

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования

«Московская государственная академия ветеринарной
медицины и биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

Факультет ветеринарной медицины

Утверждаю
проректор по учебной работе,
член-корреспондент РАН,
профессор **Кочиш И.И.**



2016

**ПРОГРАММА УЧЕБНО-ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ,
УЧЕБНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ
И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИК**

для студентов, обучающихся по направлению подготовки
36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» с квалификацией
«Академический бакалавр», «Прикладной бакалавр»

Москва 2016

Программа учебно-общепрофессиональной, учебно-технологической и ветеринарно-санитарной технологической практик для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» с квалификацией «Академический бакалавр», «Прикладной бакалавр».

Составители: **Слесаренко Н.А.**, декан факультета ветеринарной медицины, засл. деятель науки РФ, зав. кафедрой анатомии и гистологии животных имени профессора А.Ф. Климова, докт. биол. наук, профессор; **Боровков М.Ф.**, профессор кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, кандидат ветеринарных наук; **Пименов Н.В.**, помощник проректора по науке и инновациям, профессор кафедры биологии и патологии мелких домашних, лабораторных и экзотических животных, почетный работник АПК РФ, доктор биологических наук, доцент; **Редькин С.В.**, доцент кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, канд. биол. наук; **Волчкова Л.А.**, доцент кафедры зоогигиены и птицеводства им. А.К. Даниловой, канд. с.-х. наук.

В программе рассмотрены вопросы, определяющие цели и задачи, организацию и содержание практики, требования к представлению отчетной документации и защите отчета.

Программа предназначена для руководителей практики, профессорско-преподавательского состава и студентов.

Рецензенты: **Сидорчук А.А.**, зав. кафедрой эпизоотологии и организации ветеринарного дела, докт. ветер. наук, профессор; **Серегин И.Г.**, профессор кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ГБУ ВПО МГУПП, канд. вет. наук, профессор.

Утверждена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины (протокол № 5. от 21 января 2016 г.).

ВВЕДЕНИЕ

Высшее учебное заведение, реализующее образовательную программу по специальности 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», должно располагать условиями для прохождения студентами учебно-общепрофессиональной, учебно-технологической и ветеринарно-санитарной технологической практики. Качество образования неразрывно связано с получением в ходе учебного процесса практических навыков ветеринарно-санитарного эксперта и ветеринарно-санитарного врача. От умения применить теоретические знания на практике зависит степень квалификации выпускника.

Программа включает разделы: внешние требования, цели и задачи практики; организационно-методические данные по практике; структура и содержание практики; организация практики, руководство практикой; содержание учебной и технологической практики; требования к составлению отчетной документации по учебно-общепрофессиональной, учебно-технологической и ветеринарно-санитарной технологической практике; порядок представления, проверки и защиты отчетов по практике; список организаций, с которыми заключены договора на организацию практики для студентов факультета ветеринарной медицины по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» на 2016-2018 гг.; порядок аттестации по итогам практики, учебно-методическое и информационное обеспечение практики; материально-техническое обеспечение практики, а также приложения.

В программу практики допускается внесение изменений и дополнений в зависимости от характера выполняемой работы по решению деканата или учебно-методической комиссии.

В ходе практики студенты познают технологию различных отраслей животноводства, рыбоводства, пчеловодства, а также организацию сельскохозяйственного производства при различной форме собственности; проводят исследования и осуществляют сбор материала для подготовки

выпускной квалификационной работы, изучают вопросы организации и экономики ветеринарного дела в хозяйстве для подготовки курсовых работ по микробиологии, экономике организации и основам маркетинга в перерабатывающей промышленности, ветеринарно-санитарной экспертизе, ветеринарной санитарии, судебной ветеринарно-санитарной экспертизе, организации и экономике ветеринарного дела, ветеринарному надзору; знакомятся с мероприятиями по защите окружающей среды, обеспечению жизнедеятельности на производстве, приобретают определенные навыки организационной работы.

В соответствии с рабочим учебным планом по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и степени (квалификации) выпускника - «Академический бакалавр», «Прикладной бакалавр» предусмотрены следующие виды практик: учебно-общепрофессиональная на 1 и 2 курсе, учебно-технологическая на 3 курсе и ветеринарно-санитарная технологическая на 4 курсе обучения.

1 ВНЕШНИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1 ТРЕБОВАНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Реализация требований ФГОС ВПО по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» включает формирование следующих компетенций:

- владение культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);
- умение логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);
- готовность к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК-3);
- умение использовать нормативные правовые документы в своей

деятельности (ОК-5);

- способность к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);

- способность к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-8);

- способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);

- способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);

- способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-3);

- способность обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);

- способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);

- готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);

- способность организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения (ПК-7);

- готовность осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8);

- способность проводить исследования с использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга (ПК-9);
- готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-10);
- способность использовать основные положения и методы экономики, менеджмента и маркетинга при решении профессиональных задач, способность анализировать проблемы (ПК-11);
- способность обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора (ПК-12);
- готовность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-14);
- способность организовывать и проводить испытания и внедрение новых ветеринарно-санитарных препаратов для дезинфекции, дезинвазии, дератизации и дезинсекции и других средств ветеринарной санитарии (ПК-15).

1.2 МЕСТО ПРАКТИКИ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ

Практика является основополагающей и базируется на изучении следующих модульных дисциплин:

- 1 курс - анатомия животных, ботаника с основами кормопроизводства, биология с основами экологии;
- 2 курс - животноводство с основами зоогигиены, микробиология;
- 3 курс - технология производства молока и молочных продуктов, технология производства мяса и мясных продуктов;
- 4 курс - ветеринарно-санитарная экспертиза, ветеринарная санитария, организация и экономика ветеринарного дела.

1.3 ОСОБЕННОСТИ ПРАКТИКИ

Качество образования по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарной экспертизы» квалификации «бакалавр» неразрывно связано с получением в ходе учебного процесса практических навыков ветеринарно-санитарного эксперта. От умения применить теоретические знания на практике зависит степень квалификации выпускника.

В соответствии с требованиями ФГОС ВПО раздел основной образовательной программы бакалавриата «Учебная и производственная практика» является обязательным и представляет собой учебный цикл, непосредственно ориентированный на усиление профессиональной квалификации. Производственное обучение является одним из основных элементов в системе подготовки высококвалифицированных специалистов, составной частью непрерывного учебного процесса, которая во многом может обеспечить каждому выпускнику формирование индивидуальной образовательной траектории для дальнейшего профессионального и личностного роста.

Практика позволяет студентам в достаточной степени познакомиться с деятельностью ветеринарно-санитарного врача, закрепить теоретические знания, выявить их пробелы, приобрести необходимые практические навыки.

Итоговый контроль проводится в виде зачетов по дисциплинам учебно-общепрофессиональной и технологической практик на 1, 2 и 3 курсах, итоговой защиты отчета с оценкой по итогам ветеринарно-санитарной технологической практики на 4 курсе.

2 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Целью практики являются закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по специальности.

В задачи практики входит:

- освоение методов проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения;

- освоение методов проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов;
- освоение методов проведения ветеринарно-санитарной экспертизы растительной продукции и меда;
- наработка навыков применения современных технологий и средств лабораторной экспертизы, а также использование современных средств и системы контроля и управления качеством продукции животноводства, санитарной и противотоксической безопасности сырья животного происхождения, методов управления ветеринарным делом;
- ознакомление с правами и обязанностями ветеринарно-санитарного врача государственной и ведомственной ветеринарно-санитарных служб.

Приобретаемые умения и навыки на основе полученных знаний для формирования частных компетентностей и свойств личности в процессе прохождения учебной и технологической практики:

Умения

- организовывать проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания;
- организовывать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях ветеринарного надзора;
- использовать нормативные и технические документы по ветеринарно-санитарным мероприятиям;
- осуществлять контроль биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки;
- осуществлять контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- выполнять государственный ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях;
- обеспечивать ветеринарно-санитарное благополучие пред-

приятий по переработке сырья и продуктов животноводства;

- осуществлять организацию выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, регионарном, городском уровнях и на предприятиях;

- обрабатывать результаты ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора;

- проводить санитарную оценку состояния помещений на объектах госветнадзора;

- изучать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в обеспечении биологической безопасности продуктов питания;

- использовать научно-техническую информацию, включая современные информационные технологии;

- осуществлять мероприятия по предотвращению производственного травматизма и профессиональных заболеваний;

- ознакомиться с технологическими процессами при изготовлении разных видов мясных, молочных или рыбных продуктов и требованиями нормативных документов;

- организовывать ветеринарно-санитарный надзор за состоянием мест торговли.

Навыки

- решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанных с профессиональной деятельностью в области ветеринарно-санитарной экспертизы;

- проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания;

- проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации, уничтожения и утилизации трупов;

- использования современных средств и систем контроля и управления качеством продукции животноводства;

- обеспечения санитарной чистоты помещения, оборудования и инвентаря;
- участия в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия;
- проведения испытаний и внедрения новых ветеринарно-санитарных препаратов и средств, нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии;
- овладения методами ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного ветеринарно-санитарного контроля на всех этапах переработки продуктов животноводства;
- освоения современных методов лабораторных исследований мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов и меда.

3 ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ПО ПРАКТИКЕ

Общая трудоемкость практики составляет 12-14 зачетных единиц.

Распределение учебных часов практики по видам работ по курсам

Таблица 1

Вид учебной работы	Зачетных единиц, вид контроля	Трудоемкость, час				
		Всего	По курсам			
			1	2	3	4
1	2	3	4	5	6	7
Общая трудоемкость практики по учебному плану		432				
Учебно-общепрофессиональная практика	3-4 зач. ед.	108-144	108-144			
по анатомии животных	зачет		36-48			
по ботанике с основами кормопроизводства	зачет		36-48			
по биологии с основами экологии	зачет		36-48			
Общепрофессиональная практика	3-4 зач. ед., зачет	108-144		108-144		
по животноводству с основами зоогигиены					54-72	
по санитарной микробиологии					54-72	
Технологическая практика	3-4 зач. ед., зачет	108-144			108-144	
по технологии производства и					54-72	
по технологии производства и контролю мяса и					54-72	
Ветеринарно-санитарная технологическая	4 зач. ед.,	144				144
по ветеринарно-санитарной экспертизе						72-82
по ветеринарной санитарии						26-36
по организации ветеринарного дела						26-36

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

В соответствии с целями и задачами в структуре практики выделяются тесно связанные друг с другом модули:

УЧЕБНО-ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРАКТИКА (УОПП)

Модуль 1 (1 курс)

МЕ 1.1. Уопп по анатомии животных

МЕ 1.2. Уопп по ботанике с основами кормопроизводства

МЕ 1.3. Уопп по биологии с основами экологии

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРАКТИКА (ОПП)

Модуль 2 (2 курс)

МЕ 2.1. Опп по животноводству с основами зоогигиены
МЕ 2.2. Опп по санитарной микробиологии

УЧЕБНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (УТП)

Модуль 3 (3 курс)

МЕ 3.1. УТП по технологии производства и контролю молока и молочных продуктов

МЕ 3.2. УТП по технологии производства и контролю мяса и мясных продуктов.

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ (ВСТП)

Модуль 4 (4 курс)

МЕ 4.1. Встп по ветеринарно-санитарной экспертизе

МЕ 4.2. Встп по ветеринарной санитарии

МЕ 4.3. Встп по организации и экономике ветеринарного дела, ветеринарному надзору

**Модуль, модульные единицы
и учебные элементы учебной практики**

Таблица 2

№ учеб. эл-та	Наименование модульных единиц практики	Кол-во часов
1	2	3
Модуль 1. Учебно-общепрофессиональная практика (1 курс)		108-144
Модульная единица 1.1 Учебно-общепрофессиональная практика по анатомии		36-48
1	Система деления тела животного на анатомо-топографические области; определение статей тела сельскохозяйственных животных	6-8
2	Основы топографической анатомии: определение расположения проекций частей скелета, суставов и основных групп мышц на абрисе и поверхности тела животного	2-3
3	Расположение на абрисе и поверхности тела животных (крупный рогатый скот, лошадь, свинья, мелкий рогатый скот) составляющих центральную и периферическую нервную систему	2-3
4	Расположение проекций на абрисе и поверхности тела животного составляющих сердечно-сосудистую систему	2-3
5	Изучение принципов безопасного изучения естественных полостей животного. Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями при	3-4
6	Изучение расположения проекций костей, мышц, сосудов, нервов, лимфоузлов. Определение границ основных естественных полостей в теле	3-4
7	Принципы определения проекций внутренних органов, систем пищеварения и дыхания на абрисе и поверхности тела животного. Изучение	4-5
8	Определение проекции внутренних органов, систем пищеварения и дыхания на абрисе и поверхности тела животного. Изучение их топо-	4-5
9	Принципы расположения в организме животного систем органов мочеполового аппарата в зависимости от пола, возраста и физиологического	4-5
10	Уточнение видовых особенностей сельскохозяйственных животных при определении статей тела, границ естественных полостей и проекций частей	6-8
Модульная единица 1.2 Учебно-общепрофессиональная практика по ботанике с основами кормопроизводства		36-48
1	Эколого-географическая характеристика региона. Лекарственные, ядовитые и вредные растения	7-10
2	Экскурсия в главный ботанический сад РАН. Дендрарий, флора Кавказа, Дальнего Востока. Знакомство с растениями различных зон России и стран СНГ.	4-5
3	Экскурсия в ботанический сад МГУ. Знакомство с хозяйственно-ценными растениями крытого грунта. Растения тропиков и субтропиков (оранжерей)	4-5

4	Экскурсия в Кузьминский лесопарк. Знакомство с лесной флорой, лугово-степными растениями	3-4
5	Определение растений по дихотомическому ключу. Защита отчета	3-1
6	Экскурсия в Кузьминский лесопарк. Инвентаризация кормовых угодий	3-4
7	Расчет биологической урожайности. Изучение технологии возделывания сельскохозяйственных культур	3-4
8	Знакомство с технологиями заготовки кормов	3-4
9	Разработка системы улучшения кормовых угодий	3-4
10	Разработка зеленого конвейера. Защита отчета	3-1
Модульная единица 1.3 Учебно-общепрофессиональная практика по биологии и экологии		36-48
1	История развития живой природы	4-6
2	Почвенная фауна	3-4
3	Наземные беспозвоночные	3-4
4	Многообразие форм и систематика животных	4-6
5	Фауна пресных водоемов	3-4
6	Земноводные и пресмыкающиеся средней полосы России	3-4
7	Закономерности эволюции и связь живых организмов с окружающей средой	5-6
8	Орнитофауна средней полосы России	3-4
9	Териофауна средней полосы России	3-4
10	Технология содержания диких животных в искусственной среде	5-6
Модуль 2 Учебно-общепрофессиональная практика (2 курс)		108-144
Модульная единица 2.1 Общепрофессиональная практика по животноводству с основами зоогигиены		54-72
1	Генеральный план фермы с зонированием и санитарным разрывом	6-8
2	Хранение кормов и профилактика кормовых заболеваний, отравлений	6-8

3	Зооигиеническая оценка пастбищ	5-7
4	Ветеринарно-санитарная защита предприятий	5-7
5	Способы обеззараживания и утилизация сточных вод, трупов	6-8
6	Санитарно-гигиеническая оценка животноводческого помещения	6-8
7	Исследование микроклимата	6-8
8	Влияние условий содержания на физиологическое состояние животных	6-8
9	Оценка животных по конституции и экстерьеру	4-5
10	Зоотехническая документация	4-5
Модульная единица 2.2 Общепрофессиональная практика по санитарной микробиологии		54-72
1	Ознакомление с помещением и оборудованием ветеринарной лаборатории. Техника безопасности. Документация	4-5
2	Способы взятия патматериала у животного. Методы консервирования, упаковки и транспортировки патматериала. Сопроводительная документация	4-5
3	Подготовка лабораторной посуды к работе	5-7
4	Приготовление питательных сред и дополнительных растворов	5-7
5	Методы дезинфекции и стерилизации	6-8
6	Освоение микроскопических методов исследования	6-8
7	Участие в бактериологических исследованиях	6-8
8	Биопроба. Аллергические пробы.	6-8
9	Проведение бактериологического анализа	6-8
10	Проведение серологического анализа	6-8
Модуль 3 Учебно-технологическая практика (3 курс)		108-144

Модульная единица 3.1 Технологическая практика по технологии производства и контролю молока и молочных продуктов		54-72
1	Технология производства питьевого пастеризованного и стерилизованного молока, технология кисломолочных продуктов	7-9
2	Технология производства сливок	5-7
3	Биохимические и микробиологические основы производства кисломолочных продуктов	5-6
4	Биохимические и микробиологические основы кисломолочных напитков, творога и сметаны	5-6
5	Технология производства молочных консервов	5-6
6	Технология производства масла и сыров	5-6
7	Технология производства продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки	5-6
8	Технико-химический и микробиологический контроль сырья, маркировки	5-8
9	Контроль режимов производства по ходу технологического процесса	4-6
10	Контроль качества готовой продукции, ее упаковки	4-6
11	Контроль качества мойки и дезинфекции оборудования молочных предприятий	4-6
Модульная единица 3.2 Технологическая практика по технологии производства и контролю мяса и мясных продуктов		54-72
1	Общая характеристика предприятия	7-9
2	Технологический процесс по цехам (или по группам изделий для мясоперерабатывающих предприятий)	12-18
3	Характеристика основного, вспомогательного сырья и материалов	7-9
4	Технологические схемы производства для каждого вида продукции по цехам	7-9
5	Перечень используемой нормативной документации	7-9
6	Производственный контроль в цехе или на участке, контролируемые параметры и периодичность контроля	7-9
7	Контроль качества мойки и дезинфекции оборудования мясных предприятий	7-9
Модуль 4 Ветеринарно-санитарная технологическая (4 курс)		144-180
Модульная единица 4.1 Ветеринарно-санитарная технологическая практика по ветеринарно-санитарной экспертизе		92-120
1	Изучение структуры боенских и мясоперерабатывающих предприятий, организации ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и готовой продукции	10-12
2	Методы предубойного осмотра животных	6-8

3	Методы послеубойного осмотра туш и внутренних органов	10-12
4	Структура и организация работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке	10-12
5	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов животного и растительного происхождения	8-10
6	Отбор проб для бактериологического, физико-химического и других методов исследования	4-6
7	Проведение трихинеллоскопии	4-6
8	Обеззараживание мяса больных животных и ветеринарных конфискатов	4-6
9	Отбор проб и проведение исследования молока и молочных продуктов	8-10
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов	6-8
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц	6-8
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	4-6
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения	4-6
14	Определение видовой принадлежности мяса, выявление фальсификатов	8-10
Модульная единица 4.2 Ветеринарно-санитарная технологическая практика по ветеринарной санитарии		26-30
1	Изучение санитарного состояния боенских и мясоперерабатывающих предприятий	
2	Оценка санитарного состояния лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы	4
2	Дезинфекция помещений и территорий	4
3	Дезинсекция помещений и территорий	2-3
4	Дератизация помещений и территорий	2-3
5	Обеззараживание навоза	2-3
6	Оборудование карантинных помещений, ветеринарно-санитарных пропускников, дезбарьеров,	3-4
7	Взятие, консервирование и отправка патологического материала в лабораторию	2
8	Составление плана проведения ветеринарно-санитарных мероприятий	3
Модульная единица 4.3 Ветеринарно-санитарная технологическая практика по организации ветеринарного дела		26-30
1	Изучение системы государственной ветеринарии	3-1
2	Изучение ветеринарного делопроизводства в государственных учреждениях и предприятиях агропромышленного комплекса	2-3
2	Изучение документов ветеринарного учета и ветеринарной отчетности	6

3	Изучение ветеринарной сопроводительной документации	3-4
4	Изучение организации ветеринарных мероприятий	4
5	Изучение экономики ветеринарного дела	2-3
6	Изучение организации ветеринарного надзора	6

5 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ, РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

5.1 ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ КАФЕДРЫ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ УЧЕБНОЙ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Руководители практики обязаны:

- в предусмотренные графиком учебного процесса сроки организовать выезд студентов на место практики;
- систематически разъяснять им правила поведения и трудовой дисциплины, техники безопасности;
- ознакомить студентов с порядком ведения документации в соответствии с настоящими учебно-методическими указаниями;
- периодически консультировать студентов при выполнении ими практических заданий и контролировать их работу путем выезда на место, по мобильной связи, на кафедрах академии;
- вести ведомость учета выполнения практикантом учебных элементов в практических модулях;
- по окончании практики проанализировать работу студентов и представить заключение в деканат;
- принимать участие в работе комиссий по защите отчетов о практике.

5.2 ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

При прохождении практики студенты обязаны:

- перед отбытием на практику ознакомиться с требованиями настоящей программы и пройти инструктаж по технике безопасности;
- прибыть на место прохождения практики в срок, указанный в

командировочном удостоверении, обратиться к руководителю практики для получения места проживания, рабочего места, спецодежды и т.д.;

- ознакомиться с правилами внутреннего распорядка ветеринарного учреждения, сельскохозяйственного предприятия, должностными инструкциями специалиста, чьи обязанности он будет выполнять в период практики; получить инструктаж по технике безопасности и охране труда на месте;

- каждый студент, направляемый на боенские, мясоперерабатывающие или другие предприятия, должен по месту жительства за 2 недели до начала практического обучения пройти медицинское освидетельствование для допуска к работе и представить об этом на место прохождения практики медицинский документ (справку или медицинскую книжку);

- под руководством ветеринарного врача (ветеринарно-санитарного специалиста) - руководителя практики - составить план-график работы на весь период практики в соответствии с комплексной программой, производственными возможностями предприятия и учреждения, с учетом перспективных, годовых и оперативных планов ветеринарных и ветеринарно-санитарных мероприятий, принятых в учреждении или хозяйстве;

- выполнять задания, предусмотренные программой практики (работать в животноводческом хозяйстве, ветеринарной лаборатории, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, мясо-, молокоперерабатывающих предприятиях, мясокомбинатах и молочных заводах);

- ежедневно вести дневник производственной практики;

- подчиняться действующим на предприятиях, в учреждениях правилам внутреннего распорядка;

- участвовать в общественной жизни коллектива, осваивать навыки публичных выступлений;

- участвовать в рационализаторской, изобретательской и научно-исследовательской работе, в организации и проведении мероприятий по повышению профессионального уровня сотрудников;
- пропагандировать и внедрять в практику современные научные данные, передовой опыт работы, новейшую технику и технологию производства;
- правильно составлять документы по производственной практике и своевременно подписывать у руководителей предприятий в местах прохождения практики;
- подбирать оригинальный клинический материал для пополнения экспозиции музеев кафедр;
- по окончании практики прибыть в академию, зарегистрироваться у заведующего практикой, в недельный срок закончить выполнение отчета и сдать его на проверку в комиссию.

6 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

6.1 УЧЕБНО-ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРАКТИКА

Биология с основами экологии

Цель практики - приобрести навыки определения важнейших групп беспозвоночных и позвоночных животных, полезных и ядовитых растений и экологической оценки биоценоза, а также приобрести опыт проведения природоохранных мероприятий в животноводстве и ветеринарии.

Содержание практики. Обследовать и описать фауну пресноводных водоемов как мест водопоя животных и птицы.

Обследовать и описать фауну наземных беспозвоночных как носителей и переносчиков возбудителей болезней сельскохозяйственных и диких животных. Овладеть методикой вскрытия круглых и кольчатых червей, членистоногих, моллюсков и хордовых. Определить виды кольчатых червей, моллюсков, членистоногих, а также классов хордовых (рыб и земноводных, пресмыкающихся, птиц и млекопитающих).

В систематическом порядке составить фаунистический список видов животных, которых используют в качестве продуктов питания и сырья для промышленности.

Изучить почвенные карты района, хозяйства для оценки геохимической обстановки (выявления зон недостатков или избытка фосфора, калия, кобальта, йода, меди). Выявить возможные источники загрязнения среды, ознакомиться с местом расположения животноводческих объектов (отходы животноводческих ферм, промышленных предприятий, неправильное хранение удобрений, пестицидов и др.).

Освоить методику составления плана мероприятий по охране окружающей среды от загрязнения и механизм контроля его реализации.

Анатомия сельскохозяйственных и промысловых животных

Цель практики - выработать навыки анатомического обоснования ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных и промысловых животных.

Содержание практики. Определить области тела животных. Изучить особенности строения кожного покрова и его производных: волосяной покров, железы кожи.

Установить видовую принадлежность животного по анатомическим особенностям скелета и внутренних органов. Дать сравнительную морфологическую характеристику скелетным мышцам крупного и мелкого рогатого скота, свиньи, лошади и оценку их качественных показателей.

На модельном кадаверном материале представить анатомическое обоснование для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса различных видов животных с целью исключения его фальсификации.

Изучить системы внутренних органов. Провести анатомо-функциональные и анатомо-топографические исследования органов.

Ботаника с основами кормопроизводства

Цель практики - закрепить теоретические знания и выработать

практические навыки по основным вопросам возделывания сельскохозяйственных культур, инвентаризации природных кормовых угодий и технологии заготовки кормов, определения лекарственных, полезных и ядовитых растений.

Содержание практики. Проанализировать флору пойменных и суходольных лугов, структуру луговых сообществ. Провести анализ и характеристику экологии злаков, осок, бобовых и разнотравья, кормовых сорных, ядовитых и лекарственных растений, лугов и пастбищ. Составить гербарий растений по их классификации.

Ознакомиться с почвенными картограммами и определить тип почв по морфологическим признакам. Ознакомиться с севооборотами конкретного хозяйства. Составить схему севооборотов. Отработать визуальное определение качества органических и распознавание видов минеральных удобрений. Владеть методиками определения засоренности посевов сорняками. Определить виды сорной растительности.

Ознакомиться с технологиями возделывания кормовых сельскохозяйственных культур. Определить виды и биологическую урожайность посевов различных сельскохозяйственных культур (пропашных, зерновых, многолетних и однолетних трав).

Провести инвентаризацию луга. Определить тип лугов. Изучить основные виды растений природных кормовых угодий, вредные и ядовитые растения.

Изучить лекарственные растения и их фармакологическое действие. Составить гербарий лекарственных растений.

6.2 УЧЕБНО-ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРАКТИКА

Животноводство с основами зоогигиены

Цель практики - изучить методы разведения, кормления и содержания сельскохозяйственных животных. Внести предложения по оптимизации условий содержания и кормления.

Дать комплексную зоогигиеническую оценку условиям содержания животных на фермах и в фермерских хозяйствах в зависимости от конкретных условий хозяйства, системы содержания, технологического, санитарно-технического оборудования и специфики микроклимата.

Содержание практики. Изучить направление продуктивности, место выведения, зоны распространения данной породы, видовой и возрастной составы поголовья, вид и количество производимой продукции.

Освоить методы разведения, используемые в данном хозяйстве.

Дать оценку конституции, экстерьера и интерьера животных в обследуемой ферме.

Изучить структуру и проанализировать рацион кормления, виды кормов, используемых в хозяйстве, нормы питательных веществ в рационе.

Дать санитарно-гигиеническую оценку одного из животноводческих объектов (указывая название постройки и её вместимость, основные технологические процессы, виды осветительных приборов, количество и размеры приточных каналов и вытяжных труб).

Привести исследования основных параметров микроклимата. Проанализировать соответствие параметров микроклимата нормативам.

Ознакомиться со способами уборки, хранения, транспортировки и утилизации навоза, устройством навозохранилищ, источниками водоснабжения животноводческих ферм, техникой поения животных. Провести исследование санитарного качества воды для поения животных.

Санитарная микробиология

Цель практики - выработать у студентов практические навыки проведения бактериологических, микологических и других лабораторных исследований для изучения микроорганизмов на объектах животноводства и переработки продуктов животного происхождения, а также для постановки диагноза на инфекционные болезни разных видов животных и птиц.

Содержание практики. Приобрести практические навыки по исследованию патологического материала от его поступления до выдачи

заклучения, по исследованию пищевых продуктов животного происхождения, кормов на наличие аллохтонной микрофлоры.

Приобрести навыки по бактериологическому исследованию воды, смывов с поверхностей производственных помещений и инвентаря, количественному определению и определению видового состава микробной обсемененности воздуха и почвы. Ознакомиться со структурой и работой отделов (бактериологического, микологического, серологического и др.) в ветеринарной лаборатории.

Освоить правила подготовки и стерилизации лабораторной посуды, приготовления питательных сред, приготовления мазков из патологического материала, проведения посевов.

Приобрести практические навыки по приготовлению рабочих растворов дезинфицирующих средств, обеззараживанию помещений и воздуха в помещении ветеринарной лаборатории.

Освоить методы постановки биологической пробы на лабораторных животных.

6.3 УЧЕБНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Технология производства и контроль молока и молочных продуктов

Цель практики - овладеть практическими навыками в области технологии производства и контроля качества молока и молочных продуктов.

Содержание практики. Ознакомиться с общей характеристикой предприятия; описать технологические процессы по цехам (или по группам изделий).

В описание технологических процессов производства продукции по цехам необходимо включить: технологию производства питьевого пастеризованного и стерилизованного молока и сливок; биохимические и микробиологические основы производства кисломолочных продуктов; технологию кисломолочных продуктов: кисломолочных напитков, творога и сметаны; технологию производства молочных консервов; технологию

производства масла и сыров; технологию продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.

Изучить систему организации производственного контроля на предприятии по заданным цехам или участкам производства. Описать примененные на практике методы технико-химического и микробиологического контроля сырья, поступающего на предприятия молочной промышленности, контроль режимов производства по ходу технологического процесса, контроль качества готовой продукции, ее упаковки, маркировки, контроль качества мойки и дезинфекции оборудования молочных предприятий.

Технология производства и контроль мяса и мясных продуктов

Цель практики - приобрести практические навыки в области технологии производства и контроля качества мяса и мясных продуктов.

Содержание практики. При прохождении практики на мясокомбинате задание на практику дается студенту по всем цехам мясожирового производства: убойному, субпродуктовому, кишечному, жировому, шкуроконсервировочному, цеху технических фабрикатов. На предприятиях другого типа (колбасные цеха, цеха по производству полуфабрикатов, птицекомбинаты и др.) изучению подлежат все отделения данного производства и весь групповой ассортимент мясопродуктов.

Отчет о практике должен включать: общую характеристику предприятия; описание технологических процессов по цехам (или по группам изделий для мясоперерабатывающих предприятий); систему организации производственного контроля на предприятии по заданным цехам или участкам производства.

Практикант обязан изучить перечень используемой нормативной документации, дать характеристику основного, вспомогательного сырья и материалов, ассортимент выпускаемой продукции, ознакомиться с технологическими схемами производства для каждого вида продукции по

цехам с их кратким описанием.

При описании технологических процессов необходимо указывать последовательность и цель операций, их режимы, применяемое оборудование, способы передачи сырья от операции к операции применительно к условиям предприятия, на котором проходит практика.

Организация производственного контроля в цехе или на участке оформить в виде таблицы и включить информацию об объектах контроля, о контролируемых параметрах, периодичности контроля, об ответственных за исполнение.

Сбор материалов для дипломной работы подразумевает изучение и копирование нормативных документов на новые виды продукции, изучение особенностей технологии их производства; копирование технической документации на новые виды оборудования; изучение материалов фирм, поставляющих предприятиям белковые препараты, технологические добавки, оборудование; сбор данных о ценах на сырье, материалы, энергоресурсы и др.; изучение организации работы на отдельных наиболее важных участках технологического процесса производства.

6.4 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Цель практики - закрепить и углубить теоретическую подготовку обучающегося, приобрести им практические навыки ветеринарного врача лаборатории ветсанэкспертизы или предприятия мясной, молочной, птицеперерабатывающей промышленности.

Содержание практики. Изучить права и обязанности ветеринарно-санитарного врача государственной и ведомственной ветеринарно-санитарных служб. Освоить практические основы гигиены производства, технологические и санитарные режимы обработки сырья животного и растительного происхождения, а также продуктов сельскохозяйственного производства. Ознакомиться (по возможности) с технологическим процессом

на предприятиях мясной, молочной, птицеперерабатывающей промышленности.

Овладеть практическими производственными навыками по ветеринарно-санитарной экспертизе и производственному ветеринарно-санитарному контролю на всех этапах переработки сырья.

Изучить структуру боенских и мясоперерабатывающих предприятий, их санитарное состояние и организацию ветеринарной службы по ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и готовой продукции. Освоить методы предубойного осмотра скота, послеубойного исследования туш и других продуктов убоя с последующей ветеринарно-санитарной оценкой их при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях.

Приобрести практические навыки отбора проб для бактериологического, физико-химического, морфологического и других методов исследования в ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии. Провести трихинеллоскопию свинины. Освоить методы обезвреживания мяса больных животных и ветеринарных конфискатов.

Освоить современные методы лабораторных исследований мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов и меда. По органолептическим показателям и результатам лабораторных исследований мяса дать его санитарную оценку, порядок обезвреживания и пути использования.

В государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка изучить документацию на доставляемое мясо и другие продукты, принять участие и провести самостоятельно исследование мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы, пищевых яиц, меда и продуктов растительного происхождения.

Ветеринарная санитария

Цель практики - на основе теоретических знаний приобрести практические навыки по ветеринарной санитарии в хозяйствах и на предприятиях по переработке мяса, птицы и молока.

Содержание практики. Изучить номенклатуру средств дезинфекции,

дезинсекции, дератизации. Ознакомиться с документами по проведению ветеринарно-санитарных мероприятий.

Освоить технологию и принять участие в реализации мероприятий ветеринарной санитарии.

Ознакомиться с транспортными средствами, используемыми для перевозки сырья и продуктов животного происхождения. Участвовать в проведении ветеринарно-санитарных мероприятий на транспорте.

Освоить средства и способы дезинфекции. Провести дезинфекцию.

Приобрести навыки организации дезковриков, дезбарьеров, ветеринарно-санитарных пропускников и т.п.

Составить акт на проведение дезинфекции.

Изучить технологию обезвреживания и утилизации трупов, а также биологических отходов.

Организация ветеринарного дела

Цель практики - приобрести навыки по организации, материально-техническому обеспечению, экономическому анализу ветеринарных мероприятий, управлению ветеринарным делом.

Содержание практики. Изучить систему государственной ветеринарии, организацию лечебных, профилактических, оздоровительных и ветеринарно-санитарных мероприятий.

Изучить ветеринарное делопроизводство в государственных ветеринарных учреждениях и предприятиях агропромышленного

комплекса. Вести учет ветеринарных мероприятий в учреждениях государственной ветеринарной сети и предприятиях агропромышленного комплекса; составить документы ветеринарной отчетности. Изучить ветеринарные сопроводительные документы и участвовать в оформлении ветеринарных свидетельств, справок, актов, протоколов и др.

Изучить организацию ветеринарного снабжения и участвовать в составлении заявок на приобретение биологических препаратов, медикаментов, дезинфицирующих средств, инструментов.

Рассчитать потребность в кадровом, материальном и техническом обеспечении ветеринарных мероприятий (туберкулинизации, вакцинации, дегельминтизации животных, обработки против эктопаразитов, витаминизации и другие). Проанализировать экономическую эффективность ветеринарных мероприятий при одной из болезней (инфекционной, инвазионной, незаразной).

7 ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВЛЕНИЮ ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО УЧЕБНО-ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ, УЧЕБНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

Для студентов, находящихся на практике, устанавливают следующие формы учебных и отчетных документов:

- командировочное удостоверение (направление на практику) с отметками о выбытии из академии, о прибытии и убытии с места практики, о прибытии в академию по окончании практики;
- дневник по форме (см. пункт 7.1 настоящей программы и Приложение 4). Ведение дневника осуществляется ежедневно. Каждые 10 страниц дневник необходимо заверить подписью непосредственного руководителя практики и печатью с места прохождения практики, или возможно пронумеровать страницы, прошить и заверить на последней странице у руководителя практики (подпись, печать);
- характеристика от непосредственного руководителя практики (подпись, печать) (Приложение 6);
- информационный лист о выполнении заданий практики (приложения 2, 3);
- письменный отчет о результатах прохождения практики.

Собранный на практике материал и прилагаемые документы (акты, протоколы, планы работ, справки, приказы и т.д.) должны быть заверены у руководителя ветеринарного учреждения, сельскохозяйственного предприятия или ветеринарной службы предприятия, ветеринарной

лаборатории, рынка. Справки о прохождении практики необходимо предоставлять со всех мест прохождения практики.

Дневники и отчеты, представленные практикантами, направляются на проверку в специально созданную комиссию из числа профилирующих кафедр.

7.1 ПОРЯДОК ВЕДЕНИЯ ДОКУМЕНТОВ ОТЧЕТНОСТИ

Дневник необходимо вести по следующей форме:

Образец ведения дневника практики

Дата	Место выполнения мероприятия	Характеристика и результаты выполненной работы
1	2	3

В дневнике должны быть отражены: результаты ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и результаты работы в ветеринарной лаборатории, которые оформляют в соответствии с формой ведения журналов. Свою работу студент подтверждает в виде собственноручной подписи.

7.2 ПОРЯДОК СОСТАВЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО УЧЕБНО-ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ И УЧЕБНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

По результатам производственной практики студент представляет письменный отчет с отзывом руководителя предприятия (Приложение 1). Отчет о практике делают на основании анализа фактического материала, изложенного в дневнике, а также данных, собранных из отчетов о состоянии животноводства и ветеринарного обслуживания в хозяйствах. Приступая к составлению отчета, студент предварительно готовит таблицы, рисунки, фотоснимки и другие иллюстративные материалы.

Отчет составляют в следующей последовательности: титульный лист,

оглавление, введение, содержание работы согласно разделам, предписанным настоящей программой, заключение, список использованной литературы, приложения.

В заключении следует обобщить основные итоги практики, сделать выводы о положительных результатах выполнения программы, изложить недостатки по отдельным разделам практики, критические замечания и предложения по улучшению её организации.

К отчету прилагаются копии имеющихся ветеринарных документов.

Во время практики при оформлении дневника и отчета студент-практикант обязан постоянно пользоваться учебниками и учебными пособиями, учебно-методической и справочной литературой.

Правильно оформленный отчет, иллюстрированный схемами, таблицами, чертежами, фотографиями и рисунками, в сброшюрованном виде следует представить руководителю практики (руководителю практики от производства), который его проверяет в соответствии с дневником практики и учетным журналом, визирует отчет, указывая должность, фамилию, дату проверки. Подпись следует заверить печатью ветеринарного учреждения или предприятия.

7.3 ПОРЯДОК СОСТАВЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

Отчет о ветеринарно-санитарной технологической практике делают на основании анализа фактического материала, изложенного в дневнике, а также данных, собранных из уставной, учетной и отчетной документации предприятия, лаборатории. Приступая к составлению отчета, студент предварительно готовит таблицы, иллюстрации, фотоснимки и другие демонстрационные материалы.

Отчет составляют в следующей последовательности: введение, характеристика на практиканта от руководителя практики,

содержание, характеристика перерабатывающего предприятия

(лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), отдела производственного ветеринарного контроля, содержание практики по соответствующим модульным единицам (4.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза, 4.2 Ветеринарная санитария, 4.3 Организация ветеринарного дела), заключение, список использованной литературы, приложения.

Во введении дают краткую характеристику места практики в географическом и историческом отношениях, отмечают форму собственности, учредителей, руководителей специализированного отдела (лаборатории), руководителя практики.

В разделе «Характеристика перерабатывающего предприятия (лаборатории и др.), отдела производственного ветеринарного контроля на производстве» приводят производственные и экономические показатели предприятия по материалам выполнения соответствующих заданий. Необходимо отметить производственные параметры, структуру предприятия, обеспеченность кадрами, показатели прибыли и рентабельности производства.

Характеризуя отдел производственного ветеринарного контроля на предприятии, приводят численность специалистов, их квалификацию, производственную нагрузку, наличие материально-технической базы ветеринарной службы (ветеринарных, ветеринарно-санитарных объектов, их размещения и использования, оборудования, инструментов и др.).

Необходимо показать организационную работу ветеринарных подразделений, их распорядок дня, привести статистические данные о выявлении недоброкачественного сырья, готовой продукции, больных животных (доставленных на перерабатывающие предприятия) с болезнями различной природы. Затем дать развернутый анализ выполненных заданий. В конце этого раздела привести сводку о работе, выполненной в период производственной практики (Приложение 2, 3).

В заключении следует обобщить основные итоги практики, сделать выводы о результатах выполнения программы, изложить недостатки по

отдельным разделам практики, критические замечания и предложения по улучшению организации ветеринарно-санитарной технологической практики и организации проведения ветеринарно-санитарной экспертизы (производственного ветеринарного контроля) в лаборатории (на предприятии) - месте прохождения практики.

К отчету о практике приложить:

- командировочное удостоверение (направление на практику) с отметками о выбытии из академии, о прибытии и убытии с места практики, о прибытии в академию по окончании практики;
- производственную характеристику, подписанную руководителем практики и заверенную печатью учреждения;
- план прохождения практики с отметкой о выполнении;
- оперативный план работы ветеринарной службы предприятия (лаборатории ВСЭ) или ветеринарного учреждения на месяц;
- дневник практики, заверенный руководителем.

Во время практики при оформлении дневника и отчета студент-практикант обязан постоянно пользоваться учебниками и учебными пособиями, учебно-методической и справочной литературой.

8 ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ, ПРОВЕРКИ И ЗАЩИТЫ ОТЧЕТОВ О ПРАКТИКЕ

После проверки дневника и отчета ветеринарным врачом студент представляет их в комиссию по защите отчетов (не позднее 10 дней после окончания срока практики). Председатель комиссии определяет преподавателя-члена комиссии для предварительной проверки и рецензии отчета. Преподаватель отмечает положительные стороны, недостатки в выполнении заданий и оформлении работы. Члены комиссии после проверки дневника и отчета заслушивают доклад студента о практике и выставляют оценку в ведомость и зачетную книжку.

Если программа практики не выполнена, получен отрицательный отзыв или неудовлетворительная оценка при защите, а также не соблюден срок

представления отчета по решению деканата к студенту могут быть применены меры взыскания, при возможности студент может быть отправлен на практику повторно, во время студенческих каникул. В отдельных случаях может быть рассмотрен вопрос о невозможности дальнейшего обучения студента в вузе и его отчислении, как не выполнившего рабочий учебный план.

9 СПИСОК ОРГАНИЗАЦИЙ, С КОТОРЫМИ ЗАКЛЮЧЕНЫ ДОГОВОРА НА ОРГАНИЗАЦИЮ УЧЕБНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ И ВЕТЕРИНАРНОСАНИТАРНОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ СТУДЕНТОВ ФАКУЛЬТЕТА ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 36.03.01 «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА» НА 2016-2018 гг.

1. ГУВ «Объединение ветеринарии города Москвы»
2. ГУВ «Смоленская областная СББЖ», г. Смоленск
3. ГУВ «Калининская СББЖ» Тверской обл.
4. ГУВ «Старицкая СББЖ» Тверской обл.
5. ГУВ «Торопецкая СББЖ» Тверской обл.
6. ГУВ «Ржевская СББЖ» Тверской обл.
7. ГУВ «Конаковская СББЖ» Тверской обл.
8. СОГУ «Демидовская ветстанция» Смоленской обл.
9. СОГУ «Гагаринская ветстанция» Смоленской обл.
10. СОГУ «Вяземская ветстанция» Смоленской обл.
11. ЗАО «Моссельпром» Московской обл.
12. ООО «Кленово-Чегодаево» Московской обл.
13. ЗАО «Племзавод «Петровское» Московской обл.
14. ЗАО «Племзавод «Раменское» Московской обл.
15. ЗАО «Племхозяйство «Фрязево» Московской обл.
16. ООО «Совхоз имени Ленина» Московской обл.
17. ООО «Колхоз им. Владимира Ильича» Московской обл.
18. ООО «Истринский» Московской обл.
19. ООО «Лесные поляны» Московской обл.
20. ЗАО «Приокский» Московской обл.

21. АПК «Воскресенский» Московской обл.
22. ЗАО «Племзавод «Наро-Осановский» Московской обл.
23. ЗАО «Племзавод «Васильевское» Московской обл.
24. ЗАО «Зеленоградское» Московской обл.
25. ЗАО «Пламя» Московской обл.
26. ЗАО «Гжельское» Московской обл.

10 ПОРЯДОК АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ

Аттестация по итогам практики проводится в соответствии с организационно-методическими данными практики - раздел 3, табл. 1 настоящей программы. Для дифференцированной аттестации студентов представлена система оценок в табл. 3. Общее количество баллов - 100. При недифференцированной аттестации зачет выставляется при минимальном уровне оценок в 65 баллов.

Таблица 3

Система оценок

93-100	A	«Отлично» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой практики учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.
84-92	B	«Очень хорошо» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой практики учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов,
74-83	C	«Хорошо» - отдельные практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой практики учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды задания выполнены с ошибками.
63-73	D	«Удовлетворительно» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой практики учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.
51-62	E	«Посредственно» - некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой практики учебные задания не выполнены либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному.
31-50	FX	«Условно неудовлетворительно» - необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой практики учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе возможно повышение качества выполнения учебных заданий.

0-30	F	«Безусловно неудовлетворительно» - необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания практики содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий практики.
------	---	---

Положительными оценками, при получении которых практика засчитывается студенту в качестве пройденной, являются оценки А, В, С, D и Е.

Таблица 4

**Компетенции, формируемые и закрепляемые
в модульных единицах, учебных элементах;
формы контроля практики**

Шифр компетенции	Наименование компетенции	№ модульных единиц и учебных элементов	Формы контроля
1	2	3	4
Модуль 1. Учебно-общеобразовательная практика			
ПК-4 ПК-5	Учебно-общепрофессиональная практика по анатомии	МЕ 1.1	зачет
ПК-4 ПК-3	Учебно-общепрофессиональная практика по ботанике с основами кормопроизводства	МЕ 1.2	зачет
ПК-4 ПК-8	Учебно-общепрофессиональная практика по биологии с основами экологии	МЕ 1.3	зачет
Модуль 2. Учебно-общеобразовательная практика			
ПК-1 ПК-10 ПК-15	Общеобразовательная практика по животноводству с основами зоогигиены	МЕ 2.1	зачет
ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-15	Общеобразовательная практика по санитарной микробиологии	МЕ 2.2	зачет
Модуль 3. Учебно-технологическая практика			
ПК-3 ПК-4	Учебно-технологическая практика по технологии производства и контролю молока и молочных продуктов	МЕ 3.1	зачет
ПК-3 ПК-4	Учебно-технологическая практика по технологии производства и контролю мяса и мясных продуктов	МЕ 3.2	зачет
Модуль 4. Ветеринарно-санитарная технологическая практика			

ПК-1 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-12 ПК-14 ПК-16 ПК-17 ПК-18 ПК-19 ПК-20	Ветеринарно-санитарная технологическая практика по ветеринарно-санитарной экспертизе	МЕ 4.1	Защита отчета с оценкой
ПК-7 ПК-15	Ветеринарно-санитарная технологическая практика по ветеринарной санитарии	МЕ 4.2	
ПК-11 ПК-13 ПК-14	Ветеринарно-санитарная технологическая практика по организации ветеринарного дела	МЕ 4.3	

11 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Основная литература

1. **Боровков, М.Ф.** Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. - СПб: Лань, 2010, 480 с.
2. **Боровков, М.Ф.** Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе / М.Ф. Боровков, В.Г. Урбан. - СПб: Лань, 2011, 310 с.
3. **Серегин, И.Г.** Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: Учебное пособие / И Г. Серегин, Б.В. Уша. - М.: РАПП, 2008, 408 с.

Дополнительная литература

1. **Боровков, М.Ф.** Ветеринарная и фитосанитарная экспертиза свежих овощей и фруктов непромышленного изготовления, реализуемых на продовольственных рынках, предприятиями торговли и общественного питания: Учебное пособие / Б.Ф. Боровков, Ю.Г. Боев, А.С. Бессараб и др. - М.: ФГОУ ВПО МГАВМиБ, 2007, 223 с.
2. **Боровков, М.Ф.** Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при радиационных поражениях: Метод, указания / М.Ф. Боровков, Т В. Курмакаева, В.С. Касаткин и др. - М.: МГАВМиБ, 2000, 22 с.
3. **Боровков, М.Ф.** Отбор проб пищевой продукции и кормов для определения качества и безопасности: Учеб, пособие / М.Ф. Боровков, И Г. Серегин, А.С. Бессараб, И.С. Колесниченко. - М.: ФГОУ ВПО МГАВМиБ, 2010, 180 с.
4. **Боровков, М.Ф.** Термины и определения, применяемые при про-

ведении ветеринарной и фитосанитарной экспертизы пищевой продукции и кормов: Учеб, пособие / М.Ф. Боровков, И.Г. Серегин, А.С. Бессараб, И.С. Колесниченко. - М.: ФГОУ ВПО МГАВМиБ, 2010, 98 с.

5. **Волков, А.Х.** Стандартизация и управление качеством продукции животноводства: Метод, пособие / А.Х. Волков. - Казань, 2000, 20 с.

6. **Костенко, Ю.Г.** Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов / Ю.Г. Костенко, М.П. Бутко, В.М. Ковбасенко и др. - М.: РИФ «Антиква», 1994, 607с.

7. **Серегин, И.Г.** Ветсанэкспертиза убоя животных и птицы: Учебное пособие / И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Д.В. Никитченко. - М.: РУДН, 2010, 383 с.

8. **Соторов, П.П.** Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животноводства, растениеводства и рыбоводства на рынках и в хозяйствах: Справочник / П.П. Соторов. - Ростов-на-Дону: НМЦ «Логос», 2007, 232 с.

9. **Родионов, Г.В.** Технология производства и переработки животноводческой продукции: Учебник для вузов по специальности «Экономика и управление на предприятии АПК» / Г.В. Родионов. - М.: КолосС, 2005, 508 с.

10. **Шувариков, А.С.** Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства: Учебник для вузов по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / А.С. Шувариков, А.А. Лисенков. - 2-е изд. - М.: Издательство ФГОУ ВПО РГАУ-МСХА им. Тимирязева, 2009, 606 с.

11. **Постников С.И.** Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / С.И. Постников. - Ставрополь: ГОУ ВПО «СевКазГТУ», 2008, 112 с.

Нормативная документация

1. Закон Российской Федерации «О ветеринарии» от 14.05.93. № 4979-1.

2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г., № 29-ФЗ.

3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г., № 52-ФЗ.

4. Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12 июня 2008 г., № 88-ФЗ.

5. Ветеринарное законодательство. - Т. 1. - М.: Колос, 2000.

6. Положение о государственном ветеринарном надзоре в Российской Федерации, утв. постановлением Правительства Российской Фе-

дерации от 19.06.94, № 706.

7. Положение о проведении экспертизы некачественного и опасного продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении, утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 29.09.97, № 1263.

8. Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 14.10.94 №13-7-2/173, зарегистрированное Минюстом России 27.10.94, № 710.

9. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.95, согласованные с заместителем Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 04.12.95, зарегистрированные Минюстом России 05.01.96 за № 1005.

10. Порядок санитарно-микробиологического контроля производства мяса и мясных продуктов, утв. Минсельхозпродом России 15.12.95.

11. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утв. Минсельхозпродом России 28.04.94 и зарегистрированная Минюстом России 23.05.94, № 575.

12. Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и предприятиях общественного питания, утв. Госкомсанэпид-надзором РФ 21.07.92, №01-19/9-11.

13. Инструкция о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 10 07.96, № 13-7-2/681.

14. Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки, 2000 г.

15. Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности. - М., 1996.

16. Инструкция о порядке микробиологического контроля

производства мясных консервов. - М., 1994.

17. Инструкция о мероприятиях по снижению микробной обсемененности тушек птицы, скорлупы яиц, продуктов из мяса птицы и яиц и деконтаминации их от сальмонелл, утв. Департаментом ветеринарии МСХ РФ 31 марта 1994 г., № 19-7-2/57.

18. Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности, утвержденная Председателем технического комитета по стандартизации, №26 «Мясо и мясная продукция» 14 января 2003 г.

19. Инструкция по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения (утв. приказом № 238 МСХ РФ 06.05.2008 г.; зарегистрировано в Минюсте РФ 09.07.2008 г., № 11946).

20. СанПинН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г.

21. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1031-01 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов», утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 31.10.96, № 41.

22. Международный ветеринарный кодекс МЭБ, 1997.

23. СанПиН 42-123-41170-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

24. СанПиН 2.3.4.551-96 «Производство молока и молочных продуктов».

25. СанПиН 2.3.4. 050-96 «Производство и реализация рыбной продукции».

26. МУК 2.3.2.970-00 «Медико-биологическая оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников».

27. МУК 4.2.796-99 «Методы санитарно-паразитологических исследований»

28. МУК 4.2.727-99 «Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов», утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21.01.99.

29. Сборник технологических инструкций и норм усушки при холодильной обработке и хранении мяса и мясопродуктов на предприятиях мясной промышленности, утв. Комитетом Российской Федерации по пищевой и перерабатывающей промышленности 29.07.93.

30. Нормы радиационной безопасности (НРБ-96). Гигиенические

нормативы ГН 2.6.1.054-96, утв. постановлением Госсанэпиднадзора России от 19.04.96, №7.

31. Положение о системе государственного ветеринарного контроля радиоактивного загрязнения объектов ветеринарного надзора в Российской Федерации, утв. Минсельхозпродом России 20.02.98.

32. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб и икры (утв. приказом № 462 МСХ РФ 13.10.2008 г.; зарегистрировано в Минюсте РФ 23.03.2009 г., № 13568).

33. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором РФ 18 июля 1995 г., № 13-7-2/365.

34. Мясо и мясные продукты. ГОСТ, ч. 1 и 2. Издание официальное. - М.: Изд-во стандартов, 2002.

35. Методические указания по отбору проб объектов ветнадзора для проведения радиологических исследований, утв. Минсельхозпродом России 30.09.97, №13-7-2/1056.

36. О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, утв. Постановлением Правительства РФ от 21 декабря 2000 г., № 987.

37. Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных: Сборник санитарных и ветеринарных правил: СП 3.1.084-96 и ВП 13.3.4.1100-96. - Издание официальное. - М.,1996.

38. Методические указания по лабораторной диагностике трихинеллеза животных, утв. Департаментом ветеринарии Минсельхозпрода России 28 октября 1998 г.

39. Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки. МУК 3.2.988-00.

40. Методические указания по ускоренному санитарно-бактериологическому контролю сырья и продукции животного и растительного происхождения на наличие сальмонелл, энтеропатогенных эшерихий, иерсиний, утв. Департаментом ветеринарии Минсельхозпрода РФ 25 октября 2000 г., № 13-7-2/2160.

41. Организация работы Государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на производственных рынках, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором 16 октября 2002 г.

12 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Компьютер с программным обеспечением.

Специализированные лаборатории и производственные подразделения организаций, предусмотренные для прохождения практики, обеспеченные необходимым рабочим местом, лабораторным оборудованием, реактивами.

Экспонаты тематических музеев, определители представителей флоры и фауны.

Специализированная одежда и обувь.

Средства гигиены и обеззараживания.

Инструменты клинического обследования, убоя, послеубойного осмотра туш и органов, взятия и исследования проб материала.

Учебная, методическая и научная литература, периодические специализированные издания, нормативная документация.

Канцелярские принадлежности.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. *Титульный лист отчета*

	<p>Министерство сельского хозяйства РФ Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии – МВА имени К.И.Скрябина</p>	<p>Отчет ВСТ 4 Лист 1/35</p>
---	--	---

ОТЧЕТ

о ветеринарно-санитарной технологической практике студента

фамилия, имя, отчество, группа, курс, факультет

Москва 201__

Приложение 2. Сводка о выполненной работе

СВОДКА О РАБОТЕ, ВЫПОЛНЕННОЙ НА ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ СТУДЕНТОМ 4 КУРСА ФАКУЛЬТЕТА ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

№ п/п	Мероприятия	Кол-во	Подпись руководителя, печать
1.	Осуществлена ветеринарно-санитарная экспертиза: а) по журналу ВСЭ мяса, рыбы, раков и яиц - 23-вет; б) по журналу учета ВСЭ молока и молочных продуктов - 24-вет; в) по журналу экспертизы продуктов растительного происхождения - 25-вет; г) по журналу экспертизы меда - 26-вет д) яиц и других продуктов питания		
2.	Ветеринарные мероприятия на предприятиях по убою животных хранения и переработке продуктов сырья животного происхождения: а) по журналу учета заболеваний, отходов и ветеринарной обработки животных в карантине и изоляторе мясокомбинате - 35-вет б) по журналу предубойного осмотра животных и послеубойной ВСЭ туш и органов - 33-вет в) по журналу регистрации бактериологических исследований колбасных и кулинарных изделий, копченостей, полуфабрикатов - 40-вет г) по журналу учета дезинфекции на убойных предприятиях - 43-вет		

Приложение 4. Титульный лист дневника практики

	<p>Министерство сельского хозяйства РФ Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии – МВА имени К.И.Скрябина</p>	<p>Отчет ВСТ 4 Лист 1/40</p>
---	--	---

**ДНЕВНИК
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ СТУДЕНТА**

_____ фамилия, имя, отчество

_____ факультета,

_____ курса _____ группы

Место практики _____
наименование учреждения, предприятия

Дата прибытия на место _____

Дата убытия с места практики _____

Приложение 5. Примерная программа

	Министерство сельского хозяйства РФ Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии – МВА имени К.И.Скрябина	Отчет ВСТ 4 Лист 1/35
---	---	--

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

студента 4 курса _____ группы

_____ (Ф.И.О.)

на _____ (название предприятия)

в период с ___ по ___

Индивидуальная программа производственной практики студента (Ф.И.О. студента), обучающегося по направлению подготовки (наименование специальности) соответствует направлению подготовки студента в ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина в рамках специализации (наименование специализации) и содержит следующие основные пункты индивидуального задания:

- 1) Ознакомление с направлением профессиональной деятельности предприятия.
- 2) Ознакомление с условиями и труда и техникой безопасности.
- 3) ...
- 4) ... пункты индивидуального задания по направлению подготовки
- 5) ...
- 6) Подготовка отчета по производственной практике.

(Ф.И.О. руководителя практики)

(расшифровка подписи)

(контактный телефон)

(дата)

Приложение 6. Форма аттестационного листа

**Характеристика профессиональной деятельности
студента во время учебно-общепрофессиональной практики**

1. Ф.И.О. обучающегося, № группы, специальность / профессия
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
3. Время проведения практики _____
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся / студентом во время практики:

Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (балл)

Дата

Подпись руководителя