

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

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров

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**

Троицк 2019

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, НАССР);
- 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.

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 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 безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (УК-8);

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 предубойный 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 (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 (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 (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 воззрениям; 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 -Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-8 Создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	знания	Обучающийся должен знать опасные и вредные факторы, в рамках осуществляемой профессиональной деятельности, меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (Б2.В.02(П), УК-8 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты

		(Б2.В.02(П), УК-8 –У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (Б2.В.02(П), УК-8 – 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 (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 предубойный 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 (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 – 3.1)
	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 – 3.2)
	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 – 3.3)
	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 – 3.4)
	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 – 3.5)
	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

задач		происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.5)
ИД-6ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать особенности обеззараживания, утилизации 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 (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
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)	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

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 деканата факультета и 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

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 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 составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов. Продолжительность практики составляет 4 недели.

9. Структура и содержание практики

9.1 Структура практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, включая самостоятельную работу обучающихся, и трудоемкость в часах		Формы текущего контроля
		Контактная работа	Самостоятельная работа	
1	Подготовительный	1	-	Проверка дневника и отчета по практике руководителем практики
2	Теоретический	-	80	
3	Практический	3	72	
4	Заключительный (составление и оформление отчета по практике)	-	60	
Итого (акад. час.)		4	212	

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 (теоретическом) этапе обучающийся осуществляет поиск и анализ научной литературы, подбирает методики и технологические инструкции.

На третьем (практическом) этапе технологической практики обучающийся должен изучить следующие вопросы:

- 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 четвертом (заключительном) этапе практики обучающийся:

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