

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.08.2025 16:05:39
Уникальный идентификатор документа:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»**

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе



А.В. Малахов

27 июня 2023г

**Рабочая
программа производственной практики:
*Ветеринарно-санитарная практика***

Направление подготовки: *36.03.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза*

профиль: *Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и
пищевых продуктов*

Факультет: *ветеринарной медицины*

Форма обучения: *очная, заочная*

Курск 2023

Рабочая программа практики составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно – санитарная экспертиза, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 сентября 2017 г. N 939;

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 06.04.2021г. №245,

- положения о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры в ФГБОУ ВО Курская ГСХА ПЛ 03.04.00/02–2023;

- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от №712н от 12.10.2021

Разработчик:

Заведующий кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии

Швец Ольга Михайловна


(подпись)

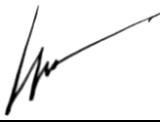
Рабочую программу практики одобрила кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии.

Протокол заседания кафедры № 11 от «22» июня 2023г.

Заведующий кафедрой:

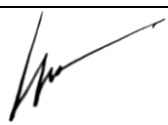
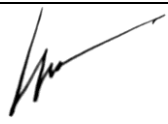
доктор ветеринар. наук, доцент Швец О.М..

(ученая степень, звание) (ФИО)


(подпись)

Лист регистрации изменений к рабочей программе практики

на 2025/2026 учебный год

№ п/п	Изменения, номер протокола заседания кафедры, дата утверждения изменения	Количество страниц изменения	Подпись автора РПД
1	Изменение наименования кафедры, содержание программы практики в соответствии с дорожной картой соглашения о сотрудничестве с ООО «Мираторг» Протокол № 11 от 07. 06.2024г.	4	
2	Актуализация перечня информационных технологий, используемых при прохождении практики. Протокол № 10 от 05. 06.2025г	1	


Рабочую программу практики пересмотрела и одобрила кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и микробиологии.

Протокол заседания кафедры № 10 от «05» мая 2025г.

Заведующий кафедрой:

доктор ветеринар. наук, доцент Швец О.М..

(ученая степень, звание) (ФИО)


(подпись)

1 Цель и задачи практики.

1.1 Цель практики

Цель ветеринарно-санитарной практики – приобретение профессиональных навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного сырья и пищевых продуктов.

1.2. Задачи практики

Задачи ветеринарно-санитарной практики:

- формирование универсальных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО для решения задач, связанных с профессиональной деятельностью;
- актуализация знаний, умений и владений в области ветеринарно-санитарной экспертизы в реальных условиях профессиональной деятельности;
- приобретение опыта самостоятельной работы в области ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного сырья и пищевых продуктов.

1.3 Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – ветеринарно-санитарная.

Способ проведения практики – стационарная и выездная.

Форма проведения практики – дискретная.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природ-	УК-8.1 выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека	Знать: возможные факторы риска для жизни и здоровья человека при работе с биологическим материалом, химическими веществами ; Уметь: определять возможные угрозы для жизни

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	ной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		и здоровья человека при работе с биологическим материалом, химическими веществами; Владеть: навыками выявления возможных угроз для жизни и здоровья человека при работе с биологическим материалом, химическими веществами;
		УК-8.2 обеспечивает безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты	Знать: критерии безопасности и/или комфортности условий труда на рабочем месте; Уметь: организовывать безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты; Владеть: навыками работы с использованием средств защиты;
		УК-8.3 осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	Знать: причины возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте и методы защиты от них Уметь определять степень опасности производственной деятельности и вероятность возникновения чрезвычайных ситуаций. Владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от последствий возможных чрезвычайных ситуаций
ПК-1	Способен проводить ветеринарно – санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мяс-	ПК-1.1 проводит предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоро-	Знать: требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	ного сырья, мясной продукции	вья	<p>ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;</p> <p>Уметь : - проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья;</p> <p>Владеть: практическими навыками определения клинического состояния животных в ходе предубойного ветеринарного осмотра.</p>
		ПК-1.2проводит ветеринарно – санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	<p>Знать:порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;</p> <p>Уметь :производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для выявления заболеваний животных;</p> <p>Владеть: -навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		ПК-1.3 проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	<p>Знать: требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</p> <p>Уметь : пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p>Владеть: стандартными методиками проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p>
		ПК-1.4 осуществляет ветеринарно – санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	<p>Знать: требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции;</p> <p>Уметь : определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов,</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достиже- ния компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p>выявленных в ходе ветери- нарно-санитарного осмот- ра; Владеть: способностью определять пригодность (непригодность) мяса, про- дуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использова- нию для пищевых, кормо- вых, технических целей на основании оценки их соот- ветствия требованиям вете- ринарно-санитарной и пи- щевой безопасности;.</p>
ПК-2	Способен проводить ветеринарно – сани- тарную экспертизу меда, молока и мо- лочных продуктов, растительных пище- вых продуктов, яиц домашней птицы	ПК-2.1 проводит ве- теринарно – сани- тарный осмотр про- дукции для опреде- ления соответствия ее представленной сопроводительной документации, тре- бованиям безопасно- сти и необходимости проведения лабора- торных исследований	<p>Знать: требования к вете- ринарной сопроводитель- ной документации на про- дукцию в соответствии с законодательством Россий- ской Федерации в области ветеринарии; Уметь : порядок проведе- ния ветеринарно- санитарной экспертизы ме- да, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходи- мых лабораторных иссле- дований, ветеринарно- санитарной оценки в соот- ветствии с законодательст- вом Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пище- вой продукции Владеть: методикой отбо- ра проб меда, молока и мо- лочных продуктов, расти- тельных пищевых продук- тов, яиц домашней птицы</p>
		ПК-2.2 проводит ла- бораторные исследо-	<p>Знать : требования к про- ведению лабораторных ис-</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		вания меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции	следований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; Уметь :пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Владеть : стандартными методиками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
		ПК-2.3осуществляет ветеринарно – санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	Знать :требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Уметь :определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достиже- ния компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p>и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;</p> <p>Владеть: способностью определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p>
ПК-3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры	ПК-3.1проводит ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	<p>Знать:порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;</p> <p>Уметь :производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности</p> <p>Владеть: методикой отбора проб гидробионтов и икры</p>
		ПК-3.2проводит лабораторные исследо-	Знать : требования к проведению лабораторных ис-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		вания гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности	следований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; Уметь : - пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры Владеть : стандартными методиками проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
		ПК-3.Зосуществляет ветеринарно-санитарный анализ гидробионтов и икры, оценку возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	Знать : требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; Уметь :определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; Владеть : способностью определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гид-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			робионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;
ПК-4	Способен проводить оформление по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов растительного и животного происхождения, признанных по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	ПК- 4.1 проводить оформление по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	Знать: формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; Уметь : оформлять документы о соответствии (не-соответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; Владеть навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
		ПК-4.2проводить оформление по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда,	Знать: форму и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, по-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достиже- ния компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		<p>молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p>	<p>становлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении; Уметь :оформлять документы о соответствии (не соответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; Владеть:навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>
		<p>ПК-4.3проводить оформление по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветери-</p>	<p>Знать: форму и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции; Уметь: оформлять документы о соответствии (не соответствии) гидробионтов и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		нарно – санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	(обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; Владеть: навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры;
ПК- 5	Способен использовать сквозные цифровые технологии и искусственный интеллект для решения задач профессиональной деятельности	ПК- 5.2 Решает прикладные задачи и участвует в реализации проектов в области сквозной цифровой технологии	Знать: современные программные средства, базы данных , поисковые системы, используемые при решении задач профессиональной деятельности Уметь: выбирать современные и программные средства, базы данных, поисковые системы при решении прикладных задач профессиональной деятельности и реализации проектов Владеть: навыками применения современных программных средств , баз данных , поисковых систем при решении прикладных задач профессиональной деятельности и реализации проектов

3 Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная ветеринарно-санитарная практика входит в блок 2 «Практика. Часть, формируемая участниками образовательных отношений» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пищевых продуктов».

Практика проходит на 4 курсе в 8 семестре для ОФО, на 5 курсе для ЗФО.

4 Объем и продолжительность практики

Объем ветеринарно-санитарной практики, установленный учебным планом, – 12 зачетных единиц, продолжительность – 8 недель (432 часа/ 427,9 часа СР ОФО); 8 недель (432 часа/ 323,9 часа СР/ 4 часа контроль ЗФО).

5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1. распределение обучающихся по местам практики; 2. знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики; 3. получение заданий от руководителя практики от академии; 4. информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5. первичный инструктаж по технике безопасности.	1	12
		Методическая консультация руководителя практики от академии по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.	1	
2	Основной этап (работа на предприятии /учреждении)	Знакомство с предприятием/учреждением, правилами внутреннего трудового распорядка, руководителем практики от предприятия, рабочим местом и должностной инструкцией.	1	385,9
		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте		
		Изучение нормативной документации		
		Изучение технологии и санитарно-гигиенических условий производства, методов проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного сырья и пищевых продуктов (по отрас-		

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
		лям)		
		Выполнение индивидуального задания.		
3	Заключительный этап	Подготовка отчета о прохождении практики	1,1	30 для ОФО и 26 для ЗФО/ 4 часа контроль
		Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.		

6 Формы отчетности обучающихся по практике

По итогам производственной ветеринарно-санитарной практики обучающийся представляет на кафедру:

- Индивидуальное задание на практику (Приложение А);
- Рабочий график (план) проведения производственной ветеринарно-санитарной практики (Приложение Б);
- Аттестационный лист (Приложение В);
 - Отзыв предприятия/учреждения о результатах прохождения практики (Приложение Г);
 - Дневник производственной ветеринарно-санитарной практики. (Приложение Д);
 - Отчёт о прохождении производственной ветеринарно-санитарной практики.

Отчет оформляется согласно требованиям руководящего документа «Текстовые работы. Правила оформления» (РД 01.001-2020).

Общий объем отчета – 20-25 страниц, он может содержать приложения (акты, протоколы испытаний и т.д.).

Структура отчета:

1. Титульный лист (Приложение Е).
2. Содержание.
3. Введение (цель и задачи практики, общие сведения о предприятии/учреждении, дата начала и продолжительность практики).
4. Основная часть отчета:

Краткое описание технологии и санитарно-гигиенических условий производства и методов ветеринарно-санитарной экспертизы (молока, говядины, свинины, баранины, яиц, мяса птицы, рыбы, продукции пчеловодства и т.д.), применяемых в условиях предприятия/учреждения.

5 Заключение.

6. Список использованных источников.

7. Приложения (при наличии).

Отчет подписывается обучающимся на титульном листе, сдается на кафедру (в проекте) за 3 дня до окончания практики. Перед защитой докумен-

тов по практике обучающийся имеет право внести изменения в отчет по практике, отразив виды работ, в последние 2 дня практики. Защита отчета по практике проводится в последний день практики и регистрируется в специальном журнале, о чем делается пометка на титульном листе отчета. Зарегистрированный отчет руководитель проверяет и проводит собеседование.

7 Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Приведен в:

Приложение 1. ФОМ для текущего контроля успеваемости по производственной ветеринарно-санитарной практике.

Приложение 2. ФОМ для проведения промежуточной аттестации по производственной ветеринарно-санитарной практике.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики **а) 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. – 5 изд., стер.- Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 476 с. – ISBN 978-5-8114.–URL: <https://e.lanbook.com/book/152644>.–Текст : электронный.

2. Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5.— URL: <https://e.lanbook.com/book/143135>. – Текст : электронный.

б) дополнительная литература

1. Анатомические основы ветеринарно-санитарной экспертизы : учебное пособие / составители И. Л. Камлия, Д. В. Евтушенко. – 2-е изд., доп. и перераб. – Уссурийск : Приморская ГСХА, 2017. – 82 с. –URL: <https://e.lanbook.com/book/149255>.– Текст : электронный.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211973>.–Текст : электронный.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник /А.А. Кунаков [и др].; под ред. А.А. Кунакова.- Москва : Инфра-М, 2015.-234 с.

4. Мишанин Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022.

— 560 с. — ISBN 978-5-8114-1295-2.— URL:
<https://e.lanbook.com/book/211031>. — Текст : электронный.

5. Реутова Е. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты : учебное пособие / Е. А. Реутова. – Новосибирск : Новосибирский государственный аграрный университет, 2013. – 95 с. – URL:

<http://www.iprbookshop.ru/64710.html>.– ISBN 2227-8397. – Текст : электронный.

6. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов : учеб.пособие для с/х вузов / А. В. Смирнов. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. – 112 с.

7. Шахбазова О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. –Персиановский : Донской ГАУ, 2020. – 143 с. –URL: <https://e.lanbook.com/book/148581>.– Текст : электронный.

в) Интернет-ресурсы:

1. Meatclub :сайт.– URL: <http://www.meat-club.ru/> .–Текст : электронный.

2. Новости молочного рынка.– Текст : электронный // DairyNews: сайт.– URL: <http://www.dairynews.ru/>.

3. Переработка молока : журнал : сайт. –URL: <http://www.milkbranch.ru/publ/15.html>– Текст : электронный.

4. Правовые и нормативные и документы по вопросам ветеринарии : сайт.– URL: <http://www.cap.ru/home/65/aris/bd/vetzac/document/>.–Текст : электронный.

5. Роспотребнадзор : сайт.– URL: <http://82.rospotrebнадzor.ru/>.– Текст : электронный.

6. Россельхознадзор : сайт.– URL: <http://www.fsvps.ru/fsvps/>.– Текст : электронный.

7. Товароведение и экспертиза товаров.– Текст : электронный // Знайтовар.Ру : сайт.– URL: <http://www.znaytovar.ru/>.

8. Управление ветеринарии Курской области: сайт.–URL: <http://vet.rkursk.ru>.– Текст : электронный.

г) Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1.eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL:

<https://elibrary.ru>.– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.

2.АГРОС : база данных : сайт. – URL: <http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm>.– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

3. Гарант : справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://www.garant.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

4. Киберленинка: научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
5. Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://kodeks.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

9 Перечень информационных технологий, используемых при прохождении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

№	Название	(лицензия\свободное ПО)
1.	Windows 7	лицензия
2	Windows XP	лицензия
3	Paint.NET	свободное ПО
4	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
5	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+"	Свободное ПО для обучающихся
6	Microsoftoffice 2007	лицензия
7	AcrobatReader DC	свободное ПО
8	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
Специализированное ПО		
1	FreeCAD	свободное ПО
2	WindowsHyper-V Server	свободное ПО
3	NotePad++	свободное ПО
4	Microsoft SQL server	лицензия
5	HiediSQL	свободное ПО
6	BlueStaks 5(эмуляторАндройд)	свободное ПО
7	OneSolisScouting	свободное ПО
8	DirectFarm	свободное ПО
9	AutoCAD	лицензия
10	BentleyView	свободное ПО
11	VisualStudioCode	свободное ПО
12	AndroidStudio	свободное ПО
13	PascalABC	свободное ПО

10 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения производственной ветеринарно-санитарной практики необходимы:

- производственно-технологическая и научно-исследовательская база, предоставляемая предприятием/учреждением в соответствии с договором о прохождении практики.

11 Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, по заявлению, проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда. При направлении на практику данной категории обучающихся в организацию, Курский ГАУ согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся трудовыми функций.

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от академии с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории.

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

Приложение А (обязательное)

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

Факультет ветеринарной медицины
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и микробиологии
Индивидуальное задание на практику

обучающегося(-ейся) _____
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль : Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пищевых продуктов
Курс _____

Форма обучения очная/заочная (нужное подчеркнуть)

Способ проведения практики: стационарная, выездная

Форма проведения дискретная

Место прохождения практики _____

Сроки проведения практики _____

По приказу № _____ от « _____ » _____ 20__ г.

Наименование практики: производственная «Ветеринарно-санитарная практика»

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчет и дневник в печатном и электронном видах

№ п/п	Содержание практики
1	Решение организационных вопросов
2	Первичный инструктаж по технике безопасности (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности)
3	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности).
4	Изучение нормативной документации
5	Изучение технологии и санитарно-гигиенических условий производства, методов ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов (по отраслям)
6	Выполнение индивидуального задания.
7	Подготовка отчета о прохождении практики
8	Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.
Планируемые результаты (освоение компетенций)	
9	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.2

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики
от профильной организации

(Ф.И.О. подпись)

Дата выдачи задания «__» ____ 202__ г.

Руководитель практики от Курского ГАУ

(подпись) (ФИО)

«__» ____ 202__ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой

(Ф.И.О. подпись)

«__» ____ 202__ г.

Задание принял (а) к исполнению

«__» ____ 202__ г.

Обучающийся (ая)ся _____ / _____
(подпись) (ФИО)

Приложение Б (обязательное)

Факультет ветеринарной медицины Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и микробиологии Рабочий (график) план проведения практики

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль : Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пищевых продуктов

Курс _____

Форма обучения очная/заочная (нужное подчеркнуть)

Способ проведения практики: стационарная, выездная

Форма проведения дискретная

Место прохождения практики _____

Сроки проведения практики _____

По приказу № _____ от « _____ » _____ 20__ г.

Наименование практики: производственная «Ветеринарно-санитарная практика»

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчет и дневник в печатном и электронном видах.

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость в неделях/ днях
1	Подготовительный этап	<p>Решение организационных вопросов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от академии; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности. <p>Методическая консультация руководителя практики от академии по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.</p>	1-я неделя (1-2 дни)
2	Основной этап (работа на предприятии/в учреждении)	<p>Знакомство с предприятием/учреждением, правилами внутреннего трудового распорядка, руководителем практики от предприятия, рабочим местом и должностной инструкцией.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте</p> <p>Изучение нормативной документации</p> <p>Изучение технологии и санитарно-гигиенических условий производст-</p>	2-я неделя (3-5 дни), 3-я – 7-я недели

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость в неделях/ днях
		ва, методов ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов(по отраслям)	
		Выполнение индивидуального задания.	
3	Заключительный этап	Составление отчета о прохождении практики	8-я неделя (1-5 дни)
		Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.	

Рабочий график (план) согласован:

Руководитель практики от академии: _____

(подпись)

(ФИО)

Руководитель практики от профильной организации:

(подпись)

(ФИО)

С рабочим графиком (планом) ознакомлен:

обучающий (ая) ся _____

(подпись)

(ФИО)

**Приложение В
(обязательное)**

Аттестационный лист

Обучающий (ая)ся на _____ курсе по направлению подготовки (специальности) **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль): «Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пищевых продуктов»** успешно прошел (а) производственную практику: «Ветеринарно-санитарная практика» с _____ г. по _____ г. в объеме 12 з.е.

Место прохождения практики

Сведения об освоении обучающимся компетенций

Компетенция	Результаты освоения: освоена/ освоена частично/ не освоена
УК-8	
ПК-1	
ПК-2	
ПК-3	
ПК-4	
ПК-5	

Руководитель практики

от Курского ГАУ _____/

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.

**Приложение Г
(обязательное)**

Типовая форма характеристики на обучающегося

Характеристика на обучающегося (ей)ся в период прохождения практики

Обучающего (ей) ся _____
(фамилия, имя, отчество)

Курс _____

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль): Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пищевых продуктов

Курс _____

Форма обучения очная/ заочная (нужное подчеркнуть)

Вид практик производственная

Тип практики ветеринарно-санитарная практика

Место прохождения практики: _____

Руководитель практики от профильной организации

должность, Ф.И.О.

Руководитель практики в характеристике должен отразить личные качества студента-практиканта: способность к саморазвитию, уровень деловой коммуникации, способность работать в коллективе, готовность выполнять профессиональные задачи в составе команды. Руководитель оценивает полноту и уровень выполненных профессиональных задач в соответствии с программой практики, а также профессиональных компетенций в процессе прохождения практики.

Руководитель практики от профильной организации

Должность _____

(подпись)

Ф.И.О.

М.П
« _____ » _____ 20__ г.

**Приложение Д
(обязательное)**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

Факультет ветеринарной медицины
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и микробиологии
Направление подготовки (специальность) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза
Направленность (профиль): Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопас-
ность сырья и пищевых продуктов
Форма обучения очная/заочная (нужное подчеркнуть)

**Отчет
о прохождении производственной
ветеринарно-санитарной практики:**

В _____

(наименование предприятия, организации, учреждения, района, области)

Выполнил:
обучающий(ая)ся _____ курса _____ группы _____
(дата) (подпись) (расшифровка подписи)

Проверил руководитель от Курского ГАУ

(дата) (оценка) (должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Проверил руководитель от профильной организации

(дата) (оценка) (должность) (подпись) (расшифровка подписи)

КУРСК – 20__

**Приложение Е
(обязательное)**

**Титульный лист дневника о прохождении практики
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

Факультет ветеринарной медицины
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и микробиологии
Направление подготовки (специальность) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза
Направленность (профиль): Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопас-
ность сырья и пищевых продуктов
Форма обучения очная/заочная (нужное подчеркнуть)

**ДНЕВНИК
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ПРАКТИКИ**
(вид, тип практики)

Курс _____ Группа _____

Сроки прохождения с «__» _____ 20__ г. по с «__» _____ 20__ г.

Место прохождения практики

Выполнил (а):
обучающий(ая)ся

(подпись) (ФИО)

Руководитель практики от Курского ГАУ

(должность) (подпись) (ФИО)

Руководитель практики от профильной организации

(должность) (подпись) (ФИО)

КУРСК – 20__

**Приложение Ж
(обязательное)**

Типовая форма содержания дневника о прохождении практики

Дата	Содержание работы	Время, затрачен- ное на данную работу (в днях)

Руководитель практики от Курского ГАУ

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Руководитель практики от профильной организации

(должность)

(подпись)

(ФИО)

« _____ » _____ 20__ г.

**Приложение И
(обязательное)**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»**

ул. Карла Маркса, д. 70, Курск г., Россия, 305021
тел. (4712) 53-13-30 факс (4712) 58-50-49
ОКТМО 38701000001, ОГРН 1034637005292
ИНН/КПП 4629029121/463201001
E-mail: kurskgsha@gmail.com

НАПРАВЛЕНИЕ НА ПРАКТИКУ

(наименование профильной организации)

Адрес

В соответствии с договором от « ____ » _____ г. № _____
Курский государственный аграрный университет направляет
обучающего(ую)ся _____ факультета ветеринарной
(ФИО)
медицины _____ курса, направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-
санитарная экспертиза
Профиль: Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пи-
щевых продуктов
для прохождения производственной ветеринарно-санитарной практики
(вид, тип практики)
в период с « ____ » _____ 20__ г. по с « ____ » _____ 20__ г.

Список обучающихся прилагается (при необходимости в случае групповой практики)

Декан факультета ветеринарной медицины

(подпись)

(фамилия, инициалы)