

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ястребов Олег Александрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 22.12.2021 22:25:55  
Уникальный программный ключ:  
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

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

*Департамент ветеринарной медицины*

Рекомендовано МССН/МО

**Актуализировано 15.02.2021**

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Наименование практики: Производственная практика**

**Рекомендуется для направления подготовки  
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Направленность программы (профиль)  
Ветеринарно-санитарная экспертиза, безопасность и качество сырья и продуктов биологического происхождения**

**Квалификация выпускника Магистр**

Москва  
2021

## **1. Цель производственной практики**

Целью производственной практики является углубление и закрепление в условиях производственной лаборатории на мясокомбинатах, рынках, холодильных и других торговых предприятий знаний, приобретенных в университете при изучении ветеринарно-санитарной экспертизы и других профильных дисциплин, а также приобретение навыков по осуществлению исследований качества и безопасности сырья и продукции животного происхождения.

## **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 производственной практики могут решаться следующие задачи, соотносящиеся с видами и задачами профессиональной деятельности:

- знакомство со структурой ветслужбы на предприятии и с деятельностью производственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы;
- изучение техники безопасности при проведении лабораторного анализа сырья и продуктов, а также при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий;
- ознакомление с вопросом гигиены производства сырья и продуктов биологического происхождения;
- отработка методов отбора проб и лабораторных исследований сырья и продуктов биологического происхождения на предприятии;
- отработка методов контроля вспомогательных материалов при производстве;
- ознакомление с технологическими процессами при производстве лабораторного анализа сырья и продуктов, а также при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий;
- ознакомление с требованиями к оформлению ветеринарных сопроводительных документов на продукцию.
- отработка методов отбора и подготовки образцов сырья и продукции для лабораторного анализа;
- 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.

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

Освоении общепрофессиональных дисциплин, а также дисциплин специализации и является обязательным этапом подготовки обучающегося по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», практика является обязательным разделом основной образовательной программы.

Производственная практика относится к Блоку 2 «Практика». Она представляет собой вид практической деятельности на различных объектах ветеринарно-санитарного надзора с использованием профессиональных знаний различных дисциплин, в том числе управления качеством животноводческой продукции, нормативно-правового обеспечения ветеринарной деятельности, ветеринарно-санитарной экспертизе кормов, математического моделирования, философии и методологии науки.

Для прохождения производственной практики обучающемуся требуется:

**Знать:**

- нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

**Уметь:**

- разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

- устанавливать требования к документообороту на предприятии;

- осуществлять порядок оформления документации по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов;

- осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных;

- использовать информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения;

- проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

- организовывать исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных;

- усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии;

- проводить исследования с использованием современных методов диагностики.

**Готовность:**

- к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

- действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

- к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;

- к коммуникации в устной и письменной формах для решения задач профессиональной деятельности;

- собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок;

- принимать участие в разработке технических регламентов по безопасности и качеству лекарственных препаратов и кормов для животных.

Прохождение данной практики необходимо для успешного освоения образовательной программы, закрепления полученных знаний, она является предшествующей для:

- преддипломной практики;

- научно-исследовательской работы.

#### **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.

Прохождение производственной практики основано на визуальном, документарном, лабораторном контроле сырья, кормов, продукции, производственных процессов. Практика предусматривает образовательный процесс по изучению внутренних и ведомственных инструкций, положений, нормативно-правовых документов, участие в работе предприятия,

производственных процессах, организацию и ведение отчетности, оформлению текущих документов и т.п.

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

Основными базами производственной практики являются лаборатории рынков, сельскохозяйственные предприятия, предприятия по производству, переработке, хранению и реализации животноводческой продукции, научно-исследовательские институты, ветеринарные и испытательные лаборатории, а также другие организации. Практика проходит в течении 10 недель в 4м семестре.

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

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

УК-1 Способность осуществлять поиск, критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий.

УК-2 Способность управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.

УК-3 Способность организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели.

УК-4 Способность применять современные коммуникативные технологии на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для академического и профессионального взаимодействия.

УК-7 Способность искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач; проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных.

ОПК-1Способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: ветеринарно санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных.

ОПК-2Способность анализировать влияние на организм животных природных, социально хозяйственных, генетических и экономических факторов.

ОПК-3Способность осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

ОПК-4Способность использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов.

ОПК-5Способность оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных.

ОПК-6Способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии.

ОПК-7Способность владеть инструментарием работы с большими массивами структурированной и неструктурированной информации, использовать современные цифровые методы обработки, анализа, интерпретации и визуализации данных с целью

решения поставленных задач профессиональной и научно-исследовательской деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

ПК-1 Способность разрабатывать и применять методы и средства контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для повышения их безопасности

ПК-2 Способность осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с международными требованиями, государственными стандартами, федеральными и региональными законодательными актами и нормативами

ПК-3 Способность оформлять и контролировать документацию по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов

ПК-4 Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации

ПК-5 Способность к планированию, разработке и организации ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ПК-6 Способность к планированию и разработке мероприятий по охране окружающей среды от вредных выбросов в атмосферу, гидросферу и литосферу

ПК-7 Способность использовать нормативно -правовую документацию и информационные технологии в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ПК-8 Способность и готовность принимать участие в разработке технических регламентов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных

ПК-9 Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ПК-10 Способность и готовность собирать, получать экспериментальным путем, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы, составлять отчеты и представлять результаты разработок для дальнейшего внедрения в практику

ПК-11 Способность проводить расчеты и определять экономическую и социальную эффективность исследований и разработок

ПК-12 Способность участвовать в разработке и внедрении передовых методик в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии в экспертную и производственную деятельность организаций и предприятий

## 7. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоёмкость учебной практики составляет 15 зачётных единиц, 540 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап (6)	Организационное совещание. (2)	Инструктаж. (2)	Изучение индивидуально		

				го задания на практику. (2)		
2	Основной (70)	Инструктаж по технике безопасности и правилам. (4)	Ознакомление со структурой, деятельностью предприятия, лаборатории, НИИ и т.д. (6).	Изучение нормативной документации, правил, методик исследований. (30)	Изучение и анализ технологических и производственных процессов. (30)	Запись в дневнике отчета.
3	Отработка методов исследований (100)	Отработка методов исследований под руководством специалистов. (30)	Проведение самостоятельных исследований. (30)	Анализ отчетов предприятия и собственных результатов исследований. (30)	Оформление внутренней документации и отчетности. (10)	Запись в дневнике отчета.
4	Оформление отчета и дневника (40)	Сбор и систематизация необходимых материалов и данных. (10)	Анализ работы предприятия, результатов самостоятельных исследований. (10)	Оформление полученных данных в отчете и дневнике. (10)	Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета и дневника практики руководителем от предприятия. (10)	Защита отчета и дневника по производственной практике.

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

В практической работе используются утвержденные современные методы исследования, общепринятые приборы и оборудование, специальные реактивы и среды в соответствии с требованиями инструкций и ГОСТ.

Во время проведения практики используются следующие образовательные технологии:

1. Выполнение задания на практику.
2. Индивидуальные консультации по выполнению программы практики.
3. Наставничество. Индивидуальная работа обучающихся в условиях производства и/или лаборатории под руководством наставников (руководителей практики) от производства.
4. Коммуникативные технологии. Участие обучающегося в собраниях, совещаниях, конференциях и других формах групповых профессиональных мероприятий для обсуждения производственных задач и методов организации труда.
5. Общение, как непосредственное, так и телекоммуникационное, с руководителями практики от производства и РУДН для решения вопросов, возникающих в ходе производственной практики.
6. Информационные. Использование библиотечного фонда и баз данных.
7. Аналитические. Анализ обучающимся учебных материалов, литературных данных и материалов исследований для заполнения разделов отчета по производственной практике.

Научно-исследовательские технологии:

1. Работы с библиографическими источниками.
2. Работы в научных информационных базах.
3. Устной и письменной презентации полученных результатов.

Научно-производственные технологии:

1. Ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Отбора проб и лабораторного анализа сырья, кормов и пищевых продуктов.

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

Вопросы для самоподготовки при прохождении практики на боенском предприятии:

1. Опишите структуру ветслужбы предприятия.
2. Прием, размещение и подготовка животных к убою:
3. Порядок приема и размещения.
4. Контроль животных перед убоем.
5. Санбойня, карантин, изолятор и др. ветеринарные объекты.
6. Ветеринарно-санитарные мероприятия на скотобазе, санбойне, в карантине и изоляторе.
7. Производственный ветеринарный контроль в цехе первичной переработки окота:
8. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя.
9. Технологическая схема переработки свиней и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя.
10. Технологическая схема переработки овец и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя.
11. Технологическая схема переработки птицы и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя.
12. Ветеринарно-санитарные мероприятия в цехе переработки животных.
13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в субпродуктовом цехе (технологическая схема, ветсанконтроль, ветсанмероприятия).
14. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в кишечном цехе (технологическая схема, ветеринарно-санитарный контроль, ветеринарно-санитарный контроль).
15. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в жировом цехе
16. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехе СЖК.
17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильнике.
18. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасном цехе.
19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в консервном цехе.
20. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в шкуроконсервировочном цехе.
21. Лаборатория ветеринарно-санитарной контроль экспертизы предприятия.

Вопросы для самоподготовки при прохождении практики в лабораториях ветеринарной службы:

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 сухих животных кормов.
8. Порядок лабораторного контроля яиц и яичных продуктов.
9. Порядок лабораторного контроля меда и растительной продукции.

Вопросы для самоподготовки при прохождении практики в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке:

1. Организация торговли на рынке (территория, помещение, прилавки, палатки, специализированные магазины).
2. Порядок отбора проб для анализа, прейскурант цен за ветеринарные услуги на рынке.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, субпродуктов, шпика, жира, колбасных изделий на рынке.
4. ВСЭ молока и молочных продуктов.
5. ВСЭ меда и других продуктов пчеловодства.
6. ВСЭ свежих овощей, фруктов и зелени, экзотических растительных продуктов.
7. ВСЭ квашений, селений и сухих растительных продуктов.
8. ВСЭ растительных масел и вин на рынке.
9. ВСЭ грибов (свежих, сушеных, соленых), зерновых и мучнистых продуктов.
10. Порядок хранения продуктов при длительной реализации.
11. Порядок изъятия из торговли продуктов, недоброкачественных в санитарном отношении.
12. Ветеринарные требования при продаже животных и птицы на рынке.

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

а) основная литература:

1. Серегин Иван Георгиевич (автор РУДН). Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учебное пособие / И.Г. Серегин, Б.В. Уша. - Электронные текстовые данные. - Санкт-Петербург : Квадро, 2018. - 408 с. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений). - ISBN 978-5-906371-99-9 : 1014.97.  
[http://lib.rudn.ru/MegaPro2/UserEntry?Action=Rudn\\_FindDoc&id=487736&idb=0](http://lib.rudn.ru/MegaPro2/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=487736&idb=0)
2. Производственная деятельность лабораторий ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях и продовольственных рынках : учебное пособие / И.Г. Серегин, Т.В. Курмакаева, В.Е. Никитченко [и др.]. - Электронные текстовые данные. - Санкт-



- Петербург : Квадро, 2018. - 408 с. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений). - ISBN 978-5-906371-96-8 : 1014.97.  
[http://lib.rudn.ru/MegaPro2/UserEntry?Action=Rudn\\_FindDoc&id=487741&idb=0](http://lib.rudn.ru/MegaPro2/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=487741&idb=0)
3. Ганичева, А. В. Математическое моделирование и проектирование : учебное пособие / А. В. Ганичева. — Тверь : Тверская ГСХА, 2020. — 92 с. <https://e.lanbook.com/book/146951>
  4. Галанина, О. В. Информационные технологии в науке и производстве : учебно-методическое пособие / О. В. Галанина, В. С. Грачев. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2018. — 134 с. <https://e.lanbook.com/book/162651>
  5. Математика : учебное пособие / составитель Е. В. Савельева. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2016. — 116 с. <https://e.lanbook.com/book/149273>
  6. Санитария кормов : учебное пособие / составители С. Н. Рассолов. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2017. — 108 с. <https://e.lanbook.com/book/143048>
  7. Никитин, И. Н. Организация государственного ветеринарного надзора : учебник / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 460 с. <https://e.lanbook.com/book/113922>
  8. Никитин, И. Н. Национальное и международное ветеринарное законодательство : учебное пособие / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 376 с. <https://e.lanbook.com/book/90062>
  9. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие / В. Г. Урбан. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 384 с. <https://e.lanbook.com/book/139283>
  10. Никитин, И. Н. Правовое обеспечение ветеринарной деятельности : учебник для спо / И. Н. Никитин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 212 с. <https://e.lanbook.com/book/155692>
  11. Организация ветеринарного дела : учебное пособие / составители Е. И. Нижельская, Р. Г. Раджабов. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 180 с. <https://e.lanbook.com/book/134372>

б) дополнительная литература:

1. Злобин, Э.В. Управление качеством в лаборатории : учебное пособие / Э.В. Злобин, А.Г. Дивин, В.М. Панорядов ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Тамбовский государственный технический университет». - Тамбов : Издательство ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2017. - 170 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-8265-1801-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=499220>
2. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве : учебное пособие / И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Д.В. Никитченко. - М. : Изд-во РУДН, 2018. - 144 с. : ил. - ISBN 978-5-209-08465-5 : 96.84.
3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясокомбината : учебное пособие / И.Г. Серегин, Д.А. Васильев, Т.В. Курмакаева, Д.В. Никитченко. - Электронные текстовые данные. - Санкт-Петербург : Квадро, 2018. - 608 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений). - ISBN 978-5-906371-97-5 : 1659.13. [http://lib.rudn.ru/MegaPro2/UserEntry?Action=Rudn\\_FindDoc&id=487743&idb=0](http://lib.rudn.ru/MegaPro2/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=487743&idb=0)
4. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123681>

5. Никитин, И. Н. Организация государственного ветеринарного надзора : учебник / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 460 с. — ISBN 978-5-8114-3437-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113922>
6. Селекционные и технологические аспекты повышения продуктивности ярославского скота : монография / Н. М. Косяченко, А. В. Коновалов, М. А. Сенченко, Р. Д. Гарин. — Ярославль : Ярославская ГСХА, 2016. — 140 с. <https://e.lanbook.com/book/131304>
7. Шевхужев, А. Ф. Продуктивные качества и адаптивные способности чернопестрого и голштинского скота : монография / А. Ф. Шевхужев, М. Б. Улимбашев, Ж. Т. Алагирова. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2017. — 240 с. <https://e.lanbook.com/book/162695>
8. Приоритетные направления развития садоводства (I Потаповские чтения) : материалы конференции / под редакцией Л. В. Григорьевой. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2019. — 319 с. <https://e.lanbook.com/book/157836>
9. Математическое моделирование технологических процессов в сельском хозяйстве : методические указания / составители Н. А. Бородина, Р. Г. Раджабов. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 36 с. <https://e.lanbook.com/book/114952>
10. Рязанова, О. А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учебник / О. А. Рязанова, В. М. Дацун, В. М. Позняковский ; под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 572 с. <https://e.lanbook.com/book/89926>
11. Гигиено-токсикологическая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов : учебное пособие / А. Ф. Кузнецов, В. Г. Тюрин, В. Г. Семенов [и др.] ; под редакцией А. Ф. Кузнецова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. <https://e.lanbook.com/book/146898>
12. Никитин, И. Н. Практикум по организации ветеринарного дела : учебное пособие / И. Н. Никитин. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. <https://e.lanbook.com/book/131031>
13. Железко, А. Ф. Организация ветеринарной деятельности : учебное пособие / А. Ф. Железко, Е. И. Совейко. — Минск : РИПО, 2018. — 326 с. <https://e.lanbook.com/book/132033>
14. Кудачева, Н. А. Организация ветеринарного дела : учебное пособие / Н. А. Кудачева. — Самара : СамГАУ, 2019. — 131 с. <https://e.lanbook.com/book/123535>
15. Заболотных, М. В. Основы организации ветеринарно-санитарного дела : учебное пособие / М. В. Заболотных, И. А. Ивкова, И. Ю. Жидик. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 91 с. <https://e.lanbook.com/book/153561>
16. Основы патологической анатомии и судебно-ветеринарной экспертизы : учебное пособие / Б. П. Шевченко, А. Г. Гончаров, О. А. Матвеев, М. М. Жамбулов. — Оренбург : Оренбургский ГАУ, 2017. — 440 с. <https://e.lanbook.com/book/134443>
- 17.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

- Windows 7 Корпоративная
- Microsoft Office.

1. [www.cnsbh.ru](http://www.cnsbh.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>
12. <http://effect3.ru>
13. <https://cyberleninka.ru/>

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

Оборудованные рабочие места на базе практики.

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

### **Документы для промежуточной аттестации:**

1. Дневник. Основной документ, отражающий объём и качество работы студента во время практики. (Приложение 1, Приложение 3)
2. Отчёт. Оформленный и дополненный иллюстрациями сброшюрованный документ, выполненный по регламенту для оформления отчёта по соответствующему разделу производственной практики. (Приложение 2, Приложение 4)

### **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.

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

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.

### Описание показателей, критериев и шкалы оценивания компетенций

Баллы БРС	Традиционные оценки РФ	Оценки ECTS
95 - 100	5	A
86 - 94		B
69 - 85	4	C
61 - 68	3	D
51 - 60		E
31 - 50	2	FX
0 - 30		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)

\_\_\_\_\_ 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(код и наименование направления подготовки)

\_\_\_\_\_ Ветеринарно-санитарная экспертиза, безопасность и качество сырья и продуктов  
биологического происхождения

(наименование профиля подготовки)

\_\_\_\_\_ Магистр

Квалификация (степень) выпускника

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине Производственная практика  
название

Направление 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»  
Название

Код контролируемой компетенции или её части	Контролируемый раздел дисциплины	Контролируемая тема дисциплины	Фоссы (формы контроля уровня освоения ООП)			Баллы темы	Баллы раздела
			Аудиторная работа		Самостоятельная работа		
			Отчёт	Дневник			
УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-7	Раздел 1: Подготовительный этап.	Тема 1: Организационное совещание.					6
ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7		Тема 2: Инструктаж.					
ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4		Тема 3: Изучение индивидуального задания на практику.	6	6		6	
	Раздел 2: Основной этап.	Тема 1: Инструктаж по технике безопасности и правилам.		1		1	13
		Тема 2: Ознакомление со структурой, деятельностью предприятия, лаборатории, НИИ и т.д.	2	2		4	
		Тема 3: Изучение нормативной документации, правил, методик исследований.	2	2		4	

ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-12		Тема 4: Изучение и анализ технологических и производственных процессов.	2	2		4	
	Раздел 3: Отработка методов исследований.	Тема 1: Отработка методов исследований под руководством специалистов.	5	5		10	40
		Тема 2: Проведение самостоятельных исследований.	5	5		10	
		Тема 3: Анализ отчетов предприятия и собственных результатов исследований.	5	5		10	
		Тема 4: Оформление внутренней документации и отчетности.	5	5		10	
	Раздел 4: Оформление отчета и дневника.	Тема 1: Сбор и систематизация необходимых материалов и данных.	2	2		4	41
		Тема 2: Анализ работы предприятия, результатов самостоятельных исследований.	3	3		6	
		Тема 3: Оформление полученных данных в отчете и дневнике.	5	5		10	
		Тема 4: Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета и дневника практики руководителем от предприятия.			21	21	



## 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» (A/B)** 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» (C)** 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 \_\_\_\_\_ С.Г. Друковский

(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

**Разработчики:**

Доцент департамента  
ветеринарной медицины

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Друковский С.Г.

**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: 36.04.01 «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: 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

# 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.