и): Козак С.С., д.б.н., профессор, Салихов А.А., д.с-х.н., профессор, Баранович Е.С., к.в.н., доцент, Козак Ю.А., к.в.н., ст. преподаватель  
(ФИО, ученая степень, ученое звание) 19 августа 2022 г.

Программа производственной практики пересмотрена и одобрена на заседании кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы протокол № 2 от «01» сентября 2022 г.

Заведующий кафедрой AS А.Э. Семак

Заведующий выпускающей кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы AS А.Э. Семак

«01» сентября 2022 г.



**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. с.-х. н., профессор

Ю.А. Юлдашбаев

20 21 г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
Б2.О.02.01(П) «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ПРАКТИКА»**

для подготовки магистров

ФГОС ВО

Направление подготовки - 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность: Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности  
животноводческой продукции

Курс 1

Семестр 2

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2021 г.

Москва, 2021

Разработчики: Козак С.С., д-р биол. наук, профессор, Баранович Е.С. канд. вет. наук., доцент, Салихов А. А., д-р наук, профессор

  
«28» 08 2021 г.

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

  
(подпись)

«30» 08 2021 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, профессионального стандарта «Ветеринарный врач» и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

И.о. зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
А.Э. Семак, к.с./х.н., доцент

  
(подпись)

«30» 08 2021 г.

**Согласовано:**

Зам. декана по науке и  
практике института зоотехнии и биологии Олесюк А.П., к.б.н.

  
(подпись)

«30» 08 2021 г.

И.о. зав. выпускающей кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Семак А.Э., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

  
(подпись)

«30» 08 2021 г.

Зав. отделом комплектования ЦНБ

  
(подпись)

## Содержание

|  |           |
|--|-----------|
| <b>АННОТАЦИЯ</b> .....   | <b>4</b>  |
| <b>1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ</b> .....  | <b>5</b>  |
| <b>2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ</b> .....  | <b>5</b>  |
| <b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b> ..... | <b>5</b>  |
| <b>4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП МАГИСТРАТУРЫ</b> .....                           | <b>11</b> |
| <b>5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</b> .....  | <b>12</b> |
| <b>6. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ</b> .....                                    | <b>17</b> |
| 6.1. Руководитель производственной практики от кафедры .....                           | 18        |
| 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.....                            | 21        |
| 7.2. Правила оформления и ведения дневника .....                                       | 21        |
| 7.3. Общие требования, структура отчета и правила его оформления .....                 | 21        |
| <b>8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ</b> .....              | <b>24</b> |
| 8.1. Основная литература .....   | 24        |
| 8.2. Дополнительная литература .....   | 24        |
| 8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы .....                                  | 24        |
| <b>9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ</b> .....                           | <b>26</b> |
| <b>10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)</b> ..   | <b>26</b> |
| 10.1. Текущая аттестация по разделам практики.....                                     | 26        |
| 10.2. Промежуточная аттестация по практике.....  | 28        |
| Приложение.....  | 32        |

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики Б2.О.02.01(П) «Ветеринарно-санитарная практика» для подготовки магистров по направлению подготовки

### 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направленность Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции

**Курс, семестр:** 1 курс, 2 семестр

**Форма проведения практики:** индивидуальная, рассредоточенная

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

**Цель практики:** получение профессиональных умений навыков (опыта) в области знаний в сфере управления и функционирования ветеринарно-санитарных служб и лабораторий, с применением способности управления проектом, с использованием системного подхода, современных и приоритетных коммуникативных технологий. В результате прохождения практики студент приобретает способность, обладая знаниями о биологическом статусе животных, нормативных показателях здоровья и благополучия, оценивать влияние на животных различных факторов, опасности риска болезней для человека, также студент приобретает способность к грамотному оформлению профессиональной документации.

#### **Задачи практики:**

- ознакомление с работой оборудования, приборов и тест-систем, используемых при ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продукции;
- освоение современных методов лабораторного анализа поднадзорной Госветслужбе продукции животного происхождения;
- освоение современных методов контроля органолептических показателей и инструментального контроля показателей качества сырья и продукции животного происхождения на мясоперерабатывающих предприятиях, лабораториях рынков, боенских пунктов;
- отработка навыков исследования с помощью экспресс-систем и современных приборов при осуществлении ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции и готовых пищевых продуктов и оформления бумажной и электронной документации в современных системах;
- приобретения навыков делопроизводства, оформления ветеринарных сопроводительных документов;
- ознакомление с принципами исполнения арбитражных исследований, необходимых для решения судебных ветеринарно-санитарных вопросов.

**Требования к результатам освоения практики:** в результате освоения практики формируются следующие компетенции УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; 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-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3.

**Краткое содержание практики:** подготовительный этап (инструктаж по технике безопасности, правилам личной гигиены); основной этап (лабораторные исследования доброкачественности мясных, молочных, рыбных и других продуктов животного происхождения, оформление нормативно-правовой докумен-

тации), заключительный этап (анализ выполненной работы на практике, оформление дневника и отчета по практике, подготовка материалов для презентации, отчетные данные практической деятельности ветеринарной службы на различных объектах).

**Место проведения:** проводится на базе кафедры, учебной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, в животноводческих подразделениях РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, выездная – 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 магистратуры.

**Общая трудоемкость практики** составляет 21 з. е. (756 час).

**Промежуточный контроль:** зачет с оценкой.

## **1. Цель практики:**

Целью прохождения практики «Ветеринарно-санитарная практика» является получение профессиональных умений навыков (опыта) в области управления и функционирования ветеринарно-санитарных служб и лабораторий, с применением способности управления проектом, с использованием системного подхода, современных и приоритетных коммуникативных технологий. В результате прохождения практики студент приобретает способность, обладая знаниями о биологическом статусе животных, нормативных показателях здоровья и благополучия, оценивать влияние на животных различных факторов, опасности риска болезней для человека, также студент приобретает способность к грамотному оформлению профессиональной документации. Овладевает умениями и навыками организации и реализации современных технологий и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности (практическая подготовка обучающегося)

## **2. Задачи практики:**

- ознакомление с работой оборудования, приборов и тест-систем, используемых при ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продукции;
- освоение современных методов лабораторного анализа поднадзорной Госветслужбе продукции животного происхождения;
- освоение современных методов контроля органолептических показателей и инструментального контроля показателей качества сырья и продукции животного происхождения на мясоперерабатывающих предприятиях, лабораториях рынков, боенских пунктов;
- отработка навыков исследования с помощью экспресс-систем и современных приборов при осуществлении ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции и готовых пищевых продуктов и оформления бумажной и электронной документации в современных системах;
- приобретения навыков делопроизводства, оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных и электронных носителях;
- ознакомление с принципами исполнения арбитражных исследований, необходимых для решения судебных ветеринарно-санитарных вопросов.

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

Прохождение производственной практики, направлено на формирование у обучающихся компетенций: УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; 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-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3

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

Таблица 1

## Требования к результатам освоения по программе практики

| №<br>п/п | Код компетенции | Содержание компетенции (или её части)  | Индикаторы компетенций     | В результате прохождения практики обучающиеся должны:   |   |  |
|----------|-----------------|--|----------------------------|---|---|--|
|          |                 |  |                            | знать   | уметь   | владеть  |
| 1.       | УК-1            | Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий | УК-1.1<br>УК-1.2<br>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 управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла  | УК-2.1<br>УК-2.2<br>УК-2.3 | Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе | Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы | Владеть методами управления проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; |



|    |        |  |                               |   |   |  |
|----|--------|--|-------------------------------|---|---|--|
|    |        |  |                               |   |   | определением требований к результатам реализации проекта   |
| 3. | УК-4   | Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия                               | УК-4.1<br>УК-4.2<br>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 | Уметь создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации | 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 определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки  | УК-6.1<br>УК-6.2<br>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 отобранной и структурированной информацией   | Владеть приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний   |
| 5. | ОПК- 1 | Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности | ОПК-1.1<br>ОПК-1.2<br>ОПК-1.3 | Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического  | Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных   | Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований  |

|    |        |   |                               |   |   |   |
|----|--------|---|-------------------------------|---|---|---|
|    |        | продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных   |                               | процесса  |   |   |
| 6. | ОПК- 2 | Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов                             | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3 | Знать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных | Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов | Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию |
| 7. | ОПК- 3 | Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса | ОПК-3.1<br>ОПК-3.2<br>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  |
| 8. | ОПК- 4 | Способен использовать в профессиональной дея-   | ОПК-4.1<br>ОПК-4.2            | Знать технические возможности современного специали-  | Уметь применять современные технологии и методы   | Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для   |

|     |        |  |                               |  |   |   |
|-----|--------|--|-------------------------------|--|---|---|
|     |        | тельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов | ОПК-4.3                       | зированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности   | исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты  | реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий   |
| 9.  | ОПК- 5 | Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных   | ОПК-5.1<br>ОПК-5.2<br>ОПК-5.3 | Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов   | Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных   | Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете |
| 10. | ОПК- 6 | Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии   | ОПК-6.1<br>ОПК-6.2<br>ОПК-6.3 | Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб | Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах | Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска  |

#### 4. Место практики в структуре ОПОП магистратуры

Для успешного выполнения производственной практики «Ветеринарно-санитарная практика» необходимы знания и умения по предшествующим дисциплинам: «Информационные технологии в науке и производстве», «Нормативно-правовое обеспечение ветеринарной деятельности», «Основы управления персоналом», «Экологический мониторинг», «Патоморфологическая диагностика различных болезней», «Пищевые инфекции и токсикозы», «Современная диагностика основных зооантропонозов» и учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)».

Производственная практика является основополагающей для изучения таких дисциплин как «Ветеринарно-санитарный мониторинг и сертификация животноводческой продукции», «Санитарные правила для пищевых предприятий», «Безопасность сырья и продуктов животного происхождения», «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства», «Организация, планирование и проектирование производства перерабатывающих предприятий», «Мониторинг и контроль опасных болезней животных», «Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения», «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов», «Ветеринарная деятельность в чрезвычайных условиях», «Ветеринарно-санитарный контроль продукции свиноводства», «Ветеринарно-санитарный контроль на границе и транспорте», «Ветеринарно-санитарный контроль на таможенных терминалах», «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках», «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов», а также для прохождения «Преддипломной практики».

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

Форма проведения практики: индивидуальная, рассредоточенная

Способ проведения: стационарная или выездная практика

Место проведения практики. Производственная практика проводится учебной лабораторией ветеринарно-санитарной экспертизы, в животноводческих подразделениях РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, выездная – 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 магистратуры.

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.

#### 5. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет 21 зачет-

ную единицу, 756 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 |
|   |                 | 2            |
| Общая трудоемкость по учебному плану, в зач.ед.           | 21              | 21           |
| в часах   | 756             | 756          |
| Контактная работа, час./ конс.пр.подготот (ПП)            | 7/7             | 7/7          |
| Самостоятельная работа практиканта, час./ СР пр.подготов. | 749/749         | 749/749      |
| Форма промежуточной аттестации                            | зачет с оценкой |              |

Таблица 3

**Структура производственной практики**

| № п/п                 | Содержание этапов практики   | Формируемые компетенции   |
|-----------------------|--|---|
| Подготовительный этап | Ознакомительные занятия по структуре и функционированию предприятия/лаборатории, технике безопасности, правилам личной гигиены, обеспечение спецодеждой, ознакомление с работой приборов и спецоборудования, коллективом и должностными обязанностями  | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3;   |
| Основной этап         | Практическое освоение методов ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии/ в лаборатории, работа на точках органолептической и инструментальной оценки мясных, молочных, рыбных, яичных и других поднадзорных продуктов. Микроскопическое и микробиологическое исследование препаратов мяса, колбас, консервов, молочных, рыбных, яичных и других продуктов. Ветеринарно-санитарная оценка контрольных образцов по результатам микроскопии. Трихинеллоскопия мяса убойных и промысловых животных, определение признаков дифференциальной диагностики мышечных паразитарных болезней. Освоение приборов по измерению общей и титруемой кислотности различных подконтрольных ветслужбой сырьевых и продовольственных товаров. Освоение физико-химических методов исследования мясных, молочных и рыбных продуктов, регистрация пороков в мясе, молоке, рыбе и других подконтрольных продовольственных товаров. Приобретение навыков и опыта микробиологического контроля сырья и продукции животного про- | УК-1, УК-2УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3;ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; 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-5.1; |

|                     |  |   |
|---------------------|--|---|
|                     | исхождения. Ознакомление с работой приборов для радиационного измерения сырья и продуктов животного и растительного происхождения, исследование продуктов на пораженность РВ.<br>Ознакомление с порядком и оформлением ветеринарных сопроводительных документов на бумажных и электронных носителях по СИ «Меркурий», а также современных разработок по ветеринарно-санитарной экспертизе подконтрольных ветслужб сырья и продовольственных товаров. | ОПК-5.2;<br>ОПК-5.3;<br>ОПК-6.1;<br>ОПК-6.2;<br>ОПК-6.3   |
| Заключительный этап | Анализ выполненной работы на практике, оформление дневника и отчета по практике, подготовка материалов для презентации, отчетные данные практической деятельности ветеринарной службы на различных объектах.   | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3;<br>УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3;<br>УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3;<br>УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3,<br>ОПК-1.1;<br>ОПК-1.2;<br>ОПК-1.3,<br>ОПК-5.1;<br>ОПК-5.2;<br>ОПК-5.3 |

### **Содержание практики**

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

Контактная работа в объеме 7 часов (таблица №2) 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 7 часов (таблица №2) 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;
- предоставление 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**

Обучающиеся получают инструктаж, где освещаются следующие вопросы:

- структура и функционированию предприятия/лаборатории,
- техника безопасности,
- правила личной гигиены, обеспечение спецодеждой,
- ознакомление с работой приборов и спецоборудования,
- знакомство с коллективом и должностными обязанностями.

Магистранты прослушивают инструктивный материал по методам исследования при осуществлении ветсанэкспертизы на боенских предприятиях, в научно-исследовательских учреждениях и органах Россельхознадзора.

### **2 этап. Основной этап**

В ходе основного этапа практики практикант должен 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; вести дневник практики; составлять отчеты (разделы отчета) по теме или разделу выполняемой работы (этапу задания).

Выполнение обязанностей стажера-ветсанэксперта на одном или нескольких участках цикла экспертизы. Изучение нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и лабораторного контроля продуктов убоя животных. Подготовка образцов продукции для органолептических исследований. Сравнительная сенсорная оценка мяса, колбас, консервов, рыбы, молока, творога, яиц меда и другой продукции животного происхождения, поступающих на конкретное предприятие, в ГДВСЭ рынка или ПКВП. Подготовка микроскопов и образцов продукции для светового и темнопольного исследования. Микроскопический контроль мяса на свежесть, структуры творога, сметаны, сливочного масла, меда, водных смывов с разных объектов. Особенности микроскопии с конденсором темного поля. Подготовка образцов мяса для трихинеллоскопии в компрессориуме и методом переваривания в искусственном желудочном соке. Трихинеллоскопия с использованием микроскопа и трихинеллоскопа. Определение эффективности трихинеллоскопии различных мышц и тканей органов животных. Работа с приборами для определения рН. Определение рН образцов мяса, колбас, консервов, молока, рыбы, меда и других продовольственных товаров. Поверка приборов с помощью фиксаналов щелочи и кислоты. Подготовка рефрактометра и овоскопа к работе. Рефрактометрия воды, смывов с оборудования, сыворотки молочной, меда, растворов сахаристых и белковых веществ и других объектов. Изучение таблицы соответствия показателей рефрактометра и содержания определенных веществ. Овоскопия яиц. Подготовка к работе нитратометров и образцов продукции к исследованию. Определение содержания нитратов в образцах мяса, колбас, консервов и различных растительных продуктов. Подготовка портативного прибора по измерению радиоактивности различных объек-

тов. Контроль радиационной активности мяса, молока, яиц, рыбы, меда и других продовольственных товаров. Основные приборы для измерения радиоактивности в мясных и растительных продуктах, используемые при ветсанэкспертизе. Теоретическая подготовка для работы с автоклавом настольным и дистиллятором лабораторным. Получение дистиллированной воды и ее стерилизация в автоклаве настольном. Контроль работы приборов.

На протяжении этапа студент должен:

- 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);
- выступать с докладом на научной конференции.

**Текущий контроль.** Доклад научному руководителю - обобщение полученных знаний по ветеринарно-санитарной экспертизе в производственных условиях. Контроль записей в дневнике.

### 3 этап. Заключительный этап

Завершение оформления Дневника практики, подготовка презентации и отчёта по практике.

**Промежуточный контроль.** Сдача дневника практики, защита Отчёта по практике.

Таблица 4

#### Самостоятельное изучение тем

| № п/п | Название тем для самостоятельного изучения   | Формируемые компетенции   |
|-------|--|---|
| 1     | Перечень животных и птицы, являющихся основным сырьем для мясной промышленности.   | ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6.                           |
| 2     | Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою на мясо. Обоснование запрета убоя скота при болезнях.                               | ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6.                           |
| 3     | Основные технологические операции переработки крупного и мелкого рогатого скота, их значение для получения мяса высокого товарного качества.             | ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6.                           |
| 4     | Организация рабочих мест для ветеринарного осмотра туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов.  | ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6.                           |
| 5     | Методика ветеринарного осмотра туш и органов убойных животных при ветсанэкспертизе, техника безопасности при проведении ветсанэкспертизы продуктов убоя. | ОПК-1.1;ОПК-1.2; ОПК-1.3;ОПК-2.1; ОПК-2.2;ОПК-2.3; ОПК-3.1;ОПК-3.2; |



| №<br>п/п | Название тем для самостоятельного изучения   | Формируемые компетенции  |
|----------|--|--|
|          |  | ОПК-3.3;ОПК-4.1;<br>ОПК-4.2;ОПК-4.3;<br>ОПК-5.1;ОПК-5.2;<br>ОПК-5.3;ОПК-6.1;<br>ОПК-6.2; ОПК-6.3   |
| 6        | Признаки порчи мяса при хранении (изменение цвета, запаха, загар, ослизнение, плесневение, гниение), показатели несвежести мяса.               | ОПК-1.1;ОПК-1.2;<br>ОПК-1.3;ОПК-2.1;<br>ОПК-2.2;ОПК-2.3;<br>ОПК-3.1;ОПК-3.2;<br>ОПК-3.3;ОПК-4.1;<br>ОПК-4.2;ОПК-4.3;<br>ОПК-5.1;ОПК-5.2;<br>ОПК-5.3;ОПК-6.1;<br>ОПК-6.2; ОПК-6.3 |
| 7        | Ветеринарно-санитарные требования при вынужденном убое больных животных.   | ОПК-1.1;ОПК-1.2;<br>ОПК-1.3;ОПК-2.1;<br>ОПК-2.2;ОПК-2.3;<br>ОПК-3.1;ОПК-3.2;<br>ОПК-3.3;ОПК-4.1;<br>ОПК-4.2;ОПК-4.3;<br>ОПК-5.1;ОПК-5.2;<br>ОПК-5.3;ОПК-6.1;<br>ОПК-6.2; ОПК-6.3 |
| 8        | Лимфатические узлы туши и органов, подлежащие осмотру и вскрытию при ветсанэкспертизе.   | ОПК-1.1;ОПК-1.2;<br>ОПК-1.3;ОПК-2.1;<br>ОПК-2.2;ОПК-2.3;<br>ОПК-3.1;ОПК-3.2;<br>ОПК-3.3;ОПК-4.1;<br>ОПК-4.2;ОПК-4.3;<br>ОПК-5.1;ОПК-5.2;<br>ОПК-5.3;ОПК-6.1;<br>ОПК-6.2; ОПК-6.3 |
| 9        | Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, требования к сырью и специям для колбас. Пороки колбасных изделий и ветсаноценка при них. | ОПК-1.1;ОПК-1.2;<br>ОПК-1.3;ОПК-2.1;<br>ОПК-2.2;ОПК-2.3;<br>ОПК-3.1;ОПК-3.2;<br>ОПК-3.3;ОПК-4.1;<br>ОПК-4.2;ОПК-4.3;<br>ОПК-5.1;ОПК-5.2;<br>ОПК-5.3;ОПК-6.1;<br>ОПК-6.2; ОПК-6.3 |
| 10       | Ветеринарно-санитарный контроль при производстве консервов. Требования к сырью и технологическим процессам. Пороки и ветсаноценка при них.     | ОПК-1.1;ОПК-1.2;<br>ОПК-1.3;ОПК-2.1;<br>ОПК-2.2;ОПК-2.3;<br>ОПК-3.1;ОПК-3.2;<br>ОПК-3.3;ОПК-4.1;<br>ОПК-4.2;ОПК-4.3;<br>ОПК-5.1;ОПК-5.2;<br>ОПК-5.3;ОПК-6.1;<br>ОПК-6.2; ОПК-6.3 |

| №<br>п/п | Название тем для самостоятельного изучения   | Формируемые компетенции  |
|----------|--|--|
| 11       | Характеристика молока животных разных видов. Лабораторный контроль молока сырого. Ветсанэкспертиза сливок сырых, фальсификация молока и сливок, ветсаноценка молока при пороках. | ОПК-1.1;ОПК-1.2;<br>ОПК-1.3;ОПК-2.1;<br>ОПК-2.2;ОПК-2.3;<br>ОПК-3.1;ОПК-3.2;<br>ОПК-3.3;ОПК-4.1;<br>ОПК-4.2;ОПК-4.3;<br>ОПК-5.1;ОПК-5.2;<br>ОПК-5.3;ОПК-6.1;<br>ОПК-6.2; ОПК-6.3 |
| 12       | Ветсанэкспертиза и оценка рыбы. Этапы порчи рыбы. Методика исследования рыбы на свежесть. Требования к икре осетровых и лососевых рыб.   | ОПК-1.1;ОПК-1.2;<br>ОПК-1.3;ОПК-2.1;<br>ОПК-2.2;ОПК-2.3;<br>ОПК-3.1;ОПК-3.2;<br>ОПК-3.3;ОПК-4.1;<br>ОПК-4.2;ОПК-4.3;<br>ОПК-5.1;ОПК-5.2;<br>ОПК-5.3;ОПК-6.1;<br>ОПК-6.2; ОПК-6.3 |
| 13       | Санитарно-гигиенические требования при получении и перевозке молока.   | ОПК-1.1;ОПК-1.2;<br>ОПК-1.3;ОПК-2.1;<br>ОПК-2.2;ОПК-2.3;<br>ОПК-3.1;ОПК-3.2;<br>ОПК-3.3;ОПК-4.1;<br>ОПК-4.2;ОПК-4.3;<br>ОПК-5.1;ОПК-5.2;<br>ОПК-5.3;ОПК-6.1;<br>ОПК-6.2; ОПК-6.3 |
| 14       | Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и других продуктов пчеловодства. Методы лабораторного исследования меда. Определение фальсификации меда.                                  | ОПК-1.1;ОПК-1.2;<br>ОПК-1.3;ОПК-2.1;<br>ОПК-2.2;ОПК-2.3;<br>ОПК-3.1;ОПК-3.2;<br>ОПК-3.3;ОПК-4.1;<br>ОПК-4.2;ОПК-4.3;<br>ОПК-5.1;ОПК-5.2;<br>ОПК-5.3;ОПК-6.1;<br>ОПК-6.2; ОПК-6.3 |
| 15       | Профилактические и истребительные мероприятия против грызунов, насекомых в цехах предприятий. Контроль качества дератизации и дезинсекции.                                       | ОПК-1.1;ОПК-1.2;<br>ОПК-1.3;ОПК-2.1;<br>ОПК-2.2;ОПК-2.3;<br>ОПК-3.1;ОПК-3.2;<br>ОПК-3.3;ОПК-4.1;<br>ОПК-4.2;ОПК-4.3;<br>ОПК-5.1;ОПК-5.2;<br>ОПК-5.3;ОПК-6.1;<br>ОПК-6.2; ОПК-6.3 |
| 16       | Технический регламент на молоко и молочную продукцию, Объекты технического регулирования. Требования к безопасности объектов технического регулирования при переработке молока.  | ОПК-1.1;ОПК-1.2;<br>ОПК-1.3;ОПК-2.1;<br>ОПК-2.2;ОПК-2.3;<br>ОПК-3.1;ОПК-3.2;<br>ОПК-3.3;ОПК-4.1;   |

| №<br>п/п | Название тем для самостоятельного изучения  | Формируемые компетенции  |
|----------|---|--|
|          |   | ОПК-4.2;ОПК-4.3;<br>ОПК-5.1;ОПК-5.2;<br>ОПК-5.3;ОПК-6.1;<br>ОПК-6.2; ОПК-6.3   |
| 17       | Особенности оборота пищевой продукции, производимой гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах и гражданами для личного потребления и непредназначенной для выпуска в обращение на территории таможенного союза. | ОПК-1.1;ОПК-1.2;<br>ОПК-1.3;ОПК-2.1;<br>ОПК-2.2;ОПК-2.3;<br>ОПК-3.1;ОПК-3.2;<br>ОПК-3.3;ОПК-4.1;<br>ОПК-4.2;ОПК-4.3;<br>ОПК-5.1;ОПК-5.2;<br>ОПК-5.3;ОПК-6.1;<br>ОПК-6.2; ОПК-6.3 |

## 6. Организация и руководство практикой

### *6.1. Обязанности руководителя производственной практики от кафедры*

**Назначение.** Руководитель практики на кафедре назначается распоряжением заведующего кафедрой из числа профессоров и опытных преподавателей по представлению заведующего кафедрой или декана факультета.

**Ответственность.** Руководитель практики отвечает перед заведующим кафедрой, деканом (заместителем декана по практике) и проректором по учебной работе за организацию и качественное проведение практики, за выполнение студентами согласованной программы практики.

Руководитель практики несет ответственность за выполнение программы, правильное расходование средств и материалов, выделенных на проведение практики, обеспечивает соблюдение правил охраны труда, техники безопасности и правил личной гигиены при проведении практики, соблюдение трудовой и общественной дисциплины всеми практикантами, представляет обоснованную оценку отчетов и дневников по производственной практике.

**Обязанности руководителя практики.** Руководитель практики обязан:

- получить от заведующего кафедрой или декана факультета указания по подготовке и срокам проведения практики;
- согласовать программу практики с обучающимися, отбывающими на предприятие, в лаборатории и другие организации;
- детально ознакомить обучающихся с работой приборов и оборудования, используемыми при прохождении практики;
- ознакомить магистрантов с образцами основных сопроводительных документов на поднадзорные продовольственные товары.
- обратить особое внимание магистрантов на строгое соблюдение техники безопасности и правил личной гигиены на производственных участках.

**Руководители производственной практики от Университета:**

- сообщить магистрантам об учебных пособиях, справочниках и методических указаниях, рекомендованных для использования на практике;

- обеспечить соответствие программы практики требованиям кафедры, деканата, изложенным в утвержденной программе;
- проводить инструктаж по технике безопасности при работе с приборами и оборудованием;
- контролировать трудовую дисциплину обучающихся на объектах прохождения практики;
- консультировать магистрантов по вопросам оформления различных ведомственных документов на объектах прохождения практики;
- сообщать о требованиях, предъявляемых к оформлению дневника и отчета по практике и защите его на кафедре.

***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 магистрантами правил личной гигиены на всех производственных участках;
- знакомит обучающихся с особенностями технологических операций, оборудования и инвентаря в различных цехах предприятия;
- представляет магистрантам правильно оформленную цеховую 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 технологических операций в разных цехах предприятий;
- соблюдать режим работы организации 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 Инструкция по технике безопасности**

Перед началом практики заместители деканов факультетов по науке и практической подготовке и руководители практики от Университета проводят инструктаж обучающихся 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, противозанцефалитные 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 магистранты 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. Магистрант 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 производственной практики магистрант ведет дневник, требования к которому изложены в пункте 7.2.

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

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

Во время прохождения производственной практики магистрант последовательно регистрирует выполненную им, согласно программе, работу, а также излагает свои наблюдения о качестве организации и исполнения работы.

Дневник следует заполнять ежедневно по окончании рабочего дня. В дневнике отражаются все работы, в которых магистрант 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 магистранта на практике. Записи в дневнике должны быть четкими и аккуратными. Дневник проверяет руководитель 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. Пример оформления титульного листа листом отчета приведен в Приложении.

**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.

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 производственной практики.

Основная часть отчета о производственной практике должна содержать следующие разделы:

1. Определение объекта и предмета исследований.
2. Материал и методы, применяемые в работе обучающегося.
3. Результаты проведения производственной 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;
- нормативны 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 [Электронный ресурс]: учебник / М.Ф.Боровков, В.П.Фролов, С.А.Серко.- СПб.: Лань,2021.-476 с. ЭБС Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/152644>

2. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных и птицы: учеб. пособие / И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Д.В. Никитченко, РУДН, 2010-381с.

3. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / составитель В.Г. Урбан. – СПб.: Лань,2020.-384с. ЭБС <http://e.lanbook.com/books/395>.

## **8.2. Дополнительная литература**

1. Серегин И.Г., Никитченко В.Е., Никитченко Д.В. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных и птицы. М.: Изд-во РУДН, 2010.- 379с.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого сырья и готовых продуктов. Лабораторные методы: учебное пособие / И. Г. Серегин [и др.]. - Москва: РУДН, 2016. - 225 с.

3. Серегин И.Г., Дюльгер Г.П., Кульмакова Н.И., Абдуллаева А.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке птицы: Учебное пособие. - СПб.: «Квадро», 2017. – 200 с.

4. Чернявский М.В. Анатомио- топографические основы технологии, ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных. – М.: Колос, 2002. – 376 с.

5. Серегин И.Г., Дюльгер Г.П., Кульмакова Н.И. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных холодильниках: учебное пособие. - СПб.: «Квадро», 2017. – 224 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.cnsnb.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 «Проспект 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, специализированные учебные аудитории, 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.

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

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

Текущая аттестация по производственной практике проводится во второй период работы по плану руководителей от университета и предприятия. Аттестация включает в себя оценку знаний и приобретенных навыков по различным производственным участкам предприятия, где осуществляется практика магистранта. При этом обсуждаются вопросы ВСЭ различных видов сырья и продукции животного происхождения, а также оформленные ветеринарные сопроводительные документы, условия их хранения и уничтожения.

Аттестация по производственной практике включает в себя оценку знаний основных методов исследования, данные по которым должны быть занесены дневник и отчет практиканта. При этом практиканты должны уметь правильно оформлять ветеринарные документы, продемонстрировать работу приборов и оборудования, соблюдать требования безопасности при работе с оборудованием, инструментом и правила личной гигиены при работе с сырьем и продукцией.

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

1. Перечень животных и птицы, являющихся основным сырьем для мясной промышленности.
2. Основные подзаконные и нормативные документы, используемые по ветсанэкспертизе различных видов сырья и продукции.
3. Ветеринарные сопроводительные документы, формы и правила оформления на бумажных и электронных носителях.
4. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных, контроль животных в пути.
5. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою на мясо. Обоснование запрета убоя скота при болезнях.
6. Прием и ветеринарный контроль при предубойном содержании животных, на мясокомбинате, карантинирование и изолирование в случаях выявления болезней.
7. Основные технологические операции переработки крупного и мелкого рогатого скота, их значение для получения мяса высокого товарного качества.
8. Значение гигиены технологических процессов при убое свиней, для получения продукции высокого товарного качества.
9. Организация рабочих мест для ветеринарного осмотра туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов.
10. Методика ветеринарного осмотра туш и органов убойных животных при ветсанэкспертизе, техника безопасности при проведении ветсанэкспертизы продуктов убоя.
11. Методика ветеринарного осмотра туш и органов овец и коз при ветсанэкспертизе.
12. Методика осмотра туш и органов свиней при ветсанэкспертизе.
13. Организация и методика ветеринарного осмотра туш и органов лошадей и других цельнокопытных животных при ветсанэкспертизе.
14. Ветеринарное клеймение и маркировка мяса и других продуктов убоя животных, формы ветеринарных клейм и товароведческих штампов.
15. Ветсанэкспертиза продуктов убоя птицы на боенских предприятиях.
16. Ветеринарные требования при приеме и размещении животных на боенском предприятии.
17. Размещение и оснащение рабочих мест для ветеринарных специалистов в цехе убоя животных.
18. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах обработки субпродуктов
19. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах обработки жира и кишечного сырья.
20. Ветеринарно-санитарный контроль в шкуропосолочном цехе.
16. Ветсанэкспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий.
17. Ветсанэкспертиза при промысле диких животных и пернатой дичи.
18. Признаки порчи мяса при хранении (изменение цвета, запаха, загар, ослизнение, плесневение, гниение), показатели несвежести мяса.
19. Структура, задачи и функции производственной лаборатории ветсанэкспертизы на мясокомбинатах.

20. Задачи производственной ветеринарно-санитарного контроля в цехах мясокомбината.

21. Ветеринарно - санитарные требования при вынужденном убое больных животных.

22. Порядок отбора проб мышц, органов и других материалов для лабораторного исследования при убое животных на мясокомбинате.

23. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве консервов. Требования к сырью и технологическим процессам.

24. Пороки и ветсаноценка консервов.

25. Ветсанэкспертиза яиц и яичных продуктов. Классификация яиц по массе срокам хранения, пороки яиц и их причина.

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

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

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

1. Структура ветеринарной службы на предприятии.
2. Основные подзаконные и нормативные документы, используемые по ветсанэкспертизе различных видов сырья и продукции.
3. Ветеринарные сопроводительные документы, формы и правила оформления на бумажных и электронных носителях.
4. Должностные обязанности ветеринарных специалистов на разных объектах.
5. Основные положения инструкций по технике безопасности и правил личной гигиены в цехах предприятий.
6. Нормативно-правовые документы, используемые ветеринарными специалистами на предприятии.
7. Документы, подтверждающие систему HACCP на предприятии.
8. Использование международных стандартов по производству и контролю пищевых продуктов (ISO, FSE и др.).
9. Ассортимент выпускающей продукции на предприятии.
10. Характеристика сырьевой базы для данного предприятия.
11. Ветеринарные требования при приеме и размещение животных на боевском предприятии.
12. Прием и хранения мяса на перерабатывающих предприятиях.
13. Основные задачи ветеринарных специалистов в цехе убоя животных.
14. Размещение и оснащение рабочих мест для ветеринарных специалистов в цехе убоя животных.
15. Порядок осуществления ветсанэкспертизы голов, органов и туш убойных животных.
16. Лимфатические узлы туши и органов, подлежащие осмотру и вскрытию при ветсанэкспертизе.
17. Особенности осмотра продуктов убоя лошадей и свиней.

18. Ветеринарное клеймение и маркировка мяса и других продуктов убоя животных, формы ветеринарных клейм и товароведческих штампов.
19. Структура производственной лаборатории на отраслевых предприятиях, задачи специалистов производственной лаборатории.
20. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах колбасного производства.
21. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства.
22. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах обработки субпродуктов, жира и кишечного сырья.
23. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке крови убойных животных.
24. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке ветеринарных конфискатов.
25. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильнике предприятия.
26. Ветеринарно-санитарные требования при вынужденном убое больных животных.
27. Ветеринарно-санитарные мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми.
28. Ветеринарно-санитарный контроль при обеззараживании мяса.
29. Ветеринарно-санитарный контроль при дезинфекции шкур.
30. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке крови.
31. Производственный контроль хранения вспомогательных материалов.
32. Производственный контроль хранения нитрита натрия.
33. Ветеринарный контроль хранения соли пищевой.
34. Лабораторный контроль воздушной среды в цехах.
35. Лабораторный контроль воды.
36. Лабораторный контроль загрязненности оборудования и тары.
37. Структура ветеринарной службы на предприятии.
38. Должностные обязанности ветеринарных специалистов на разных объектах.
39. Основные положения инструкций по технике безопасности и правил личной гигиены в цехах предприятий.
40. Нормативно-правовые документы, используемые ветеринарными специалистами на предприятии.
41. Документы, подтверждающие систему НАССР на предприятии.
42. Использование международных стандартов по производству и контролю пищевых продуктов.
43. Ассортимент выпускающей продукции на предприятии.
44. Характеристика сырьевой базы для данного предприятия.
45. Ветеринарные требования при приеме и размещение животных на боевском предприятии.
46. Прием и хранения мяса на перерабатывающих предприятиях.
47. Основные задачи ветеринарных специалистов в цехе убоя животных.
48. Размещение и оснащение рабочих мест для ветеринарных специалистов в цехе убоя животных.

49. Порядок осуществления ветсанэкспертизы голов, органов и туш убойных животных.
50. Особенности осмотра продуктов убоя лошадей и свиней.
51. Структура производственной лаборатории на отраслевых предприятиях.
52. Задачи специалистов производственной лаборатории.
53. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах колбасного производства.
54. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства.
55. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах обработки субпродуктов, жира и кишечного сырья.
56. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке крови убойных животных.
57. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке ветеринарных конфискатов.
58. Ветеринарно-санитарный контроль в шкуропосолочном цехе.
59. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильнике предприятия.
60. Ветеринарно-санитарные мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми.
61. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве, требования к сырью и специям для колбас. Пороки колбасных изделий и ветсаноценка продукции.

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.

**Промежуточный контроль** по практике проводится во 2 семестре, форма контроля - зачет с оценкой.

### **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).  |
| Пороговый уровень «3» (удовлетворительно) /зачет       | 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. 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:

Козак Сергей Степанович, д-р биол. наук, проф.

  
 \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Баранович Евгения Сергеевна, к.в.н, доцент

  
 \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Салихов Азат Агстахович, д-р с/х наук, проф.

  
 \_\_\_\_\_





## ПРИЛОЖЕНИЕ

# 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

## ОТЧЕТ

по производственной практике  
на базе \_\_\_\_\_

Выполнил (а)  
студент (ка) ... курса... группы

\_\_\_\_\_  
ФИО

Дата регистрации отчета  
на кафедре \_\_\_\_\_

Допущен (а) к защите

Руководитель:

\_\_\_\_\_  
ученая степень, ученое звание, ФИО

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_  
ученая степень, ученое звание, ФИО

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
ученая степень, ученое звание, ФИО

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
ученая степень, ученое звание, ФИО

\_\_\_\_\_  
подпись

Оценка \_\_\_\_\_

Дата защиты \_\_\_\_\_

Москва 2021

## РЕЦЕНЗИЯ

### На рабочую программу производственной практики Б2.О.02.01(П) «Ветеринарно-санитарная практика» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

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 «Ветеринарно-санитарная практика» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции» (магистратура), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы (разработчики – Козак Сергей Степанович – профессор кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, доктор биологических наук, Баранович Евгения Сергеевна, доцент кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, канд. вет. наук, Салихов Азат Асгатович профессор кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, доктор сельскохозяйственных наук).

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

1. Предъявленная рабочая программа производственной практики «Ветеринарно-санитарная практика» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции» (магистратура) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « » \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

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 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции (магистратура).

4. В соответствии с Программой за производственной практикой Б2.О.02.01(П) «Ветеринарно-санитарная практика» закреплено 4 *универсальные* (УК-1, УК-2, УК-4, УК-6) и 6 *общефессиональных* (ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6) *компетенций*. Производственная практика «Ветеринарно-санитарная 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 по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет 21 зачётную единицу (756 часов), 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 – 5 наименований, Интернет-ресурсы – 13 источни

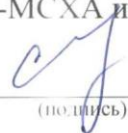
ков и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

10. Материально-техническое обеспечение практики соответствует специфике производственной практики «Ветеринарно-санитарная 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 «Ветеринарно-санитарная практика» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции» (магистратура), разработанная профессором кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, д-р. биол. наук, Козаком С.С., доцентом кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, канд. вет. наук, Баранович Е.С., профессором кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, д-р с/х наук, Салиховым А.А., соответствует требованиям ФГОС ВО, 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 ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева, кандидат биологических наук



(подпись)

« 26 » 08 2021 г.