

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.02 (П) Технологическая практика

Код и направление подготовки: **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность: **Государственный ветеринарный надзор**

Уровень высшего образования: **бакалавриат**

Форма обучения: **очная, заочная**

Троицк 2024

1. Цели практики

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

3. Вид, тип практики и формы ее проведения

Вид практики: производственная.

Тип практики: технологическая

Форма поведения практики: дискретно.

Практика реализуется в форме практической подготовки.

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

4.1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Процесс реализации практики в форме практической подготовки направлен на формирование следующих компетенций:

универсальных:

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

профессиональных:

- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов (ПК-1);
- способен проводить 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 в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-1 Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации, применяет системный подход для решения поставленных задач	знания	Обучающийся должен знать информационные, компьютерные и сетевые технологии (Б2.В.02(П), УК-1– 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате, анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи (Б2.В.02(П), УК-1 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, анализа информации, необходимой для решения поставленной задачи (Б2.В.02(П), УК-1 – Н.1)

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

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

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-4 Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации.	знания	Обучающийся должен знать стиливые 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. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

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

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

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

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1ПК-1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов	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)

животного и растительного происхождения	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 в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1 ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных	знания	Обучающийся должен знать особенности предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов (Б2.В.02(П),ПК-2 – 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	знания	Обучающийся должен знать особенности в области ветеринарно-

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

5. Место практики в структуре ОПОП

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

В таблице указаны дисциплины, являющиеся предшествующими установленной практике, 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	Государственный ветеринарный надзор
История (история России, всеобщая история)	Ветеринарный надзор на животноводческих предприятиях
Философия	Ветеринарный надзор за рыбохозяйственной деятельностью
Экономика, организация, основы маркетинга на перерабатывающих предприятиях	Основы судебной ветеринарно-санитарной экспертизы
Биофизика	Ветеринарная санитария
Анатомия животных	Ветеринарный надзор при внутренних незаразных болезнях
Информатика	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Русский язык и культура речи	Ветеринарный надзор на государственной границе
Культурология	Государственный ветеринарный надзор на транспорте
Безопасность жизнедеятельности	
Неорганическая химия	
Органическая химия	
Латинский язык со специальной терминологией	
Ветеринарное законодательство	

Дисциплины, являющиеся предшествующими технологической практике	Дисциплины, являющиеся последующими технологической практике
История ветеринарно-санитарной экспертизы Физическая культура и спорт Элективные курсы по физической культуре и спорту Общепрофессиональная практика Биологическая химия Основы физиологии Патологическая физиология и патологическая анатомия животных Токсикология с основами фармакологии Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения Микробиологическая безопасность Методы научных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе Менеджмент на предприятиях по переработке животного и растительного сырья Этика ветеринарно-санитарного эксперта Элективные курсы по физической культуре и спорту Введение в информационные технологии Ветеринарный надзор при паразитарных болезнях Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) Организация ветеринарного дела и документооборот Биологическая безопасность в лабораториях и в чрезвычайных ситуациях Производственный ветеринарно-санитарный контроль Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках Радиационный контроль на продовольственных рынках Фитосанитарный контроль Элективные курсы по физической культуре и спорту Ветеринарный надзор при инфекционных болезнях Организация государственного ветеринарного надзора при производстве молока и молочных продуктов Организация государственного ветеринарного надзора при производстве мяса и мясных продуктов Организация государственного ветеринарного надзора при производстве и переработке рыбы Организация государственного ветеринарного надзора при производстве продукции растительного происхождения Ветеринарно-санитарная экспертиза	Ветеринарно-санитарный надзор при токсикоинфекциях и токсикозах Лабораторный контроль качества и безопасности продукции, подконтрольной госветнадзору Ветеринарно-санитарная практика Преддипломная практика

6. Место и время проведения практики

Местом проведения практики могут быть профильные организации, с которыми заключены договоры о практической подготовке обучающихся. Это 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.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учётом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

6.1 Практика для обучающихся очной формы обучения проводится на 3 курсе, в 6 семестре.

6.2. Практики для обучающихся заочной формы обучения проводится на 2 курсе в 2 сессию.

7. Организация проведения практики

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- организуют прием отчетов обучающихся по результатам прохождения практики;

- оценивают результаты прохождения практики обучающимися.

Ответственные по практической подготовке от профильных организаций:

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

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

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

- предоставляют рабочие места обучающимся;

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

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

- ежегодно заключает договоры с базовыми предприятиями на проведение практики;

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

- готовит приказ о практике с поименным перечислением обучающихся и указанием предприятий, на базе которых проводится практика и назначении руководителя практики от кафедры;
- своевременно распределяет обучающихся по местам практики, оформляет и выдает направления на практику.

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

8. Объем практики и ее продолжительность

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

9. Структура и содержание практики

Структура практики

9.1.1. Структура практики по очной форме обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы по практической подготовке при реализации практики, включая самостоятельную работу обучающихся, и трудоемкость в часах			Формы текущего контроля
		организационные мероприятия	организация технологической практики	самостоятельная работа	
		контактная работа			
1	Подготовительный	Ознакомление с программой практики, инструктаж по технике безопасности, выдача индивидуального задания, графика прохождения практики, совместного графика прохождения практики, инструктаж по ведению дневника (1 ч.)	—	—	Проверка дневника и отчета по практике научным руководителем
2	Производственный (Практическая подготовка в период проведения практики в профильной организации)		Вводный инструктаж по технике безопасности в условиях профильной организации, учреждения, предприятия и инструктаж на рабочем месте, ознакомление с производственной деятельностью предприятия, организацией лабораторного производственного ветеринарно-санитарного контроля (надзора) в профильной организации (2 ч.)	Изучение нормативно-технической, нормативной правовой, справочной документации. Анализ производственной деятельности предприятия. Выполнение индивидуального задания в соответствии с задачами практики, ведение дневника (202 часа)	
3	Заключительный (Подготовка отчета по практике)	Инструктаж по оформлению отчёта о практике (1 ч)	—	Оформление отчёта о практике (10 ч.)	
Итого (акад. час.)		2	2	212	Зачет с оценкой

9.1.2 Структура практики по заочной форме обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы по практической подготовке при реализации практики, включая самостоятельную работу обучающихся, и трудоемкость в часах			Формы текущего контроля
		организационные мероприятия	организация технологической практики	самостоятельная работа	
1	Подготовительный	Ознакомление с программой практики, инструктаж по технике безопасности, выдача индивидуального задания, графика прохождения практики, совместного графика прохождения практики, инструктаж по ведению дневника (1 ч.)	—	—	Проверка дневника и отчета по практике научным руководителем
2	Производственный (Практическая подготовка в период проведения практики в профильной организации)		Вводный инструктаж по технике безопасности в условиях профильной организации, учреждения, предприятия и инструктаж на рабочем месте, ознакомление с производственной деятельностью предприятия, организацией лабораторного производственного ветеринарно-санитарного контроля (надзора) в профильной организации (2 ч.)	Изучение нормативно-технической, нормативной правовой, справочной документации. Анализ производственной деятельности предприятия. Выполнение индивидуального задания в соответствии с задачами практики, ведение дневника (202 часа)	
3	Заключительный (Подготовка отчета по практике)	Инструктаж по оформлению отчёта о практике (1 ч)	—	Оформление отчёта о практике (10 ч.)	
Итого (акад. час.)		2	2	212	Зачет с оценкой

9.2. Содержание практики

При прохождении технологической практики обучающийся выполняет полученное индивидуальное задание.

На первом (подготовительном) этапе прохождения практики обучающийся:

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

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

- поиск и анализ научной литературы
- подбор методик и технологических инструкций.
- основные направления деятельности бакалавра ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающем предприятии;
- организация и проведение лабораторного ветеринарно-санитарного контроля на боенском предприятии, в цехах перерабатывающей промышленности;
- использование объективных методов, включая мониторинг, анализ и обобщение информации с целью объективной оценки эпизоотической ситуации на предприятиях мясо - и птицеперерабатывающей промышленности;
- организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора;
- анализ и обобщение данных о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах Госветнадзора;
- использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям;
- использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки;
- участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения;
- ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды;
- контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц;
- выполнение государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях.

На третьем (заключительном) этапе практики обучающийся:

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