

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**
ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Б2.В.02 (П) Технологическая практика

Код и направление подготовки: **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**
Профиль подготовки: **Производственный ветеринарно-санитарный контроль**
Уровень высшего образования: **бакалавриат**
Форма обучения: **очная, заочная**

Троицк 2021

1. Цели практики

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (профиль подготовки «Производственный ветеринарно-санитарный контроль») должен быть подготовлен к производственной, технологической и организационно-управленческой деятельности.

Цель технологической практики – закрепление и углубление теоретических знаний, полученных обучающимися в вузе, приобретение навыков и практического опыта деятельности по выбранной профессии, в соответствии с формируемыми компетенциями.

2. Задачи практики

Задачи технологической практики:

- изучение основных направлений деятельности ветеринарного врача-ветсанэксперта на предприятиях по переработке сырья животного происхождения;
- изучение технологии и гигиены переработки сырья животного происхождения и производства продуктов, подконтрольных ветеринарно-санитарной службе;
- участие в организации испытаний и внедрении новых технологий производства и переработки сырья животного происхождения;
- освоение методов производственного ветеринарно-санитарного при переработке сырья животного происхождения и производстве продуктов, подконтрольных ветеринарно-санитарной службе;
- приобретение навыков проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по переработке сырья животного происхождения в соответствии с требованиями системы безопасности и управления качеством пищевых продуктов (Hazard analysis critical points, HACCP);
- анализ и обобщение данных о результатах производственного ветеринарно-санитарного контроля на объектах Госветнадзора;
- изучение вопросов планирования, организации, проведения и контроля ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по производству и переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора;
- приобретение и закрепление навыков работы с научной литературой и нормативно-технической документацией, касающимися технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, производства продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе.

3. Вид, тип практики и формы ее проведения

Вид практики: производственная.

Тип практики: технологическая

Форма поведения практики: дискретно.

Дискретная форма практики осуществляется путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для ее проведения.

Практика реализуется в форме практической подготовки.

4. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

4.1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Процесс прохождения обучающимися (направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза) практики в форме практической подготовки направлен на формирование следующих компетенций:

универсальных:

- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);
- способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3);
- способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4);
- способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8);
- способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности. (УК-10).

профессиональных:

- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов (ПК-1);
- способен проводить предбульный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач (ПК-2);
- готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач (ПК-3).

4.2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики.

Индикаторы достижения компетенций

УК-1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки) | |
|---|--|--|
| ИД-1УК-1 Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации, применяет системный подход для решения поставленных задач | знания | Обучающийся должен знать информационные, компьютерные и сетевые технологии (Б2.В.02(П), УК-1 – 3.1) |
| | умения | Обучающийся должен уметь осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате, анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи (Б2.В.02(П), |

| | | |
|--|--------|--|
| | | УК-1 – У.1) |
| | навыки | Обучающийся должен владеть навыками обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, анализа информации, необходимой для решения поставленной задачи (Б2.В.02(П), УК-1 – Н.1) |

УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки) | |
|--|--|---|
| ИД-1УК-3 Осуществляет социальное взаимодействие и реализовывает свою роль в команде | знания | Обучающийся должен знать психологические особенности поведения людей, принципы адаптации, развития и мотивации (Б2.В.02(П), УК-3 – 3.1) |
| | умения | Обучающийся должен уметь организовывать командную работу для достижения поставленной цели, вырабатывать командную стратегию (Б2.В.02(П), УК-3 – У.1) |
| | навыки | Обучающийся должен владеть навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон (Б2.В.02(П), УК-3 – Н.1) |

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки) | |
|---|--|---|
| ИД-1УК-4 Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации. | знания | Обучающийся должен знать стилевые приемы делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами; информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке (Б2.В.02(П), УК-4 – 3.1) |
| | умения | Обучающийся должен уметь демонстрировать интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным взглядам; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. (Б2.В.02(П), УК-4 – У.1) |
| | навыки | Обучающийся должен владеть навыками деловой переписки, с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке. (Б2.В.02(П), УК-4 – Н.1) |

УК-8. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

| | |
|--|--|
| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения при прохождении практики (формируемые знания, умения, навыки) |
|--|--|

| | | |
|---|--------|---|
| ИД-1. УК-8. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | знания | Обучающийся должен знать порядок своих действий в повседневной жизни и в профессиональной деятельности при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов с целью создания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества (Б2.В.02(П), УК-8 – 3.1) |
| | умения | Обучающийся должен уметь создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (Б2.В.02(П), УК-8 – У.1) |
| | навыки | Обучающийся должен владеть навыками создания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (Б2.В.02(П), УК-8 – Н.1) |

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения при прохождении практики (формируемые знания, умения, навыки) | | |
|--|---|--|--|
| ИД-1 УК-10. Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности | знания | Обучающийся должен знать, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности (Б2.В.02(П), УК-10 – 3.1) | |
| | умения | Обучающийся должен проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности (Б2.В.02(П), УК-10 – У.1) | |
| | навыки | Обучающийся должен владеть навыками борьбы с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности (Б2.В.02(П), УК-10 – Н.1) | |

ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки) | | |
|---|--|--|--|
| ИД-1ПК-1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения | знания | Обучающийся должен знать методы и этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения (Б2.В.02(П),ПК-1 – 3.1) | |
| | умения | Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения (Б2.В.02(П),ПК-1 – У.1) | |
| | навыки | Обучающийся должен владеть навыками владения методами ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения (Б2.В.02(П),ПК-1 – Н.1) | |

| | | |
|---|--------|--|
| ИД-4ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы | знания | Обучающийся должен знать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе (Б2.В.02(П),ПК-1 – 3.4) |
| | умения | Обучающийся должен уметь обобщать и анализировать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе (Б2.В.02(П),ПК-1 – У.4) |
| | навыки | Обучающийся должен владеть навыками внедрения результатов исследований и разработок в области технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе (Б2.В.02(П),ПК-1 – Н.4) |

ПК-2 - Способен проводить предубийный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки) | | |
|---|--|--|--|
| ИД-1 ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных | знания | Обучающийся должен знать особенности предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов (Б2.В.02(П), ПК-2 – З.1) | |
| | умения | Обучающийся должен уметь выполнять предубойный ветеринарный осмотр животных и птицы разных видов (Б2.В.02(П), ПК-2 – У.1) | |
| | навыки | Обучающийся должен владеть навыками организации и проведения предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.1) | |
| ИД-2ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач | знания | Обучающийся должен знать особенности ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – З.2) | |
| | умения | Обучающийся должен уметь применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – У.2) | |
| | навыки | Обучающийся должен владеть навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.2) | |
| ИД-3ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач | знания | Обучающийся должен знать особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – З.3) | |
| | умения | Обучающийся должен уметь применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – У.3) | |
| | навыки | Обучающийся должен владеть навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.3) | |
| ИД-4ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач | знания | Обучающийся должен знать методики отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-2 – З.4) | |
| | умения | Обучающийся должен уметь проводить отбор проб и лабораторные исследования по заданной методике с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-2 – У.4) | |
| | навыки | Обучающийся должен владеть навыками отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.4) | |
| ИД-5ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач | знания | Обучающийся должен знать особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – З.5) | |
| | умения | Обучающийся должен уметь выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – У.5) | |
| | навыки | Обучающийся должен владеть навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.5) | |
| ИД-6ПК-2 Проводит | знания | Обучающийся должен знать особенности обеззараживания, утилизации | |

| | | |
|--|--------|---|
| обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач | | и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – 3.6) |
| | умения | Обучающийся должен уметь выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – У.6) |
| | навыки | Обучающийся должен владеть навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.6) |
| ИД-7ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач | знания | Обучающийся должен знать современные информационные технологии и компьютерные программы для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02 (П), ПК-2 – 3.7) |
| | умения | Обучающийся должен уметь использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (Б2.В.02 (П), ПК-2 – У.7) |
| | навыки | Обучающийся должен владеть навыками применения современных информационных технологий, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных пакетов прикладных программ для выполнения необходимых расчетов при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02 (П), ПК-2 – Н.7) |

ПК-3 Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки) | |
|--|--|--|
| ИД-2ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции | знания | Обучающийся должен знать производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-3 – 3.2) |
| | умения | Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-3 – У.2) |
| | навыки | Обучающийся должен владеть навыками составления производственной документации (графиков работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование) и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-3 – Н.2) |

5. Место практики в структуре ОПОП

Технологическая практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (Блок 2 «Практики» (Б2.В.02(П)).

В таблице указаны дисциплины, являющиеся предшествующими установленной практики, на освоении которых базируется практика и дисциплины, являющиеся последующими установленной практики, для которых прохождение практики необходимо как предшествующее.

| Дисциплины, являющиеся предшествующими технологической практике | Дисциплины, являющиеся последующими технологической практике |
|--|---|
| <p>Иностранный язык История Философия Экономика, организация, основы маркетинга на перерабатывающих предприятиях Биофизика Биологическая химия Основы физиологии Анатомия животных Патологическая физиология и патологическая анатомия животных Токсикология с основами фармакологии Информатика Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения Организация ветеринарного дела и документооборот Русский язык и культура речи Культурология Безопасность жизнедеятельности Микробиологическая безопасность Неорганическая химия Органическая химия Латинский язык со специальной терминологией Методы научных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе Менеджмент на предприятиях по переработке животного и растительного сырья Биологическая безопасность в лабораториях и в чрезвычайных ситуациях Ветеринарное законодательство Этика ветеринарно-санитарного эксперта Государственный ветеринарный надзор Производственный ветеринарно-санитарный контроль Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках Радиационный контроль на продовольственных рынках Фитосанитарный контроль История ветеринарно-санитарной экспертизы Физическая культура и спорт Элективные курсы по физической культуре и спорту Ветеринарно-санитарный контроль при паразитарных болезнях Ветеринарно-санитарный контроль при инфекционных болезнях Общепрофессиональная практика Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)</p> | <p>Ветеринарный надзор на животноводческих предприятиях Ветеринарный надзор за рыбохозяйственной деятельностью Основы судебной ветеринарно-санитарной экспертизы Ветеринарная санитария Ветеринарно-санитарный контроль при внутренних незаразных болезнях Ветеринарно-санитарная экспертиза Ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения Ветеринарно-санитарная практика Преддипломная практика Государственная итоговая аттестация</p> |

6. Место и время проведения практики

Местом проведения практики могут быть перерабатывающие предприятия и организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, в которых в полном объеме возможна отработка всех вопросов программы практики и в которых в полном объеме проводится ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья и производстве продукции, подконтрольных ветеринарно-санитарной службе, ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и готовой продукции.

К данным предприятиям и организациям, с которыми заключены соответствующие договоры, относятся: ООО «Равис – Птицефабрика Сосновская», ПАО «Птицефабрика Челябинская», ООО «Нагайбакский птицеводческий комплекс», ООО «Подовиновское молоко», ООО «Урал Молоко», ООО МПК «Ромкор», ООО «Агрофирма Ариант» и другие.

На базе данных предприятий в период прохождения технологической практики обучающиеся проводят исследования, непосредственно связанные с выполнением соответствующего раздела задания по выпускной квалификационной работе. Базовые организации должны располагать квалифицированными кадрами для организации руководства ветеринарно-санитарной практикой обучающихся.

Обучающиеся могут проходить ветеринарно-санитарную практику и в других местах, установленных вузом (или по согласованию с вузом).

Обучающиеся проходят ветеринарно-санитарную практику на основании соответствующего договора между вузом и организацией, учреждением, предприятием.

С согласия начальника отдела практики вуза место проведения практики может быть определено самим обучающимся, для чего он должен предоставить свое заявление, гарантийное письмо или заключить с предприятием индивидуальный договор на прохождение практики.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения ветеринарно-санитарной практики должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Время прохождения технологической практики – 3 курс обучения, 6 семестр, продолжительность практики – 4 недели, 216 часов (6 ЗЕТ).

7. Организация проведения практики

Руководители по практической подготовке от кафедр (по видам практики):

- участвуют в выявлении профильных организаций, в которых возможно прохождение практики и совместно с учебно-методическим управлением готовят к заключению договоры о практической подготовке обучающихся;

- разрабатывают программы практики, индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;

- составляют план (график) по практической подготовке при проведении практики;

- устанавливают связь с ответственными по практической подготовке от профильных организаций и совместно с ними составляют план (график) проведения практики;

- обеспечивают проведение организационных мероприятий и инструктажей по технике безопасности перед выездом обучающихся на практику;

- участвуют в подготовке проектов приказов о практической подготовке обучающихся при проведении практики, с поименным перечислением обучающихся, с указанием профильных организаций, на базе которых проводится практика;

- своевременно распределяют обучающихся по местам практической подготовки при проведении практики и обеспечивают их программами практики, индивидуальными заданиями и направлениями на практику;

- осуществляют контроль за соблюдением сроков организации практической подготовки при проведении практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;

- осуществляют контроль за обеспечением профильной организацией нормальных условий труда и быта обучающихся, за проведением с обучающимися обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности, а также выполнение обучающимися правил внутреннего трудового распорядка;

- оказывают методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;

- организуют прием отчетов обучающихся по результатам прохождения практики;

- оценивают результаты прохождения практики обучающимися.

Ответственные по практической подготовке от профильных организаций:

- организуют практическую подготовку при проведении практики, закрепленных за ними обучающихся;

- обеспечивают безопасные условия при организации практической подготовки, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

- проводят инструктажи обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка;

- предоставляют рабочие места обучающимся;

- контролируют ведение обучающимися дневников, подготовку отчетов по практике, составляют характеристики на обучающихся со стороны профильной организации.

Начальник отдела практики осуществляет общее руководство практикой с проведением необходимых подготовительных мероприятий:

- ежегодно заключает договоры с базовыми предприятиями на проведение практики;

- устанавливает связь с руководителем практики от предприятий и совместно с ними составляет план проведения практики;

- готовит приказ о практике с поименным перечислением обучающихся и указанием предприятий, на базе которых проводится практика и назначении руководителя практики от кафедры;

- своевременно распределяет обучающихся по местам практики, оформляет и выдает направления на практику.

Выпускающая кафедра:

- обеспечивает обучающихся программой практики;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

Руководители практики от кафедры:

- обеспечивают обучающихся согласованным с организацией индивидуальным заданием по практике, совместным рабочим планом и графиком его выполнения;

- согласовывают цель, содержание практики и формируемые в процессе прохождения практики компетенции с руководителем практики от предприятия (организации, учреждения);

- проводят инструктаж с обучающимися о порядке и правилах прохождения практики, охране труда и безопасности жизнедеятельности с последующим оформлением соответствующего листа ознакомления;

- осуществляют контроль за соблюдением сроков прохождения практики и ее содержанием;

- осуществляют контроль за обеспечением предприятием нормальных условий труда и быта обучающихся, за проведением с обучающимися обязательных инструктажей по

охране труда и технике безопасности, а также выполнение магистрантами правил внутреннего трудового распорядка;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов для выполнения выпускной квалификационной работы;
- организуют предоставление отзывов на обучающихся со стороны предприятий;
- организуют отчетность обучающихся по результатам прохождения практики;
- оценивают результаты выполнения обучающимися-практикантами программы практики.

Руководители практики от предприятия (организации, учреждения):

- оформляют обучающихся на практику в соответствии с распоряжением (приказом) по предприятию (организации, учреждению);
- проводят инструктаж с обучающимися о порядке прохождения практики, охране труда и безопасности жизнедеятельности с последующим оформлением соответствующего листа ознакомления;
- контролируют работу обучающихся в период прохождения практики;
- оформляет отзыв (характеристику) о работе обучающегося в период прохождения практики.

Технологическая практика в форме практической подготовки для обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

8. Объем практики и ее продолжительность

Объем практики по очной форме обучения составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов. Продолжительность практики составляет 4 недели.

Объем практики по заочной форме обучения составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов. Продолжительность практики составляет 4 недели.

9. Структура и содержание практики

9.1 Структура практики

9.1.1. Структура практики по очной форме обучения

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды работы по практической подготовке при реализации практики, включая самостоятельную работу обучающихся, и трудоемкость в часах | | | Формы текущего контроля |
|-------|--------------------------------|---|--------------------------------------|--|--|
| | | организационные мероприятия | организация технологической практики | | |
| | | контактная работа | | | |
| 1 | Подготовительный | Ознакомление с программой практики, инструктаж по технике безопасности, выдача индивидуального задания, графика прохождения практики, совместного графика прохождения практики, инструктаж по ведению дневника (1 ч.) | | | Проверка дневника и отчета по практике научным руководителем |
| 2 | Производственный (Практическая | | Вводный инструктаж по | Изучение нормативно-технической, нормативной | |

| | | | | |
|---|---|---|---|--------------------------------------|
| | подготовка в период проведения практики в профильной организации) | технике безопасности в условиях профильной организации, учреждения, предприятия и инструктаж на рабочем месте, ознакомление с производственной деятельностью предприятия, организацией лабораторного производственного ветеринарно-санитарного контроля (надзора) в профильной организации (2 ч.) | правовой, справочной документации. Анализ производственной деятельности предприятия. Выполнение индивидуального задания в соответствии с задачами практики, ведение дневника (202 часа) | |
| 3 | Заключительный (Подготовка отчета по практике) | Инструктаж по оформлению отчёта о практике (1 ч) | — | Оформление отчёта о практике (10 ч.) |
| | Итого (акад. час.) | 2 | 2 | 212 |

9.1.2. Структура практики по заочной форме обучения

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды работы по практической подготовке при реализации практики, включая самостоятельную работу обучающихся, и трудоемкость в часах | | | Формы текущего контроля |
|-------|--|---|---|--|--|
| | | организационные мероприятия | организация технологической практики | самостоятельная работа | |
| | | контактная работа | | | |
| 1 | Подготовительный | Ознакомление с программой практики, инструктаж по технике безопасности, выдача индивидуального задания, графика прохождения практики, совместного графика прохождения практики, инструктаж по ведению дневника (1 ч.) | — | — | Проверка дневника и отчета по практике научным руководителем |
| 2 | Производственный (Практическая подготовка в период проведения практики в профильной организации) | | Вводный инструктаж по технике безопасности в условиях профильной организации, учреждения, | Изучение нормативно-технической, нормативной правовой, справочной документации. Анализ производственной деятельности предприятия. Выполнение индивидуального задания в | |

| | | | | | |
|--------------------|--|---|---|---|-----------------|
| | | | предприятия и инструктаж на рабочем месте, ознакомление с производственной деятельностью предприятия, организацией лабораторного производственного ветеринарно-санитарного контроля (надзора) в профильной организации (2 ч.) | соответствии с задачами практики, ведение дневника (202 часа) | |
| 3 | Заключительный (Подготовка отчета по практике) | Инструктаж по оформлению отчёта о практике (1 ч) | — | Оформление отчёта о практике (10 ч.) | |
| Итого (акад. час.) | | 2 | 2 | 212 | Зачет с оценкой |

9.2. Содержание практики

При прохождении технологической практики обучающийся выполняет полученное индивидуальное задание.

На первом (подготовительном) этапе прохождения практики обучающийся:

- знакомится с местом прохождения практики;
- знакомится с программой практики, сроками, порядком и методикой проведения практики, формой ведения дневника;
- получает индивидуальное задание по практике;
- составляет план прохождения практики.

На втором (производственном) этапе в виде практической подготовки в период проведения практики в профильной организации обучающийся должен изучить следующие вопросы, в зависимости от места прохождения практики.

- поиск и анализ научной литературы
- подбор методик и технологических инструкций.
- основные направления деятельности бакалавра ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающем предприятии;
- организация и проведение лабораторного ветеринарно-санитарного контроля на боенском предприятии, в цехах перерабатывающей промышленности;
- использование объективных методов, включая мониторинг, анализ и обобщение информации с целью объективной оценки эпизоотической ситуации на предприятиях мясо - и птицеперерабатывающей промышленности;
- организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора;
- анализ и обобщение данных о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах Госветнадзора;
- использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям;
- использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки;

- участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения;
- ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды;
- контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц;
- выполнение государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях.

На третьем (заключительном) этапе практики обучающийся:

- оформляет отчет и дневник по технологической практике и готовит его к защите.