

*Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования «Российский университет дружбы народов»*

*Департамент ветеринарной медицины*

Рекомендовано МССН/МО

**Актуализировано 27.08.2020**

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Наименование практики: Производственная практика**

**Рекомендуется для направления подготовки /специальности  
36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза (бакалавры)**

**Направленность программы (профиль)  
Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Квалификация выпускника Бакалавр**

## **1. Цель производственной практики**

Целью производственной практики является комплексное формирование общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся в рамках основной программы.

## **2. Задачи производственной практики**

В соответствии с заданием, выданным руководителем практики, исходя из задач конкретного исследования, а также в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН/ФГОС ВО при прохождении преддипломной практики могут решаться следующие задачи, соотнесенные с видами и задачами профессиональной деятельности бакалавра:

- углубление и закрепление на практике непосредственно в производственных условиях знаний, приобретенных в университете при изучении общебиологических и специальных ветеринарных дисциплин;
- знакомство со структурой ветслужбы на перерабатывающих предприятиях и деятельностью лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы;
- ознакомление на практике с вопросами организации производства мясных, молочных или рыбных продуктов, порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и готовой продукции лабораторного производственного ветеринарно-санитарного контроля при переработке сырья и продукции животного происхождения;
- отработка приемов ветеринарно-санитарной экспертизы всех продуктов убоя животных и методов лабораторного анализа сырья и продуктов животного происхождения при подозрении на их доброкачественность;
- ознакомление с практикой проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях цехов различных подконтрольных госветслужбе предприятий в соответствии с требованиями санитарных правил;
- ознакомление с технологическими процессами при изготовлении разных видов мясных, молочных или рыбных продуктов и требованиями нормативных документов;
- ознакомление с правилами техники безопасности и охраны труда на отраслевых или ведомственных предприятиях.
- формирование устойчивой мотивации к профессиональной деятельности в соответствии с предусмотренными ОС ВО РУДН/ФГОС ВО видами профессиональной деятельности;
- развитие навыка находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовность нести за них ответственность;
- обеспечение качества подготовки в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН/ФГОС ВО.

Основной задачей студентов на практике является овладение производственными навыками по ветеринарно-санитарной экспертизе и производственному ветеринарно-санитарному контролю на всех этапах переработки животных и выработки различных мясных, молочных или рыбных продуктов, а также методами лабораторного анализа сырья и готовой продукции. При этом поэтапно, в соответствии с рекомендуемым календарным планом, студенты знакомятся с технологиями производственных процессов во всех цехах предприятия и принимают участие в ветеринарном осмотре и лабораторном контроле сырья и готовой продукции, а также в проведении ветеринарно-санитарных мероприятий на различных участках производства. При работе в ветеринарных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы студенты осваивают все современные методы лабораторных исследований мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов и меда, необходимые в производственных условиях данного предприятия.

## **3. Место производственной практики в структуре ОП ВО**

Производственная практика относится к Блоку 2 «Практики», базируется на освоении общепрофессиональных и клинических дисциплин, а также дисциплин специализации и является завершающим этапом подготовки обучающегося по специальности 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Для прохождения производственной практики обучающемуся необходимо:

**Знать:**

- организационную структуру государственной ветеринарной службы, ее информационное обеспечение, планирование, организацию и управление;
- основные ветеринарно-санитарные требования на всех ветеринарных объектах и техника безопасности;
- ветеринарный надзор при приеме и предубойном содержании животных;
- причины и порядок карантинирования или изоляции животных на боенском предприятии, ветеринарный контроль за убойными животными, порядок переработки больного или выбракованного скота;
- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных;
- порядок обеззараживания мяса и других продуктов убоя от больных животных;
- ветеринарный контроль при холодильной обработке продуктов убоя животных;
- порядок контроля транспортных средств и реализуемых продуктов, перечень оформляемых документов;
- порядок производственного ветеринарно-санитарного контроля;
- ветеринарно-санитарные и гигиенические требования к объектам ветеринарного контроля;
- порядок работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы;
- ветеринарное клеймение туш разных видов животных и птицы;
- основные понятия в области биологии, физики, химии, анатомии домашних животных, цитологии, гистологии и эмбриологии, физиологии и этологии животных, патологической физиологии животных, патологической анатомии животных, микробиологии, вирусологии, фармакологии, клинической диагностики, инструментальных методов исследования, эпизоотологии, внутренних незаразных болезней.

**Уметь:**

- применять методики клинического и лабораторного исследования животных для выявления незаразных, инфекционных и инвазионных болезней;
- обеспечивать ветеринарный предубойный осмотр животных, выявлять патогномичные признаки различных болезней, проводить подготовку образцов разных видов сырья и готовых продуктов для лабораторной исследований;
- оформлять различные ветеринарные документы и способность самостоятельно анализировать производственные и ведомственные инструкции и правила;
- анализировать и обобщать полученную информацию, делать выводы, грамотно используя научную терминологию;
- применять знания о производственном ветеринарно-санитарном контроле на предприятиях по убою, переработке и реализации животных;
- организовать и обеспечить санитарный режим на предприятии
- дать оценку структуры ветеринарной службы;
- дать характеристику ветеринарно-санитарного состояния предприятия;
- оценивать эффективность проводимых ветеринарно-санитарных мероприятий.

**Владеть:**

- теоретическими основами ветеринарного предубойного осмотра животных, выявлять патогномичные признаки различных болезней, проводить подготовку образцов разных видов сырья и готовых продуктов для лабораторной исследований.
- методами ветеринарно-санитарной экспертизы;
- методами лабораторного анализа сырья и готовой продукции;

- знаниями о современных требованиях к качеству и безопасности сырья и производственных процессов;
- правилами приёмки и порядка контроля сырья и пищевой продукции.

Производственная практика по ветеринарно-санитарной экспертизе находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с 4 группами дисциплин:

1. Связь с науками, изучающими свойства факторов окружающей среды, способных вызвать болезни (физика, химия, биология, микробиология);
2. Связь с науками, изучающими свойства организма и его жизнедеятельность (анатомия домашних животных, цитология, гистология и эмбриология, физиология и этология животных, микробиология, вирусология);
3. Связь с общетеоретическими науками, изучающими болезнь (патологическая физиология, фармакология);
4. Связь с клиническими науками.

#### **4. Формы проведения производственной практики**

Производственная, лабораторная. Производственная практика проводится в животноводческих хозяйствах, ветеринарных и испытательных лабораториях, на мясокомбинатах, молочных комбинатах, рыбокомбинатах и научно-исследовательских и других учреждениях.

#### **5. Место и время проведения производственной практики**

Производственная практика проводится в животноводческих хозяйствах, ветеринарных и испытательных лабораториях, на мясокомбинатах, молочных комбинатах, рыбокомбинатах и научно-исследовательских и других учреждениях.

Производственная практика проводится согласно учебному рабочему плану и графику учебного процесса.

Производственная практика проводится в 8 семестре, в феврале-марте.

#### **6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести и закрепить следующие профессиональные компетенции:

Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4).

Способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия (ОК-6).

Способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ОПК-2).

Способность изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ОПК-3).

Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1).

Готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-2).

Способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4).

Готовность выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ПК-5).

Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-7).

## 7. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоёмкость учебной практики составляет 9 зачётных единиц, 216 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов (в часах)				Формы текущего контроля
1.	Подготовительный (100)	Инструктаж по технике безопасности (2)	Ознакомление с предприятием (8)	Изучение технологии производства, выполнение заданий, предусмотренных программой практики (40)	Обработка и анализ получаемой информации, подготовка отчета по практике (50)	Защита отчета и дневника по производственной практике по ВСЭ
2.	Производственная практика по ВСЭ (обязательный раздел) (116)	Инструктаж по технике безопасности (4)	Посещение объектов ветеринарно-санитарного надзора (предприятий, рынков, лабораторий и пр.) (12)	Участие в лабораторных исследованиях продукции животноводства (40)	Заполнение дневника практики и подготовка отчёта практиканта (60)	Защита отчета и дневника по производственной практике по ВСЭ

## 8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые в ходе проведения производственной практики.

Во время проведения практики используются следующие образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии:

1. Индивидуальная работа обучающихся в условиях предприятия, производства и/или лаборатории под руководством наставников (руководителей практики) от производства.
2. Анализ обучающимся учебных материалов, литературных данных, нормативно-правовой документации и материалов исследований для заполнения разделов отчета по производственной практике.
3. Общение, как непосредственное, так и телекоммуникационное, с руководителями практики от производства и РУДН для решения вопросов, возникающих в ходе производственной практики.

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике.**

В ходе самостоятельной работы в процессе Производственной практики обучающийся пользуется материалами, полученными в ходе изучения общепрофессиональных и клинических дисциплин, а также дисциплин специализации, рекомендованной литературой.

Студенты по заданию преподавателей кафедры и под их контролем изучают положения и требования действующих нормативно-правовых документов и Государственных стандартов, которыми они будут руководствоваться в своей практической работе при определении качества и ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов.

1. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов
2. Приказ Минсельхоза РФ от 13.10.2008 N 462 "Об утверждении Правил ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб и икры
3. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках
4. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков
5. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках
6. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков
7. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы

## **10. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики**

а) основная литература:

1. Серегин, Иван Георгиевич. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов [Текст/электронный ресурс] : Учебное пособие: В 2-х ч. Ч.1. - Электронные текстовые данные. - М. : Изд-во РУДН, 2013. - 252 с.
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. Боровкова М.Ф.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с

б) дополнительная литература:

1. Серегин И.Г., Никитченко В.Е., Никитченко Д.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза убой животных и птицы: Учебное пособие. - М.: РУДН, 2010. – 381 с.
2. Серегин И.Г., Кунаков А.А., Боровков М.Ф., Касаткин В.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой диких промысловых животных и пернатой дичи. - М.: МГУПБ, 2004. – 190 с.
3. Серегин И.Г., Никитченко В.Е., Никитченко Д.В. Государственный ветеринарно-санитарный надзор на предприятиях мясной и молочной промышленности, ветсанутильзаводах и рынках. - М.: РУДН, 2009. – 28 с.
4. Серегин И.Г., Никитченко В.Е., Яцюта А.Л., Волков Г.К. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой животных при микотоксикозах: Учебно-методическое пособие. - М.: МГУПБ, 2003. – 89 с.
5. Серегин И.Г., Никитченко В.Е., Кунаков А.А., Воронцов А.К. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой животных при отравлении: Методические указания для самостоятельной работы студентов .-М.: МГУПБ, 2000.-44 с.
6. Серегин И.Г., Никитченко В.Е. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой животных при отравлении: Учебное пособие. -М.: РУДН, 2000. -37 с.

7. Никитченко В.Е., Серегин И.Г., Никитченко Д.В. Судебная экспертиза: Методические указания для самостоятельной работы студентов. –М.: РУДН, 2008. -25 с.
8. Серегин И.Г., Никитченко В.Е., Киршин В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при чрезвычайных ситуациях: Учебное пособие. - М.: РУДН, 2002. – 89 с.
9. Серегин И.Г., Никитченко В.Е., Яцюта А.Л., Волков Г.К. Ветеринарно-санитарный регламент для мясокомбинатов: Учебное пособие. - М.: МГУПБ, 2006. – 75 с.
10. Морфологические исследования в ветеринарных лабораториях (диагностика, исследование сырья и продукции): Методическое руководство. – М, 2003. – 71 с.
11. Прусак-Глотов В.Э. Патологогистологическая техника: учебное пособие. – М.: МГУПБ, 2008.
12. Соглашение ВТО по применению санитарных и фитосанитарных мер (Марракеш, 15 апреля 1994 года);
13. Кодекс здоровья наземных животных МЭБ;
14. Международный ветеринарный кодекс;
15. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию;
16. Соглашение Таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам;
17. Решение Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе"
18. Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору) Утверждено Решением Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317
19. "Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)" Утверждено Решением Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317
20. Положение о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб (образцов) товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору) Утверждено Решением Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317
21. Положение о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе таможенного союза и на таможенной территории таможенного союза Утверждено Решением Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317
22. Единые формы ветеринарных сертификатов Утверждено Решением Комиссии таможенного союза от 18 ноября 2010 года № 455
23. ГОСТ 12512-67 Мясо-говядина в четвертинах, замороженная, поставляемая для экспорта. Технические условия
24. ГОСТ 12513-67 Мясо-свинина в полутушах, замороженная, поставляемая для экспорта. Технические условия
25. ГОСТ 1935-55 Мясо-баранина и козлятина в тушах. Технические условия
26. ГОСТ 10.76-74 Мясо. Конина, поставляемая для экспорта. Технические требования
27. Закон Российской Федерации «О ветеринарии»;
28. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
29. "Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях" от 30.12.2001 N 195-ФЗ;
30. Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
31. Положение о государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, утв. Постановлением Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;

32. Положение о государственном ветеринарном надзоре, утв. Постановлением Правительства РФ от 5 июня 2013 г. N 476 «О вопросах государственного контроля (надзора) и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации»;
33. Постановление Правительства РФ от 14.12.2009 N 1009 "О порядке совместного осуществления Министерством здравоохранения Российской Федерации и Министерством сельского хозяйства Российской Федерации функций по нормативно-правовому регулированию в сфере контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов и по организации такого контроля;
34. Постановление Правительства РФ от 29 сентября 1997 г. N 1263 "Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении";
35. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 04.12.1995 N 13-7-2/469;
36. ГОСТ 30772-2001 "Межгосударственный стандарт. Ресурсосбережение. Обращение с отходами термины и определения".
37. Постановление Правительства РФ от 28 августа 2013 г. N 745 "Об уполномоченных органах Российской Федерации по осуществлению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции";
38. Постановление Правительства РФ от 21 мая 2014 г. N 474 "Об уполномоченных органах Российской Федерации по осуществлению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции";
39. Постановление Правительства РФ от 21 мая 2014 г. N 475 "Об уполномоченных органах Российской Федерации по осуществлению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"
40. Огвоздин, В.Ю. Управление качеством. / В.Ю. Огвоздин. - М.: Дело и Сервис, 2009. – 160 с.
41. Гиссин, В.И. Управление качеством продукции. / В.И.Гисси.- Для студентов вузов. Ростов-на-Дону, Феникс, 2009. – 256 с.
42. Лapidус, В. А. Всеобщее качество (TQM) в российских компаниях. / В.А. Лapidус. – М.: ОАО Типография «Новости», 2011. – 432 с.
43. Мишин, В. М. Управление качеством / В.М. Мишин. - Учеб. для вузов. ЮНИТИ – ДАНА, 2012. – 463 с.
44. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. Учебник и практикум для прикладного бакалавриата / И.И. Лифиц. 12-е изд., пер. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2014. - 314 с.
45. Стратегическое управление конкурентоспособностью аграрного сектора экономики региона: монография / Т.И. Грудкина и др.; под общей ред. Грудкиной Т.И. и Третьяковой Л.А. – Орел: Издательство Орел ГАУ, 2012. – 396 с.
46. Управление качеством. Всеобщий подход. Учебник для бакалавриата и магистратуры/ С.Г. Васин. 2-е изд., пер. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2014. - 404 с.
47. Управление качеством. Учебник для бакалавров / А.Г. Зекунов. - М.: Издательство Юрайт, 2014. - 475 с.
48. Управление качеством. Учебник для бакалавриата и магистратуры/ А.В. Тебекин. 2-е изд., пер. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2014. - 410 с.
49. Управление конкурентоспособностью: теория и практика. Учебник для вузов / Е.А. Горбашко, И.А. Максимцев. - М.: Издательство Юрайт, 2015. - 447 с.
50. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания / Донченко Л.В., Надыкта В.Д. - М.: Пищепромиздат, 2001. – 528 с.



51. Безвредность пищевых продуктов / Под ред. Г.Р. Робертса. - Пер. с англ. - М.: Агропромиздат, 1986. - 287 с.
52. Булдаков. Пищевые добавки. - С.-П.: Справочник, 1998.
53. Витамины и микроэлементы в клинической фармакологии / Под ред. В.А. Тутельяна. - М.: Палея-М, 2001. - 560 с.
54. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы. СанПиН 2.3.2.1078-01. - М.: Книга сервис, 2002. - 160 с.
55. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов: Учебник. 4-е изд., испр. и доп. / Позняковский В.М. - Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 2004. - 479 с.
56. Никитин, И.Н. Организация государственного ветеринарного надзора / И.Н.Никитин.- М.: Зоомедлит, 2010.- 263 с.
57. Серегин И.Г., Уша Б.В. Лабораторные методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов.- СПб.: Издательство «РАПП», 2008.- 408с.
58. Серегин И.Г., Дунченко Н.И., Михалева Л.П. Товароведение и ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыбной. – М.: МГУПБ, 2008.- 94с.
59. Боровков М.Ф., Боев Ю.Г., Бессараб А.С., Серегин И.Г. Ветеринарная и фитосанитарная экспертиза свежих овощей и фруктов непромышленного изготовления, реализуемых на продовольственных рынках, предприятиями торговли и общественного питания. Учебное пособие. -М.: ФГОУ ВПО МГАВМиБ, 2007.-223с.
60. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для вузов / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серков. - СПб: Лань, 2013. – 480 с.
61. Авдеева Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов: лаб. практ.: уч. пос. вуз. / Е.В. Авдеева, Н.А. Головина. – СПб.: Проспект науки, 2011. – 192 с.
62. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. пос. вуз. / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб.: Лань, 2012. - 240 с.
63. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть: учеб. пос. / А.В. Смирнов. – СПб.: Гиорд, 2011. – 300 с.
64. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учеб. пос. / Сост. В.Г. Урбан; под ред. Е.С. Воронина. – СПб.: Изд. «Лань», 2010. – 384 с.
65. Житенко П.В., Серегин И.Г., Никитченко В.Е. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птиц. Учебное пособие. – М.: АКВАРИУМ ЛТД, 2001 -352с.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: учеб. пос. для вуз. справочник / Под ред. В.Н. Кисленко. - М.: Колос, 2008. – 365 с.
67. Серегин И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и кормов на рынках. Учебное пособие.- М.: МГУПБ, 2005.- 234с.
68. Серегин И.Г., Боровков М.Ф., Никитченко В.Е. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках, СП «Гиорд», 2005-465с.
69. Серегин И.Г., Кунаков А.А., Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи. Учебное пособие.- М.: МГУПБ, 2004 -183с.
70. Никитченко В.Е., Серегин И.Г., Никитченко Д.В. Технология производства продуктов животноводства. Учебное пособие. -М.: РУДН, 2004.
71. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. /И.М.Лифиц.-9-е изд., перераб. и доп.-М.: Издательство Юрайт; Высшее образование, 2009.
72. Метрология. Стандартизация. Сертификация: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям стандартизации, сертификации и метрологии, направлениям

- экономики и управления / [А.В. Архипов и др.; под ред. В.М. Мишина.-М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2009
73. Сергеев А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник/А.Г. Сергеев, В.В. Терегеря.-М.: Издательство Юрайт; ИД Юрайт, 2010.
74. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие / Л.А. Радченко. - Изд. 2-е., доп. И испр. – Ростов н/Д; Феникс, 2009
75. Волкова С.А. Основы технического регулирования .-М.: Асадета, 2006
76. Федеральный закон от 26.06.2008г. №102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений»
77. Федеральный закон от 27.12.2002 №184 «О техническом регулировании»(с изменениями от 01.05.2007 №65-ФЗ)
78. Журнал «Стандарты и качество», издается ежемесячно.
79. Стандарты: МС ИСО - 9000, МС ИСО - 14000, МС ИСО - 18000.
80. Государственной стандарт РФ - ОСТ Р 51672 — 2000 «Метрологическое обеспечение испытаний продукции для целей подтверждения безопасности».
81. Комитет РФ по стандартизации, метрологии и сертификации (Госстандарт России). Порядок проведения сертификации продукции в РФ. - М.: 1999.-15с.
82. Белобрагин В.Я. Основы технического регулирования РИА «Стандарты и качество» /В.Я. Белобрагин. М., 2008

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

- Windows 7 Корпоративная
- Microsoft Office.

1. [www.cnshb.ru](http://www.cnshb.ru),
2. [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru),
3. [www.vet.purdue.edu](http://www.vet.purdue.edu),
4. [www.allvet.ru](http://www.allvet.ru),
5. [www.glossary.ru](http://www.glossary.ru),
6. [www.vetmed.edu](http://www.vetmed.edu)
7. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>
8. <http://www.uchvuz.ru>
9. <http://www.veterinarka.ru>
10. [www.allvet.ru](http://www.allvet.ru)
11. <https://www.medlit.biz>

## **11. Материально-техническое обеспечение производственной практики.**

Оборудованные рабочие места на базе практики.

## **12. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики).**

1. Дневник. Основной документ, отражающий объём и качество работы студента во время практики. (Приложение 1)
2. Отчёт. Оформленный и дополненный иллюстрациями сброшюрованный документ, выполненный по регламенту для оформления отчёта по соответствующему разделу производственной практики. (Приложение 2)

**Промежуточная аттестация осуществляется в форме:**

1. Проверки и оценивания дневника практиканта в соответствии с балльно-рейтинговой системой.
2. Защиты дневника посредством собеседования.
3. Проверки и оценивания отчёта по практике в соответствии с балльно-рейтинговой системой.
4. Защиты отчёта посредством публичного выступления/индивидуального собеседования.

**К проверке и оцениванию допускается отчёт**, распечатанный на бумаге и прошитый.

В конце отчета должен быть приложен и прошит вместе с отчетом оригинал дневника производственной практики, оформленный в соответствии с методическими рекомендациями.

Отчет и дневник производственной практики должны быть заверены подписью руководителя практики от предприятия и печатью по месту прохождения практики.

К распечатанному отчёту должен прилагаться носитель, содержащий электронную версию отчёта.

К проверке допускается отчёт, который включает в себя следующие обязательные компоненты:

- Титульный лист.
- Задание на производственную практику.
- Оглавление.
- Основную часть отчёта.
- Характеристику студента с места прохождения практики.
- Дневник производственной практики, вшитый после отчета.

**При оценивании отчёта по производственной практике учитывается:**

- Соответствие содержания отчёта заданию.
- Чёткость структуры работы.
- Грамотность изложения материала.
- Степень проработки каждого из пунктов задания.
- Отсутствие плагиата в разделах, не подлежащих копированию из первичной документации.
- Наличие, количество и качество результатов собственных исследований.
- Систематичность оформления.
- Наличие в отчёте анализа деятельности предприятия, его основных функциональных подразделений, наличие информационной базы (статистические материалы).
- Ответы студента на вопросы, заданные в ходе защиты работы.
- Оценка, данная руководителем практики от предприятия в характеристике.

### **13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике.**

#### **Описание показателей, критериев и шкалы оценивания компетенций**

<b>Баллы БРС</b>	<b>Традиционные оценки РФ</b>	<b>Оценки ECTS</b>
95 - 100	5	A
86 - 94		B
69 - 85	4	C
61 - 68	3	D
51 - 60		E
31 - 50		FX

0 - 30	2	F
51-100	Зачет	Passed

Пояснение к таблице оценок:

### Описание оценок ECTS

<b>A</b>	<b>“Отлично”</b> - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.
<b>B</b>	<b>“Очень хорошо”</b> - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.
<b>C</b>	<b>“Хорошо”</b> - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
<b>D</b>	<b>“Удовлетворительно”</b> - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.
<b>E</b>	<b>“Посредственно”</b> - теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному.
<b>FX</b>	<b>“Условно неудовлетворительно”</b> - теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.
<b>F</b>	<b>“Безусловно неудовлетворительно”</b> - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.

Департамент ветеринарной медицины

УТВЕРЖДЕН

на заседании департамента

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол №\_\_

Директор департамента

Ватников Ю.А.

(подпись)

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

\_\_\_\_\_  
Производственная практика

(наименование практики)

\_\_\_\_\_  
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(код и наименование направления подготовки)

\_\_\_\_\_  
Ветеринарно-санитарная экспертиза \ ветеринарно-санитарный надзор

(наименование профиля подготовки)

\_\_\_\_\_  
Бакалавр ветеринарно-санитарной экспертизы

Квалификация (степень) выпускника

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине Производственная практика  
название

Направление/специальность 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»  
название

Код контролируемой компетенции или её части	Контролируемый раздел дисциплины	Контролируемая тема дисциплины	Формы (формы контроля уровня освоения ООП)			Баллы темы	Баллы раздела
			Аудиторная работа		Самостоятельная работа		
			Отчёт	Дневник			
ПК-1. ПК-2. ПК-3. ПК-6. ПК-8. ПК-10. ПК-11. ПК-12. ПК-13. ПК-14. ПК-15 ПК-16	Раздел 1: Подготовительный	Тема 1: Инструктаж по технике безопасности	50	20	+	30	70
		Тема 2: Структура предприятия				20	
		Тема 3: Изучение технологии производства, выполнение заданий				20	
	Раздел 2: Производственная практика по	Тема 1: Объекты ветеринарно-санитарного надзора	20	10	+	15	30

	ветеринарно-санитарной экспертизе	Тема 2: Лабораторные исследования продуктов животноводства				15	
--	-----------------------------------	--	--	--	--	----	--

## Комплект заданий

по производственной практике

### Задание 1

1. Опишите функции ветеринарной службы при приемке сырья, продукции, документацию, поступающую с партией.
2. Укажите формы рабочих журналов ветеринарных сотрудников на рынках, мясоперерабатывающих предприятиях, холодильниках и др., перечень оформляемых документов, отчетность
3. Опишите порядок ветеринарного клеймения и технической маркировки туш и органов разных видов животных.
4. Перечислите отклонения от показателей качества и ветеринарно-санитарного благополучия сырья.
5. Опишите структуру помещений и перечень основного оборудования лаборатории, функции работников лаборатории по диагностическим, физико-химическим и микробиологическим исследованиям сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции и различных производственных объектов.
6. Перечислите сроки и методы лабораторного анализа колбас, консервов, смывов с оборудования, цехов, сточных вод, рук, одежды рабочих и др.
7. Предоставьте копию или образец удостоверения о качестве, протокол исследования и перечень рабочих журналов в лаборатории.

### Задание 2

#### Ознакомиться:

- с организационной структурой предприятия;
- с нормативной документацией РФ и ТС в области ветеринарии и ветсанэкспертизы;
- с алгоритмом проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

#### Изучить:

1. Объекты лабораторного анализа.
2. Порядок лабораторного анализа мяса и жиров.
3. Порядок лабораторного анализа молока и молочных продуктов.
4. Порядок лабораторного анализа рыбы и рыбных продуктов.
5. Порядок лабораторного анализа колбас и копченостей.
6. Порядок лабораторного анализа консервов.
7. Порядок лабораторного контроля яиц и яичных продуктов.
8. Порядок лабораторного контроля меда и продуктов пчеловодства.
9. Порядок лабораторного контроля растительной продукции.

### Критерии оценки:

- При оценивании результатов прохождения производственной практики учитывается:
- Соответствие содержания отчёта заданию.



- Чёткость структуры работы.
- Грамотность изложения материала.
- Степень проработки каждого из пунктов задания.
- Отсутствие плагиата в разделах, не подлежащих копированию из первичной документации.
- Наличие, количество и качество результатов собственных исследований.
- Систематичность оформления.
- Наличие в отчёте анализа деятельности предприятия, его основных функциональных подразделений, наличие информационной базы (статистические материалы).
- Ответы студента на вопросы, заданные в ходе защиты работы.
- Оценка, данная руководителем практики от предприятия в характеристике.

**Оценка «Отлично» (А/В)** выставляется в случае, если содержание работы полностью соответствует заданию; соблюдены сроки сдачи отчётности по производственной практике; работа структурирована, грамотно изложена, выполнена в полном соответствии с методическими рекомендациями. В ходе защиты работы студент демонстрирует компетентность и владение материалом.

**Оценка «Хорошо» (С)** ставится в случае, если содержание работы содержит незначительные ошибки или неточности, не полностью соответствует заданию. Не соблюдены в точности сроки сдачи отчёта.

**Оценка «Удовлетворительно» (D)** ставится в случае, если работа выполнена небрежно, структура работы имеет нарушения или некоторое несоответствие требованиям преподавателя к оформлению, в ходе защиты работы студент демонстрирует недостаточное владение материалом, имеются ошибки, указывающие на низкий уровень профессиональности заключений и рекомендаций, изложенных студентом.

**Оценка «Посредственно» (E)** ставится в случае, если оформление работы не соответствует требованиям преподавателя, содержание работы не полностью отвечает заданию.

**Оценка «Неудовлетворительно» (Fх/F)** ставится в случае, если содержание работы не соответствует заданию; студент не владеет материалом.

Составитель \_\_\_\_\_

(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН/ФГОС ВО.

**Разработчики:**

Профессор департамента  
ветеринарной медицины

\_\_\_\_\_

(подпись)

Никитченко В.Е.

(подпись)

**Руководитель программы:**

Директор департамента  
ветеринарной медицины, профессор

\_\_\_\_\_

(подпись)

Ватников Ю.А.

**Директор департамента  
ветеринарной медицины**

\_\_\_\_\_

(подпись)

Ватников Ю.А.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
**«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»**  
**(РУДН)**

Аграрно-технологический институт  
Направление: 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

## **Дневник**

### ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ

Группа: \_\_\_\_\_

Студент (ФИО): \_\_\_\_\_

Руководитель от РУДН: \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

Москва, 20\_\_ г.

Дата	Тема занятий	Содержание выполненной работы	Замечания и предложения практиканта	Заключение преподавателя

(подпись)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(дата)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
**«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»**  
**(РУДН)**

Аграрно-технологический институт  
Направление : \_\_\_\_\_

## ОТЧЕТ

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ

ЭКСПЕРТИЗЕ

(вид и название практики)

\_\_\_\_\_  
(сроки проведения практики)

Группа: \_\_\_\_\_

Студент (ФИО): \_\_\_\_\_

Руководитель от РУДН \_\_\_\_\_

Руководитель от производства \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

Москва, 20\_\_ г.