

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



Ю. А. Юлдашбаев
17 июля 2022 г.

Лист актуализации программы производственной практики
Б2.О.02.02 (П) «Преддипломная 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 2
Семестр 4

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, учинное 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 А.Э. Семак

Заведующий выпускающей кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы 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.02.02(П) «ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА»**

для подготовки магистров

ФГОС ВО

Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности
животноводческой продукции

Курс 2
Семестр 4

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» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 23 августа 2018 года № 547 н, зарегистрирован в Минюсте РФ 22 октября 2018 года, регистрационный № 52496) 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

| | |
|--|-----------|
| 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 МАГИСТРАТУРЫ | 10 |
| 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ | 10 |
| 6. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ | 14 |
| 6.1. Руководитель производственной практики от кафедры | 14 |
| 6.2. Инструкция по технике безопасности..... | 15 |
| 6.2.1. Общие требования охраны труда | 16 |
| 6.2.2. Частные требования охраны труда | 17 |
| 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ | 18 |
| 7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике | 18 |
| 7.2. Правила оформления и ведения дневника | 18 |
| 7.3. Общие требования, структура отчета и правила его оформления..... | 18 |
| 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ | 20 |
| 8.1. Основная литература | 20 |
| 8.2. Дополнительная литература | 21 |
| 8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы | 21 |
| 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ | 22 |
| 10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ) .. | 22 |
| 10.1. Текущая аттестация по разделам практики..... | 22 |
| 10.2. Промежуточная аттестация по практике..... | 24 |

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы производственной практики
Б2.О.02.02(П) «Преддипломная практика» для подготовки магистров по
направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
направленность «Ветеринарно-санитарный контроль качества и
безопасности животноводческой продукции»**

Курс, семестр: 2 курс, 4 семестр

Форма проведения практики: индивидуальная.

Способ проведения: стационарная, выездная практика.

Цель практики: приобретение умений и навыков планирования, осуществления и оформления результатов проектной работы, подведение результатов, осуществление критического анализа на основе системного подхода к проблеме работы ветеринарно-санитарной службы на объектах, овладение умениями профессионального анализа методов исследования и специальных источников ветеринарной литературы по различным проблемам в области ветеринарно-санитарной экспертизы с помощью применения современных коммуникативных технологий, отработка методов контроля сырья и продукции, поднадзорных ветслужбе, приобретение навыков организации ветеринарно-санитарных мероприятий на различных объектах, а также проведение производственных и научных исследований по проблемам магистерской диссертации.

Задачи практики:

- сбор и анализ источников литературы и НТД по вопросам идентификации и ветеринарно-санитарной оценки сырья и готовых продуктов;
- обеспечение становления профессионального мышления магистров, формирование у них четкого представления об 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 магистров тематическим планам научно-исследовательской работы Университета и, прежде всего, приоритетным направлениям научных исследований;
- подбор технических средств и методик выполнения исследований по теме магистерской диссертации и отдельных направлений научных исследований;
- освоение методов статистической обработки данных лабораторного исследования в производственных условиях и научных опытов по вопросам выполнения магистерской диссертации;
- анализ собственных исследований и подготовка материалов для презентации магистерской диссертации.

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-4.2.

Краткое содержание практики: подготовительный этап (инструктаж по программе практики, её целям и задачам, технике безопасности, правилам личной гигиены, с системой ветеринарного обслуживания на данном предприятии); основной этап (освоение методов исследования сырья и готовой продукции, изучение специальной литературы и основных нормативно-правовых документов, выполнение научных исследований по теме выпускной квалификационной работы); заключительный этап (анализируют данные проведенной работы и исследования по вопросам магистерской диссертации, статистически обрабатывают полученные данные и сравнивают их с данными других авторов, оформление дневника и отчета по практике, подготовка материалов для презентации).

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

Общая трудоемкость практики составляет 6 з. е. (216 часов).

Промежуточный контроль: зачет с оценкой.

1. Цель практики

Целью прохождения практики является получение профессиональных умений и навыков планирования, осуществления и оформления результатов проектной работы, подведение результатов, осуществление критического анализа на основе системного подхода к проблеме работы ветеринарно-санитарной службы на объектах, овладение умениями профессионального анализа методов исследования и специальных источников ветеринарной литературы по различным проблемам в области ветеринарно-санитарной экспертизы с помощью применения современных коммуникативных технологий, отработка методов контроля сырья и продукции, поднадзорных ветслужбе, приобретение навыков организации ветеринарно-санитарных мероприятий на различных объектах, а также проведение производственных и научных исследований по проблемам магистерской диссертации.

2. Задачи практики

- сбор и анализ источников литературы и НТД по вопросам идентификации и ветеринарно-санитарной оценки сырья и готовых продуктов;

- обеспечение становления профессионального мышления магистров, 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 магистров тематическим планам научно-исследовательской работы Университета и, прежде всего, приоритетным направлениям научных исследований;

- подбор технических средств и методик выполнения исследований по теме магистерской диссертации и отдельных направлений научных исследований;

- освоение методов статистической обработки данных лабораторного исследования в производственных условиях и научных опытов по вопросам выполнения магистерской диссертации;

- анализ собственных исследований и подготовка материалов для презентации магистерской диссертации.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Прохождение производственной практики «Преддипломная практика» направлено на формирование у обучающихся Универсальных (УК) компетенций представленных в таблице 1.

Требования к результатам освоения по программе практики

| № п/п | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или её части) | Индикаторы компетенций | В результате прохождения практики обучающиеся должны: | | |
|-------|--------------------|--|----------------------------|---|--|--|
| | | | | знать | уметь | владеть |
| | УК - 1 | Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий | 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 |
| | УК - 2 | Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла | УК-2.1 | Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе | | |
| | УК - 4 | Способен применять | УК-4.2 | | Уметь создавать на | |

| | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|
| | | современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | | | русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождения информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации | |
|--|--|---|--|--|--|--|

4. Место практики в структуре ОПОП магистратуры

Для успешного выполнения производственной практики **«Преддипломная практика»** необходимы знания и умения по предшествующим дисциплинам: «Информационные технологии в науке и производстве», «Нормативно-правовое обеспечение ветеринарной деятельности», «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах», «Методология научного исследования», «Патоморфологическая диагностика заразных болезней», «Мониторинг и контроль опасных болезней животных», «Основы управления персоналом», «Санитарные правила для пищевых предприятий», «Ветеринарно-санитарный контроль на таможенных терминалах», «Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения», «Ветеринарно-санитарный мониторинг и сертификация животноводческой продукции», «Организация, планирование и проектирование производства перерабатывающих предприятий», «Безопасность сырья и продуктов животного происхождения», «Информационные технологии в науке и производстве», «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов», «Контроль качества и безопасность молока и молочных продуктов на предприятиях», «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства», «Ветеринарно-санитарный контроль продукции свиноводства».

Производственная практика **«Преддипломная практика»** является основополагающей для выполнения и написания выпускной квалификационной работы в форме магистерской диссертации.

Форма проведения практики: индивидуальная.

Способ проведения – выездная, стационарная практика.

Место проведения практики. Производственная практика проводится на базе кафедры морфологии и 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 преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часа. 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 |
| | | 4 |
| Общая трудоемкость по учебному плану, в зач.ед. | 6 | 6 |
| в часах | 216 | 216 |
| Контактная работа, час. | 2/2 | 2/2 |
| Самостоятельная работа практиканта, час. | 214/214 | 214/214 |
| Форма промежуточной аттестации | зачет с оценкой | |

Таблица 3

Структура производственной практики

| № п/п | Содержание этапов практики | Формируемые компетенции |
|-----------------------|--|--|
| Подготовительный этап | Знакомство с программой практики, целью и задачами. Ознакомительные занятия по технике безопасности и правилам личной гигиены, знакомятся с системой ветеринарного обслуживания на данном предприятии. | УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 |
| Основной этап | Освоение методов исследования сырья и готовой продукции, изучают специальную литературу и основные нормативно-правовые документы, выполняют научные исследования по программе практики 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 практики. | УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-2.1, УК-4.2 |
| Заключительный этап | Анализируют данные проведенной работы и исследования по вопросам магистерской диссертации, статистически обрабатывают полученные данные и сравнивают их с данными других авторов. Делают сообщение на научных конференциях. Оформляют | УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3, УК-2.1, УК-4.2 |

| | | |
|--|---|--|
| | дневник и отчет по практике, подготовка материалов для презентации. | |
|--|---|--|

Содержание практики

При прохождении практики на кафедре или в подразделениях университета:

Контактная работа в объеме 2 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 2 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

Магистранты знакомятся с Программой, целью и задачами преддипломной практики.

Магистранты знакомятся с объектами Госветнадзора на предприятии, проходят инструктаж по вопросам охраны труда и правилам личной гигиены, знакомятся со структурой организации и системой ветеринарного обслуживания на разных участках предприятия, уточняют план практики и график его выполнения с руководителем практики от организации, определяют порядок обеспечения и хранения спецодежды и спецобуви.

2 этап. Основной этап

Определяют время и особенность проведения специальных ветеринарно-санитарных работ и методы контроля их эффективности. Осваивают методы, необходимые при исследовании сырья и готовой продукции, отработывают методики исследования материалов по вопросам магистерской диссертации. Изучают специальную литературу, нормативно-правовую документацию, данные статистической отчетности, достижения отечественной и зарубежной ветеринарной науки в области животноводства, переработки, хранения,

реализации поднадзорных ветслужбой сырья и готовых продовольственных товаров. Выполняют научные исследования по программе практики и отдельным вопросам магистерской диссертации. Осуществляют сбор, обработку, анализ и систематизацию информации по актуальным проблемам, соотнесенным с профессиональной деятельностью, и адаптируют данные собственных исследований к отчету и магистерской диссертации.

На протяжении данного 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.

3 этап. Заключительный этап

Статистически обрабатывают полученные данные и сравнивают их с данными других авторов. Составляют отчет в соответствии с современными и традиционными требованиями. Готовят материалы к защите производственной преддипломной практики. Делают сообщения на научных конференциях и готовят презентации для защиты отчета.

Таблица 4

Самостоятельное изучение тем

| № п/п | Название тем для самостоятельного изучения | Формируемые компетенции |
|-------|--|---|
| 1 | Санитарные правила на предприятии. | УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-2.1, УК-4.2 |
| 2 | Правовая основа деятельности специалистов по ВСЭ на отраслевых предприятиях. | УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-2.1, УК-4.2 |
| 3 | Документы, отправляемые при отправке животных на убой. | УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-2.1, УК-4.2 |
| 4 | Структура ветеринарной службы на боенских и мясоперерабатывающих предприятиях. | УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 |

| № п/п | Название тем для самостоятельного изучения | Формируемые компетенции |
|----------|--|--|
| | | УК-2.1, УК-4.2 |
| 5 | Срок действия ветдокументов и основные ошибки при их оформлении. | УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-2.1, УК-4.2 |
| 6 | Клеймение туш и других продуктов убоя, порядок переклеймения | УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-2.1, УК-4.2 |
| 7 | Организация рабочих мест для ветеринарной службы в убойном цехе. | УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-2.1, УК-4.2 |
| 8 | Показатели упитанности животных. | УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-2.1, УК- УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-2.1, УК-4.2 |
| 9 | Основные задачи ветеринарной службы в убойном цехе и в других цехах мясокомбината. | УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-2.1, УК-4.2 |
| 10 | Объекты на мясокомбинатах, подлежащие контролю Госветслужбой. | УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-2.1, УК-4.2 |

6. Организация и руководство практикой

6.1. Обязанности руководителя 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, противоязвенные 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 преддипломной 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 / сост. 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., Уша Б.В. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовой продукции. Изд «РАПП».-2008.-406с.
2. Серегин И.Г., Дюльгер Г.П. Нормативно-правовые и этические аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения : Учебное пособие.- СПб.: «Квадро», 2017.-240с.
3. Производственная деятельность лабораторий ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях и продовольственных рынках [Текст]. Москва, РУДН, 2015. - 308 с.
4. Серегин И.Г., Боровков М.Ф., Карелина Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов [Текст]. Москва, «ЛИБРОКОМ», 2013. - 453 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 производственной преддипломной 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 специ- альных помещений (№ учебного корпуса, № аудитории) | Оснащенность специальных помещений |
|---|---|
| 1 | 2 |
| Учебный корпус № 12, аудитория №.304 (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 № 12, аудитория №.306 (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 № 12, аудитория №.307 (учебная аудитория для проведения занятий практических занятий групповых и | 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.№ |

| | |
|--|--|
| индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации) | 410134000002963)+ 15 шт компрессорий, 1 рН метр рН – 410 (Инв.№ 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

Текущая аттестация по производственной преддипломной 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 которой должны быть занесены в дневник и отчет магистранта. При этом магистрант должен уметь правильно оформлять ветеринарные документы, демонстрировать работу приборов и оборудования, соблюдать требования безопасности при работе с оборудованием, инструментами и правила личной гигиены при работе с сырьем и продукцией.

Контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных

при саркоцистозе.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при эхинококкозе.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при фасциолезе.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при дикроцелиозе.

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при тонкошейном финнозе.

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при бруцеллезе.

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при псевдотуберкулезе.

10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при актиномикозе.

11. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лептоспирозе.

12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при листериозе.

13. Научное обоснование ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя животных при различных болезнях.

14. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и кисломолочных продуктов.

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

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

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

18. Паразитологическое исследование рыбы.

19. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и икры.

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

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

22. Пороки и дефекты консервов, ветеринарная оценка при их выявлении.

23. Дефекты и пороки колбасных изделий и ветеринарно-санитарная оценка при их выявлении.

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

25. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы.

26. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и других продуктов пчеловодства.

27. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов.

28. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продукции на рынках.
29. Порядок и место нанесения ветеринарных клейм и технологических штампов на туши разных животных.
30. Ветеринарное клеймение и технологическая маркировка мяса диких промысловых животных.
31. Порядок перекейчения и перемаркировки туш животных.
32. Причины и порядок вынужденного убоя животных.
33. Особенности ВСЭ мяса животных при вынужденном убое.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при промысле, этапы порчи рыбы.
35. Порядок лабораторного анализа колбасных изделий.

10.2 Промежуточная аттестация по практике

В ходе подготовки к промежуточной аттестации студент оформляет дневник и отчет по преддипломной 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.

Контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации

1. Порядок выдачи ветеринарных свидетельств и справок на подконтрольные Госветнадзору грузы, формы ветеринарных свидетельств и ветеринарных сертификатов.
2. Показатели недействительности ветеринарных свидетельств и справок, срок действия и хранения ветеринарных сопроводительных документов.
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 мышцы, подлежащие вскрытию при ВСЭ.

7. Порядок переработки туш животных, погибших при транспортировке.

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. Ветсантребования при получении молока.

18. Методы обеззараживания молока.

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

20. Использование молока от коров, больных маститом.

21. Ветсантребования при перевозке молока.

22. ВСЭ некачественных и 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. Требования к мясному сырью для изготовления колбас и консервов.

25. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных 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. Сроки хранения колбас и консервов.

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 инфекционных болезнях (аэромокоз, вибриоз, псевдомоноз, микозы).

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

38. Основные положения Правил ветеринарно-санитарной экспертизы мяса

и мясных продуктов.

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

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

41. Особенности осуществления ветсанэкспертизы мяса на рынках.

42. Особенности осуществления ветсанэкспертизы молока и кисломолочных продуктов на рынках.

43. Основные положения о Государственной лаборатории ветсанэкспертизы на рынках.

44. Ветсанэкспертиза продовольственных товаров на городских распределительных холодильниках.

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

Промежуточный контроль по преддипломной практике проводится в 4 семестре, форма контроля - зачёт 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). |
| 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.



(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу производственной практики Б2.О.02.02(П) «Преддипломная 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 практики «Преддипломная 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 Агстахович 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 «Преддипломная 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.02.02(П) «Преддипломная практика» закреплены УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-4.2 компетенции. 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 преддипломной практики 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 наименований, Интернет-ресурсы – 13 источников и соответствует требованиям ФГОС ВО направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

10. Материально-техническое обеспечение практики соответствует специфике производственной практики и обеспечивает использование современных образовательных методов обучения.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание 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 животных ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, кандидат биологических наук

_____ (подпись)

« 30 » 08 _____ 2021 г.