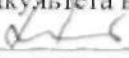



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курская государственная сельскохозяйственная академия
имени И.И. Иванова»

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии
факультета ветеринарной медицины
 / Н.А. Мищенко /
(подпись, расшифровка подписи)
протокол №1 от «29» августа 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета ветеринарной медицины
 / Д.В. Трубников /
(подпись, расшифровка подписи)
«29 » августа 2016 г.

**Программа
производственной практики**

Направление подготовки: *36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза*

Факультет: *ветеринарной медицины*


Форма обучения: *очная, заочная*

Программа составлена с учетом требований:

- *федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 111900 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 28 октября 2009 г. №498,*
- *Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 19.12.2013 г. №1367,*
- *Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ от 27.11.2015 г. №1383,*
- *Положения о порядке проведения практики студентов, обучающихся в ФГБОУ ВО Курская ГСХА.*

Автор-составитель – к.в.н. доцент Швец Ольга Михайловна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии, протокол № 10 от « 24 » июня 2011 г.


Заведующий кафедрой профессор  / Безгин В.М. /

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины, протокол № 1 от «30» августа 2011 г.


Председатель методической комиссии  / Бледнов А.И. /

Лист рассмотрения/пересмотра
рабочей программы дисциплины

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии на 2011- 2012 уч.год, протокол № 10 от « 24 » июня 2011г.

Заведующий кафедрой профессор  / Безгин В.М. /

Программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии на 2012- 2013 уч. год, протокол № 1 от « 28 » августа 2012г.

Заведующий кафедрой профессор  / Безгин В.М. /

Программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии 2013- 2014 уч. год, протокол № 1 от « 28 » августа 2013г.

Заведующий кафедрой профессор  / Безгин В.М. /

Программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии 2014- 2015 уч.год, протокол № 1 от « 28 » августа 2014 г.

Заведующий кафедрой профессор  / Безгин В.М. /


Программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии 2015- 2016 уч.год, протокол № 1 от « 31 » августа 2015г.

Заведующий кафедрой профессор  / Безгин В.М. /

Программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии 2016- 2017 уч.год, протокол № 1 от « 29 » августа 2016г.

Заведующий кафедрой профессор  / Безгин В.М. /

Программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии на 2016- 2017 учебный год, протокол № 3 от « 25 » октября 2016 г.

Заведующий кафедрой, профессор  / Безгин В.М. /

1 Цель практики

Цель производственной практики – закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов и сырья животного происхождения, оценки их качества и безопасности;

2 Задачи практики

Задачи производственной практики:

- закрепление и актуализация теоретических знаний в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного ветеринарно-санитарного контроля;
- формирование умений, необходимых для осуществления ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки безопасности сырья и продуктов животного происхождения на всех этапах производства, хранения и реализации;
- формирование навыков лабораторного анализа сырья и готовой продукции (определение физико-химических и микробиологических показателей);
- подготовка к практической деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества и безопасности пищевых продуктов и сырья животного происхождения;
- подготовка студента к выполнению выпускной квалификационной работы;

3 Место практики в структуре ООП подготовки бакалавров

Производственная практика предусмотрена рабочим учебным планом направления подготовки *36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза*, и является необходимым звеном в системе подготовки будущих бакалавров ветеринарно-санитарной экспертизы, их профессиональном становлении. Функциональное предназначение практики – освоение профессии ветеринарно-санитарного эксперта, знакомство студентов с конкретикой будущей профессии в условиях производства.

Для эффективного прохождения практики студенты должны освоить такие дисциплины, как «Физические и химические методы анализа», «Анатомия животных», «Патологическая анатомия животных», «Микробиология», «Паразитарные болезни», «Инфекционные болезни», «Внутренние незаразные болезни», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная санитария», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов»,».

«Безопасность сырья и пищевых продуктов», «Производственный ветеринарно-санитарный контроль».

Для освоения программы практики студент должен обладать базовыми знаниями об основных возбудителях заразных болезней животных и пищевых токсикоинфекций, особенностях клинической картины и патологоанатомических изменениях при заразных и незаразных болезнях, по основным характеристикам и свойствам сырья, влияющим на безопасность и качество готовой продукции, о методах контроля безопасности и качества сырья и готовой продукции.

В период производственной практики студенты учатся применять в практической деятельности полученные теоретические знания, углубляют представление о специфике работы ветеринарно-санитарной службы. Работая под руководством ветеринарного специалиста, принимают участие в проведении экспертизы и оценки качества пищевых продуктов и сырья животного происхождения на всех этапах производства, хранения и реализации

4 Форма проведения практики

Форма проведения производственной практики – выездная.

5 Место и время проведения учебной практики

Все студенты для прохождения производственной практики направляются на предприятия по переработке сырья и продуктов животного происхождения, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, ветеринарные лаборатории, укомплектованные высококвалифицированными ветеринарными специалистами и оснащенные современным высокотехнологичным оборудованием.

Время проведения практики - 8 семестр, длительность - 6 недель.

6 Компетенции, формируемые на практике

В ходе производственной практики у студентов формируются следующие **компетенции**:

- ОК-3 готовность к кооперации с коллегами, работе в коллективе;
- ОК-4 способность находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовность нести за них ответственность;
- ОК-6 способность к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства;
- ОК-8 способность к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;

ПК-2 способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

ПК-9 способность проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга;

ПК-14 готовность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам;

ПК-15 способность организовывать и проводить испытания и внедрение новых ветеринарно-санитарных препаратов для дезинфекции, дезинвазии, дератизации и дезинсекции и других средств ветеринарной санитарии;

ПК-16 способность обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

ПК-17 готовность организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты;

ПК-18 способность обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии;

ПК-19 способность принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии;

ПК-20 готовность применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней.

ВК-2 умение гуманно относиться к животным;

7 Структура и содержание практики

7.1 Структура практики

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоемкость в днях/ часах	Форма текущего контроля
1 Организационный <i>1.1 Организационный (в академии)</i>	Рабочее совещание	1-ый день	Собеседование по программе практики
<i>1.2 Организационный (на рабочем месте)</i>	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	1-ый день	Собеседование

2. <i>Основной</i>	Виды/формы работы студента зависят от места прохождения практики (см. п.7.2)	2- последний день	Проверка записей в дневнике практики
3. <i>Исследовательский</i>	Сбор материала для выполнения ВКР	2- последний день	Презентация
4. <i>Обработка и анализ собранных материалов</i>	Подготовка отчета по практике	2 - последний день	Проверка отчета о практике
5. <i>Заключительный</i>	Собеседование по итогам практики	последний день	Зачет (с оценкой)

7.2 Содержание практики

7.2.1 Организационный этап

7.2.1.1 Организационный этап (в академии)

Рабочее совещание: определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, согласование плана работы с руководителем практики от академии и руководителем предприятия.

7.2.1.2 Организационный этап (на рабочем месте)

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте: ознакомление студентов с инструкцией о правилах работы на предусмотренном практикой рабочем месте.

7.2.2 Основной этап

7.2.2.1 Основной этап практики на мясоперерабатывающем предприятии

Знакомство со структурой предприятия, его мощностью по выпуску различных видов продукции, количеству перерабатываемых животных по видам, сведения о регистрации болезней животных, выявленных за последние 1-2 года.

Знакомство со структурой ветслужбы, штатным расписанием.

Оценка санитарно-технического состояния территории, зданий и сооружений, системы водоснабжения, канализации, очистки и обеззараживания сточных вод, навоза.

Изучение и анализ сырьевой зоны предприятия, видов используемого транспорта и длительности доставки животных.

Характеристика базы предубойного содержания. Знакомство с функциями ветеринарной службы при приемке животных, документацией, поступающей с партией скота (при этом отмечаются случаи неправильного ее заполнения).

Изучение порядка приемки и осмотра животных перед въездом на предприятие, условий выгрузки и размещения скота, сроков предубойной выдержки (отдыха) в зависимости от длительности транспортировки, состояния животных, система термометрии скота перед убоем.

Изучение порядка маллеинизации при приемке однокопытных животных (лошади).

Знакомство с документацией, которую ведут ветеринарные работники при приемке, размещении и предубойном содержании скота.

Изучение перечня инфекционных болезней животных, зарегистрированных на мясокомбинате за 1-2 года.

Знакомство с порядком обеззараживания мяса и других продуктов убоя от больных животных, переработанных на санбойне.

Знакомство с устройством убойно-разделочного цеха. Изучение технологической схемы переработки животных.

Изучение влияния отдельных технологических операций на загрязнение поверхности туш и других продуктов убоя: системы оглушения, обескровливания животных, сбор крови на пищевые и медицинские цели, процесс забеловки, нутровки, распиловки туш на полутуши, клеймение. Изучение санитарных требований, предъявляемых ко всем производственным процессам.

Знакомство с работой ветсанэкспертов на всех точках ветсанэкспертизы. Оценка места работы врачей: освещение (естественное или искусственное), наличие приспособления для обеззараживания инструментов, обработки рук (вода, моющие средства).

Приобретение навыков проведения ветсанэкспертизы на каждой точке ветеринарно-санитарного осмотра и взятия материала для проведения трихинеллоскопии при убое свиней. Приобретение навыков проведения исследования проб на трихинеллез методом компрессионной трихинеллоскопии.

Знакомство с устройством холодильника, анализ санитарно-технического состояния и системы контроля температуры в камерах холодильника.

Знакомство с устройством и работой субпродуктового жирового, шкуроконсервировочного цехов, изучение производства кишечных фабрикатов, сухих животных кормов. Изучение технологических приемов обработки различного вида сырья. Определение критических точек при обработке сырья.

Знакомство с устройством и функциями лаборатории ОПВК по физико-химическим и микробиологическим исследованиям сырья, материалов, готовой продукции и других объектов.

Изучение порядка исследований органов и тканей при подозрении на инфекционные болезни, при вынужденном убое животных. Анализ организа-

ции лабораторного контроля основных видов продукции, санитарного состояния помещения, оборудования, тары и инвентаря.

7.2.2.2 Основной этап практики на молокоперерабатывающем предприятии

Знакомство со структурой предприятия, его мощностью по выпуску различных видов продукции, количеству перерабатываемого молока.

Знакомство со структурой лаборатории, количеством штатных единиц. Оценка санитарно-технического состояния территории, зданий и сооружений, системы водоснабжения, канализации, очистки и обеззараживания сточных вод. Изучение порядка первичной обработки и транспортирования и молока.

Знакомство с порядком приема молока, приобретение практических навыков оценки качества молока-сырья.

Приобретение навыков определения кислотности, класса чистоты, плотности, массовой доли жира, термоустойчивости, температуры заморозки, бактериальной обсемененности, содержания соматических клеток, наличие ингибирующих веществ, массовой доли белка, активности фосфатазы.

Изучение нормативной документации.

Знакомство способами очистки и режимами охлаждения молока.

Изучение порядка механической обработки молока: сепарирование и нормализация, гомогенизация, мембранные методы разделения и концентрирования молока.

Знакомство с методами тепловой обработки молока: пастеризация, стерилизация.

Приобретение практических навыков определения качества тепловой обработки.

Изучение и анализ программы производственного контроля, определение критических точек при производстве молока.

7.2.2.3 Основной этап практики в лаборатории ВСЭ на рынке

Знакомство со структурой лаборатории, штатным расписанием.

Знакомство с правами и обязанностями ветеринарно-санитарных экспертов. Изучение и анализ оснащенности лаборатории приборами, оборудованием и реактивами.

Знакомство с правилами оформления и основными ошибками заполнения сопроводительных ветеринарных документов. Изучение правил оформления журналов, обязательных для лаборатории ВСЭ. Знакомство с оформлением отчетной документации. Изучение нормативной документации,

Изучение и анализ порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, жира и субпродуктов.

Приобретение навыков определения органолептических, морфологических, товароведческих и физико-химических показателей.

Приобретение навыков ветеринарного осмотра голов, туш и органов.

Приобретение навыков отбора проб и проведения лабораторных исследований (определение рН, реакции с серно-кислой медью, формольная реакция, проба варкой., реакция на пероксидазу).

Изучение и анализ порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы.

Приобретение навыков определения качества рыбы. Освоение методики исследования рыбы на паразитарную чистоту.

Изучение и анализ порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.

Знакомство с порядком приема молока, приобретение практических навыков оценки качества молока, отбора проб молока и молочных продуктов.

Определение кислотности, класса чистоты, плотности, массовой доли жира и белка, бактериальной обсемененности, содержания соматических клеток, наличие ингибирующих веществ, проверка качества пастеризации.

Изучение и анализ порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц, меда и растительных продуктов.

Знакомство с порядком приема яиц, приобретение практических навыков оценки качества яиц, проведение овоскопии.

Знакомство с правилами приема меда.

Приобретение навыков осмотра тары и органолептического исследования меда, определение физико-химических показателей и экспресс методов выявления фальсификации.

Знакомство с ассортиментом растительной продукции, разрешенной к реализации. Приобретение навыков отбора проб, органолептического исследования, определение содержание нитратов и радиометрического контроля.

7.2.2.4 Основной этап практики в испытательной лаборатории по сертификации пищевых продуктов

Знакомство организационной структурой лаборатории, штатным расписанием, областью аккредитации.

Знакомство с нормативной документацией.

Изучение и анализ гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Знакомство с организацией работы химико-токсикологического отдела.

Знакомство с принципами и приобретение навыков работы на лабораторном оборудовании для проведения иммуноферментного анализа, газового и жидкостного хроматографа, спектрофотометра, атомно-абсорбционного анализатора.

Освоение методик определения микотоксинов в продуктах питания, определения пестицидов, токсичных элементов, бенз(а)пирена, количественного определения нитритов, физико-химических методов определения качества мяса, антибиотиков в молоке (левомицетина).

Знакомство с работой бактериологического отдела. Изучение нормативной документации,

Приобретение навыков подготовки лабораторной посуды и приготовления питательных сред.

Освоение методик выявления и определения бактерий рода сальмонелла, золотистый стафилококк, листерий, сульфитредуцирующих клостридий, КМАФАМ.

Знакомство с работой отдела ветеринарно-санитарной экспертизы, ихтиопатологии и паразитологии.

Изучение нормативной документации.

Освоение методики исследования рыбы на паразитарную чистоту.

Изучение порядка оформления протоколов испытаний.

7.3 Исследовательский этап

Студенты осуществляют сбор материала для подготовки выпускной квалификационной работы, проводят экспериментальные исследования в соответствии с темой.

7.4 Обработка и анализ собранных материалов

Студенты осуществляют анализ собранных материалов, проводят статистическую обработку, оформляют отчет по практике

7.5 Заключительный этап

Собеседование по итогам практики: беседа по содержанию практики (см. вопросы для собеседования).

8 Технологии, используемые на производственной практике

В процессе выполнения цели и задач, заданий производственной практики студенты используют:

- *информационные:* ресурсы Интернет (учебную и учебно-методическую информацию, представленную в научных электронных журналах и на сайтах библиотек); нормативно-правовую систему «Консультант-плюс», имеют возможность дистанционных консультаций с руководителями практики от Академии посредством электронной почты

-- *производственные:* технология производства и контроля качества пищевых продуктов

- *исследовательские:* участие в выполнении научных экспериментов. Обработка и анализ данных экспериментальных исследований. Подбор научно-технической и патентной литературы в области переработки сырья животного происхождения, ее анализ и обобщение.

При этом используются приборы и оборудование, специализированная контрольно-измерительная техника, вычислительная и компьютерная техни-

ка со специализированным программным обеспечением, нормативная документация.

9 Формы отчетности студентов о практике

Основными документами, отображающими всю производственно - практическую работу студента-практиканта, являются дневник и отчет.

В период производственной практики студент ежедневно ведет дневник, куда записывает все, что он изучал, в чем принимал участие или что выполнил самостоятельно в течение рабочего дня.

Документы оформляются в соответствии с РД 01.001-2014 «Текстовые работы. Правила оформления».

Дневник и отчет сдаются в деканат через две недели после окончания производственной практики.

Кроме дневника и отчета студент-практикант представляет командировочное удостоверение, производственную характеристику с подписью руководителя практики от организации и печатью организации, индивидуальное задание, подписанное руководителем практики от профильной организации. После первичной проверки дневников и отчетов деканатом они передаются руководителям практики от академии.

10 Форма промежуточной аттестации студентов по итогам практики Критерии оценки

Формой промежуточной аттестации студентов по производственной практике является «зачет» с оценкой, который проводится в форме собеседования на заседании кафедры по программе практики и представленным документам.

Вопросы для собеседования со студентами, проходившими практику на мясоперерабатывающем предприятии

1. Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции
2. Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов
3. Порядок приема и осмотра животных перед въездом на предприятие
4. Требования к сопроводительной документации
5. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота (свиней, птицы).
6. Точки ветсанэкспертизы на конвейерной линии мясокомбината
7. Методика ветеринарно-санитарного осмотра голов
8. Методика ветеринарно-санитарного осмотра внутренних органов
9. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш (тушек)
10. Ветеринарное клеймение

11. Товароведческая маркировка мяса

Вопросы для собеседования со студентами, проходившими практику на молокоперерабатывающем предприятии

1. Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции, количеству перерабатываемого молока
2. Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов
3. Порядок приема молока
4. Методика определения кислотности молока
5. Методика определения класса чистоты молока
6. Методика определения плотности молока
7. Методика определения массовой доли жира молока
8. Методика определения термоустойчивости и температуры замерзания
9. Методика определения бактериальной обсемененности молока
10. Методика определения содержания соматических клеток в молоке
11. Методика определения наличия ингибирующих веществ, массовой доли белка, активности фосфатазы.
12. Методы тепловой обработки молока.

Вопросы для собеседования со студентами, проходившими практику в лаборатории ВСЭ на рынке

1. Структура лаборатории, оснащенность оборудованием для проведения ВСЭ.
2. Функции лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы
3. Требования к сопроводительной документации
4. Методика ветеринарно-санитарного осмотра голов
5. Методика ветеринарно-санитарного осмотра внутренних органов
6. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш
7. Методика проведения трихинеллоскопии
8. Методика определения кислотности молока
9. Методики определения класса чистоты и плотности молока
10. Методика определения массовой доли жира молока
11. Методика определения нитратов в растительных продуктах
12. Методы определения натуральности меда

Вопросы для собеседования со студентами, проходившими практику в испытательной лаборатории по сертификации пищевых продуктов

1. Структура лаборатории, оснащенность оборудованием, область аккредитации.
 1. Требования к нормативной документации
 2. Методика определения в продуктах питания микотоксинов

3. Методика определения пестицидов в пищевых продуктах
4. Методика определения токсичных элементов
7. Методика определения бензапирена
8. Методика определения количественного определения нитритов в пищевых продуктах
9. Физико-химических методов определения качества мяса.
10. Методика антибиотиков в молоке (левомицетина).
11. Применение ИФА для экспертизы пищевых продуктов
12. Экспресс методы выявления бактерий в пищевых продуктах

Критерии оценки

Оценка знаний студентов производится по следующим критериям:

Оценка «отлично» предполагает:

- глубокое знание теоретических вопросов, достижений отечественной и зарубежной науки в вопросах ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения, включенных в программу практики;
- свободное владение специальной терминологией;
- владение методиками исследования пищевых продуктов на показатели качества и безопасности;
- осуществление сбора, обработки, анализа и систематизации научной информации, самостоятельное проведение научных исследований
- правильное оформление дневника и отчета с приложением иллюстраций.

Оценка «хорошо» предполагает:

- знание основных теоретических вопросов, включенных в программу практики;
- владение специальной терминологией;
- владение основными методиками исследования продуктов питания;
- осуществление сбора и обработки научной информации, участие в проведении научных исследований
- правильное оформление дневника и отчета

Оценка «удовлетворительно» предполагает:

- фрагментарные, поверхностные знания основных теоретических вопросов включенных в программу практики;
- затруднения с использованием специальной терминологии;
- владение отдельными методиками пищевых продуктов;
- небрежное оформление дневника и отчета.

11. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики

Основная литература

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами техноло-

- гии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков В.П., Фролов, С.А., Серко – СПб.: Издательство «Лань», 2010.
2. Смирнов А.В.- Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: Учебное пособие / А.В. Смирнов - СПб: ГИОРД, 2009

Дополнительная литература

1. Безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учеб пособие/сост. И.П. Арутюнова, О.М. Швец.- Курск: Изд – во Курской ГСХА, 2008.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник / под ред. А.А. Кунакова. - Москва: Инфра-М, 2015.
3. Лыкасова И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [электронный ресурс] / И.А. Лыкасова, В.А.Крыгин, И.В.Безина, И.А.Солянская – СПб.: Издательство «Лань», 2015.
4. Мишанин Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. - Санкт-Петербург [и др.]: Изд.-во "Лань", 2012.
5. Пронин В. В.Ветеринарно - санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: практикум: учебное пособие/ В.В. Пронин , С.П. Фисенко.-2_е изд., доп. и перераб.-СПб.: Издательство Лань, 2012. - 240 с.
6. Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов/ И.Г.,Серегин, Б.В.Уша.- СПб: Издательство «РАПП», 2008.
7. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учеб. пособие для с/х вузов / А. В. Смирнов. - СПб.: ГИОРД, 2009.
8. Серегин И.Г Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов: учебное пособие./ И.Г. Серегин - изд. стереотип. - Москва: Книжный дом "Либроком", 2016.
9. Сон К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения: учебное пособие/ К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Беспанев. – СПб.: Издательство «Лань», 2013.
10. Урбан В.Г. Сборник нормативно правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. / В.Г Урбан., -СПб: Издательство Лань, 2010.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://www.cap.ru/home/65/aris/bd/vetzac/document/> Правовые и нормативные и документы по вопросам ветеринарии
2. <http://www.fsvps.ru/fsvps> Официальный сайт Россельхознадзора

3. <http://www.mcx.ru/> Официальный интернет –портал Минсельхоз России
4. <http://www.edu.ru/> Федеральный портал Российское образование
5. <http://adm.rkursk.ru/i> Официальный сайт Администрации Курской области
6. <http://www.cons-plus.ru/> Официальный сайт системы Консультант – плюс

12 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

- использование пакета Microsoft Office для подготовки слайд-презентаций, докладов и т.п.;
- использование справочно-правовых систем Консультант Плюс, Гарант.

13 Материально-техническое обеспечение практики

Для эффективного прохождения практики необходимы передовые ветеринарные учреждения и предприятия по переработке продукции животноводства, оснащенные современным технологическим и лабораторным оборудованием, способным обеспечить все виды и формы работы, предусмотренные в п.7 настоящей программы.

14 Особенности прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов 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 так же индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении на практику данной категории обучающихся в организации, Академия согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а так же с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом трудовых функций.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
«КУРСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ имени И.И. Иванова»

Факультет ветеринарной медицины Индивидуальное задание на практику

студенту (-тке) _____
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии

Наименование практики: производственная

Исходные данные, необходимые для выполнения задания: _____

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

Содержание и планируемые результаты:

№ п/п	Содержание практики
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	
16.	
17.	
18.	
19.	
20.	
Планируемые результаты (освоение компетенций)	
21.	ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-8, ПК-2, ПК-9, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ВК-2

Дата выдачи задания «__» _____ 201__ г.

СОГЛАСОВАНО

Зав. кафедрой

Руководитель практики от академии

(подпись) / _____
(расшифровка подписи)

«__» _____ 201__ г.

(подпись) / _____
(расшифровка подписи)

Руководитель практики от профильной организации

Задание принял к исполнению

«__» _____ 201__ г.

Подпись студента _____

(подпись) / _____
(расшифровка подписи)

«__» _____ 201__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Титульный лист отчёта по практике

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курская государственная сельскохозяйственная
академия имени И.И. Иванова»

Факультет ветеринарной медицины
Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии

Отчет о прохождении производственной практики

В _____
(наименование предприятия, организации, учреждения)

_____ (района, области)

Выполнил:
студент (ка) 4 курса ВСЭБ121 группы _____
(дата) (подпись) (расшифровка подписи)

Проверили:

руководитель
от предприятия

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

руководитель
от академии

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

Курск – 2016

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Совместный рабочий график (план) проведения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (мясоперерабатывающее предприятие)

направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Срок прохождения практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г. (6 недель)

Наименование этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоемкость в неделях/днях
1. Организационный	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	1-я неделя, 1-й рабочий день
	Уточнение плана работы с руководителем от предприятия	
2. Основной	1. Знакомство со структурой предприятия, его мощностью по выпуску различных видов продукции, количеству перерабатываемых животных по видам. 2. Сведения о регистрации болезней животных, выявленных за последние 1-2 года. 3. Знакомство со структурой ветслужбы, штатным расписанием. 4. Оценка санитарно-технического состояния территории, зданий и сооружений, системы водоснабжения, канализации, очистки и обеззараживания сточных вод, навоза. 5. Изучение и анализ сырьевой зоны предприятия, видов используемого транспорта и длительности доставки животных. 6. Характеристика базы предубойного содержания. Знакомство с функциями ветеринарной службы при приемке животных. 7. Изучение порядка приемки и осмотра животных	1-я неделя, 2-5 рабочие дни
	1. Знакомство с устройством убойно-разделочного цеха. 2. Изучение технологической схемы переработки животных. 3. Изучение влияния отдельных технологических операций на загрязнение поверхности туш и других продуктов убоя. 4. Изучение санитарных требований, предъявляемых ко всем производственным процессам.	2-я неделя, 1-5 рабочие дни
	1. Знакомство с работой ветсанэкспертов на всех точках ветсанэкспертизы. 2. Приобретение навыков проведения ветсанэкспертизы на каждой точке ветеринарно-санитарного осмотра. 3. Приобретение навыков отбора проб и проведения исследования проб на трихинеллез методом компрессионной	3-я - 5-я неделя, 1-5 рабочие дни

	<p>трихинеллоскопии.</p> <p>4. Знакомство с устройством холодильника, анализ санитарно-технического состояния и системы контроля температуры в камерах холодильника.</p> <p>5. Знакомство с устройством и функциями лаборатории ОПВК по физико-химическим и микробиологическим исследованиям сырья, материалов, готовой продукции и других объектов.</p>	
	<p>1. Изучение перечня инфекционных болезней животных, зарегистрированных на мясокомбинате за 1-2 года.</p> <p>2. Изучение порядка исследований органов и тканей при подозрении на инфекционные болезни, при вынужденном убое животных.</p> <p>3. Знакомство с порядком обеззараживания мяса и других продуктов убоя от больных животных, переработанных на санбойне.</p>	6 неделя 1-2 рабочие дни
3. Заключительный	Оформление отчета о практике	6-я неделя, 4-5-й рабочие дни

Согласовано:

Руководитель практики
от академии

_____ (дата) (Ф.И.О.) (должность) (подпись)

Руководитель практики
от предприятия

_____ (дата) (Ф.И.О.) (должность) (подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Совместный рабочий график (план) проведения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (молокоперерабатывающее предприятие)

направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Срок прохождения практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г. (6 недель)

Наименование этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоемкость в неделях/днях
1. Организационный	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	1-я неделя, 1-й рабочий день
	Уточнение плана работы с руководителем от предприятия	
2. Основной	1. Знакомство со структурой предприятия, его мощностью по выпуску различных видов продукции, количеству перерабатываемого молока. 2. Знакомство со структурой лаборатории, штатным расписанием. 3. Оценка санитарно-технического состояния территории, зданий и сооружений, системы водоснабжения, канализации, очистки и обеззараживания сточных вод. 4. Изучение нормативной документации. 5. Изучение порядка первичной обработки и транспортирования и молока. 6. Знакомство с порядком приема молока, приобретение практических навыков органолептической оценки качества молока-сырья.	1-я неделя, 2-5 рабочие дни
	1. Приобретение навыков определения кислотности, класса чистоты, плотности, массовой доли жира, термоустойчивости, температуры замерзания, бактериальной обсемененности, содержания соматических клеток, наличие ингибирующих веществ, массовой доли белка, активности фосфатазы.	2-я -3-я неделя, 1-5 рабочие дни
	2. Знакомство способами очистки и режимами охлаждения молока. 3. Изучение порядка механической обработки молока: сепарирование и нормализация, гомогенизация, мембранные методы разделения и концентрирования молока. 4. Знакомство с методами тепловой обработки молока: пастеризация, стерилизация. 5. Приобретение практических навыков определения качества тепловой обработки.	4-я - 5-я неделя, 1-5 рабочие дни

	1 Изучение и анализ программы производственного контроля, определение критических точек при производстве молока.	6 неделя 1-2 рабочие дни
3. Заключительный	Оформление отчета о практике	6-я неделя, 4-5-й рабочие дни

Согласовано:

Руководитель практики
от академии

_____ (дата) (Ф.И.О.) _____ (должность) _____ (подпись)

Руководитель практики
от предприятия

_____ (дата) (Ф.И.О.) _____ (должность) _____ (подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

**Совместный рабочий график (план)
проведения производственной практики по получению
профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
(лаборатория ВСЭ на рынке)
направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Срок прохождения практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г. (6 недель)

Наименование этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоемкость в неделях/днях
1. Организационный	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	1-я неделя, 1-й рабочий день
	Уточнение плана работы с руководителем от предприятия	
2. Основной	1. Знакомство со структурой лаборатории, штатным расписанием. 2. Знакомство с правами и обязанностями ветеринарно-санитарных экспертов. 3. Изучение и анализ оснащенности лаборатории приборами, оборудованием и реактивами. 4. Знакомство с правилами оформления и основными ошибками заполнения сопроводительных ветеринарных документов. Изучение правил оформления журналов, обязательных для лаборатории ВСЭ. Знакомство с оформлением отчетной документации. Изучение нормативной документации.	1-я неделя, 2-5 рабочие дни
	1. Изучение и анализ порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, жира и субпродуктов. 2. Приобретение навыков определения органолептических, морфологических и товароведческих показателей. 3. Приобретение навыков ветеринарного осмотра голов, туш и органов.	2-я -3-я неделя, 1-5 рабочие дни
	1. Приобретение навыков отбора проб и проведения лабораторных исследований (определение рН, реакции с сернокислой медью, формольная реакция, проба варкой., реакция на пероксидазу). 2. Изучение и анализ порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы. Освоение методики исследования рыбы на паразитарную чистоту. 3. Изучение и анализ порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.	4-я - 5-я неделя, 1-5 рабочие дни
	1. Изучение и анализ порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц, меда и растительных продуктов.	6 неделя 1-2 рабочие дни
3. Заключительный	Оформление отчета о практике	6-я неделя, 4-5-й рабочие

		дни
--	--	-----

Согласовано:

Руководитель практики
от академии

_____ (дата) _____ (Ф.И.О.) _____ (должность) _____ (подпись)

Руководитель практики
от предприятия

_____ (дата) _____ (Ф.И.О.) _____ (должность) _____ (подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Совместный рабочий график (план) проведения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (испытательная лаборатория по сертификации пищевых продуктов) направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Срок прохождения практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г. (6 недель)

Наименование этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоемкость в неделях/днях
1. Организационный	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	1-я неделя, 1-й рабочий день
	Уточнение плана работы с руководителем от предприятия	
2. Основной	1. Знакомство организационной структурой лаборатории, штатным расписанием, областью аккредитации. 2. Знакомство с нормативной документацией. 3. Изучение и анализ гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.	1-я неделя, 2-5 рабочие дни
	1. Знакомство с организацией работы химикотоксикологического отдела. 2. Знакомство с принципами и приобретение навыков работы на лабораторном оборудовании для проведения иммуноферментного анализа, газового и жидкостного хроматографа, спектрофотометра, атомно-абсорбционного анализатора. 3. Освоение методик определения микотоксинов в продуктах питания, определения пестицидов, токсичных элементов, бенз(а)пирена, количественного определения нитритов, физико-химических методов определения качества мяса, антибиотиков в молоке (левомицетина).	2-я -3-я неделя, 1-5 рабочие дни
	1. Знакомство с работой бактериологического отдела. Изучение нормативной документации, 2. Приобретение навыков подготовки лабораторной посуды и приготовления питательных сред. 3. Освоение методик выявления и определения бактерий рода сальмонелла, золотистый стафилококк, листерий, сульфитредуцирующих клостридий, КМАФам.	4-я - 5-я неделя, 1-5 рабочие дни
	1. Знакомство с работой отдела ветеринарно-санитарной экспертизы, ихтиопатологии и паразитологии. Изучение нормативной документации. 2. Освоение методики исследования рыбы на паразитарную чистоту. 3. Изучение порядка оформления протоколов испытаний.	6 неделя 1-2 рабочие дни
3. Заключительный	Оформление отчета о практике	6-я неделя, 4-5-й рабочие

		дни
--	--	-----

Согласовано:

Руководитель практики
от академии

_____ (дата) _____ (Ф.И.О.) _____ (должность) _____ (подпись)

Руководитель практики
от предприятия

_____ (дата) _____ (Ф.И.О.) _____ (должность) _____ (подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Форма дневника

Дата	Место прохождения практики (цех, отдел) Поставщик (для ЛВСЭ)	Описание выполненных работ	Примечание (санитарная оценка)

Структура отчета о практике на мясоперерабатывающем предприятии

Введение: краткая характеристика предприятия, структуры ветслужбы предприятия.

1. Прием, размещение и подготовка животных к убою.
 - 1.1. Порядок приема и размещения.
 - 1.2. Контроль животных перед убоем.
2. Производственный ветеринарный контроль в цехе первичной переработки скота (птицы).
 - 2.1. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота (свиней, птицы).
 - 2.2. Ветсанэкспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота (свиней, птицы).
 - 2.3. Ветеринарно-санитарные мероприятия в цехе переработки животных.
3. Производственный ветеринарный контроль в цехе субпродуктов (технологическая схема, ветсанконтроль, ветсанмероприятия).
4. Производственный ветеринарный контроль в кишечном цехе (технологическая схема, ветсанконтроль, ветсанмероприятия).
5. Производственный ветеринарный контроль в жировом цехе
6. Производственный ветеринарный контроль на холодильнике
7. Производственный ветеринарный контроль в колбасном цехе.
8. Производственный ветеринарный контроль в консервном цехе
9. Производственный ветеринарный контроль в шкуроконсервировочном цехе
10. Лаборатория ветсанэкспертизы.

Заключение.

Характеристика студента за подписью руководителя практики на предприятии (печать).

Структура отчета о практике на молокоперерабатывающем предприятии

Введение: краткая характеристика предприятия, структуры ветслужбы предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции, количеству перерабатываемого молока

1. Порядок приема молока.
 2. Первичная обработка молока.
 3. Определение кислотности молока
 5. Определение класса чистоты молока
 6. Определение плотности молока
 7. Определение массовой доли жира молока
 8. Определение термоустойчивости и температуры замерзания.
 9. Определения бактериальной обсемененности молока
 10. Определение содержания соматических клеток в молоке
 11. Определение наличия ингибирующих веществ, массовой доли белка, активности фосфатазы.
 12. Методы тепловой обработки молока.
 13. Ассортимент выпускаемой продукции.
- Заключение.

Характеристика студента за подписью руководителя практики на предприятии (печать).

Структура отчета о практике в лаборатории ветсанэкспертизы на рынке

Введение

1. Организация торговли на рынке (территория, помещение, прилавки, палатки, спецмагазины).
2. Характеристика лаборатории ветсанэкспертизы рынка (оснащение, оборудование, документация и др.)
3. Ветсанэкспертиза мяса и субпродуктов на рынке.
4. ВСЭ рыбы
5. ВСЭ молока и молочных продуктов.
6. ВСЭ меда и других продуктов пчеловодства.
7. ВСЭ овощей, фруктов и зелени.
8. ВСЭ яиц, порядок отбора и подготовка проб для лабораторного контроля мяса и субпродуктов.
9. Порядок хранения продуктов для длительной реализации.
10. Порядок изъятия из торговли продуктов, недоброкачественных в санитарном отношении.

Заключение.

Характеристика студента за подписью руководителя практики на рынке (печать).

Структура отчета о практике в испытательной лаборатории на базе аккредитованной лаборатории по сертификации пищевых продуктов

Введение

1. Устройство и оборудование испытательной лаборатории.
2. Область аккредитации, перечень основной нормативной документации.
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
4. Определение микробиологических показателей безопасности.
5. Определение токсичных элементов в сырье и пищевых продуктах.
6. Определение антибиотиков в пищевых продуктах.
7. Определение пестицидов.
8. Определение нитратов и нитрозаминов.
9. Определение бенз(а)пирена в копченых продуктах.
10. Определение паразитарной чистоты рыбы.

Заключение.

Характеристика студента за подписью руководителя практики на предприятии (печать).