

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Вологодская государственная молочнохозяйственная
академия имени Н.В. Верещагина»

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологий

Кафедра эпизоотологии и микробиологии

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника бакалавр

Вологда – Молочное

2017 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза,

Разработчики:
к.вет.н., доцент



С.В. Шестакова

Программа одобрена на заседании кафедры эпизоотологии и микробиологии 17 января 2017 г. протокол № 12

Зав. кафедрой, к.вет.н., доцент



С.В. Шестакова

Программа практики согласована на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины и биотехнологий от 26 января 2017 года, протокол № 5

Председатель методической комиссии
факультета ветеринарной медицины и биотехнологий,
к.с-х. н., доцент



Е.А. Третьяков

1. Цели производственной практики Б2.П.2 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Целью производственной практики Б2.П.2 Технологическая практика студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, является закрепление знаний и умений, приобретаемые бакалаврами в результате освоения теоретических курсов учебных дисциплин базовой и вариативной частей профессионального цикла; формирование общекультурных профессиональных компетенций на основе изучения работы предприятий различных организационно-правовых форм; сбор материала для выполнения курсовых работ (проектов) и бакалаврской выпускной квалификационной работы.

Практика обеспечивает реализацию требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования в области ветеринарно-санитарной экспертизы по вопросам формирования высококвалифицированных специалистов, обладающих достаточными теоретическими знаниями и практическими навыками по данному направлению.

2. Задачи производственной практики Б2.П.2 Технологическая практика

Задачами производственной практики Б2.П.2 Технологическая практика является приобретение практических навыков по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения, организации, планированию и контролю ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора, использованию нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям

Профессиональные задачи выпускника:

- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарного контроля в перерабатывающей промышленности, государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков;
- проведение ветеринарно-санитарных мероприятий (плановых и профилактических дезинфекций, дератизаций, дезинсекций) на перерабатывающих предприятиях;
- проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения в соответствии с законодательством в сфере ветеринарии, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, системы безопасности пищевых продуктов, требований идентификации, оценки и управления качеством (Hazard analysis critical points) (далее - HACCP), международным стандартом качества (Good Manufacturing Practice) (далее - GMP);

3. Место производственной практики в структуре ОПОП

Технологическая практика Б2.П.2 проводится в 6 семестре на 3 курсе, входит в раздел Б2.П «Производственная практика» по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий, сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, а также продукты пчеловодства, растениеводства, гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели;

– данные ветеринарного мониторинга, состояния эпизоотологической обстановки в регионах Российской Федерации и контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;

– документация, предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

- производственная;
- научно-исследовательская;
- организационно-управленческая.

4. Вид практики - Технологическая практика

Способ проведения практики – выездная.

Форма проведения практики - дискретно: путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

5. Место и время проведения производственной практики Б2.П2 Технологическая практика

Технологическая практика проводится в сторонних организациях, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом. Место и база практики определяются договорами, заключаемыми университетом и предприятиями, заявками предприятий, организаций, учреждений или самим студентом.

ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА имеет договоры с базовыми организациями г. Вологды, Вологодской области и других регионов.

Основные базы практики: СХПК «Племзавод «Майский», СХПК Комбинат «Тепличный», ООО «Череповецкий молочный комбинат», СПК (колхоз) «ПЗ «Пригородный», Колхоз «ПЗ Родина», ОАО УОМЗ ВГМХА им. Н.В. Верещагина и др.

Место прохождения производственной практики студент может выбрать самостоятельно, согласовав с дипломным руководителем, и сообщив об этом письменно (в форме заявления) заблаговременно в деканат факультета экономики и менеджмента.

Технологическая практика проводится в 6-ом семестре в июле в течении 2-х недель. Начало прохождения практики определяется в соответствии с календарным учебным графиком

5.1. Особенности организации практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается факультетами с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями образовательных стандартов.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении инвалида и обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в организацию или предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики Университет согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с уче-

том рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Студенту с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места практики с учетом его индивидуальных особенностей.

Кафедра и/или факультет должны своевременно информировать заведующего практикой (минимум за 3 месяца до начала практики) о необходимости подбора места практики студенту с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с его программой подготовки (специальностью) и индивидуальными особенностями.

6. Перечень планируемых результатов обучения по практике, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Прохождение практики направлено на формирование следующих компетенций:

б) общепрофессиональные (ОПК)

- Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно — эпидемиологические правила и норы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ОПК — 2);

в) профессиональные (ПК)

- Способностью 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);
- Готовностью 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);
- Готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно — санитарной экспертизы (ПК — 5)

В результате прохождения производственной практики студент в зависимости от производственного объекта, должен:

знать:

- ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой;
- порядок приема-сдачи продуктивных животных на убойные предприятия;
- порядок проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы;
- ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях;
- ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, птицы, рыбы и рыбопродуктов, яиц, меда.

уметь:

- использовать современные методы и приемы работы с животными;
- проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу;
- проводить контроль качества продуктов животноводства;

Б2.П2 Технологическая практика

Промежуточная аттестация осуществляется в форме дифференцированного зачета.

13. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики Б2.П2 Технологическая практика

13.1 Основная литература

1. 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. - 4-е, стер. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2013. 480 с. Внешняя ссылка http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5703
2. Заикина, В. И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. И. Заикина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 168 с. - ЭБС Znanium. Com
3. Кунакова А.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: [Электронный ресурс] Учебник/Кунаков А. А., Уша Б. В., Кальницкая О. И., Под ред. Кунакова А. А. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 234 с. - <http://znanium.com/bookread2.php?book=504977>
4. Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : практикум : учеб. пособие для студ. вузов по спец. 111801 "Ветеринария" (квалифик. "специалист") / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - Изд. 2-е, доп. и перераб. - СПб. [и др.] : Лань, 2012. - 237 с. Внешняя ссылка: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=3738
5. Сон К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: [Электронный ресурс] Учеб. пособие / К.Н.Сон, В.Н.Родин - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - 208 с.- ЭБС Znanium. Com
6. Шестакова С. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш при трихинеллезе : методич. рек. для студ. по направл. 36.05.01 - "Ветеринария" - Вологда ; Молочное : ИЦ ВГМХА, 2014. с. 16
7. Латышов, Д. Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д. Г. Латышов, И. Н. Залялов. - 2-е изд. перераб. - Электрон. дан. - СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2015. - 576 с. - Внешняя ссылка: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56169
8. Лыкасова И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / [и др.]. - 2-е изд., перераб. - Электрон. дан. - СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2015. - 304 с. Внешняя ссылка: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365
9. Мотовилов О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. К. Мотовилов [и др.] ; ред. В. Я. Поздняков. - Электрон. дан. - СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2016. - 320 с. - Внешняя ссылка: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71724
10. Уша, Б. В. Ветеринарно-санитарный контроль при ритуальном убое животных, производстве кошерной и халяльной продукции : учеб. пособие : для студ. направл. 110500 - Вет.-сан. экспертиза (бакалавры, магистры), по спец.: 110501 - Вет.-сан. экспертиза, 111201 - Ветеринария, 080401 - Товароведение и экспертиза товаров, 080115 - Таможенное дело / Б. В. Уша, И. Г. Серегин. - СПб. : Квадро, 2014. - 211, [1] с. - Библиогр.: с. 207

13.2 Дополнительная литература:

- 1 Боровков, М.Ф. Ветеринарная и фитосанитарная экспертиза свежих овощей и фруктов непромышленного изготовления, реализуемых на продовольственных рынках, предприятиями торговли и общественного питания: Учебное пособие /М.Ф. Боровков, Ю.Г. Боев, А.Ф. Бессараб и др. – М.: ФГОУ ВПО МГАВМиБ, 2007. – 223с.

- 2 Боровков, М.Ф. Определение видовой принадлежности мяса животных. Метод. пособие./ М.Ф. Боровков, О.В. Швец, А.К. Кириллов – М.: ФГОУ Российская академия кадрового обеспечения АПК, 2002. - 33с.
- 3 Дячук Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: Справочник – М.: КолосС, 2088.- 365 с.
- 4 Житенко, П. В., Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник /П.В. Житенко, М.Ф. Боровков – М.: Агропромиздат, 2000. - 335 с.
- 5 Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы: Учебное пособие/ П.В. Житенко, И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко – М.: Аквариум, 2001.- 352 с.
- 6 Коробов, А. В. Типовая программа учебной, учебно-клинической и врачебно-производственной практики в ветеринарных учреждениях и сельскохозяйственных предприятиях: Метод. указ./ А.В. Коробов, А.В. Жаров, М.Ф. Боровков и др. – М.: МГАВМиБ, 2000. - 34 с.
- 7 Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения – Ростов-на-Дону.: МарТ, 2001.-703с.
- 8 Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках: Учебное пособие./ И.Г. Серегин, М.Ф. Боровков, В.Е.Никитченко.- СПб: ГИОРД, 2005.-472 с.
- 9 Евдохова, Л.Н. Товарная экспертиза [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Н. Евдохова, С.Л. Масанский. – Минск : Выш. шк., 2013. – 332 с.
- 10 Чебакова Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения[Электронный ресурс] : Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.
- 11 Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 174 с.

13.3 Законодательные и нормативные документы

- 1 Закон Российской Федерации «О ветеринарии» от 14.062015 № 4979-1.- М.: Росзоветснабпром, 2015.
- 2 ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции»
- 3 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочных продуктов»
- 4 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- 5 Федеральный закон « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.- Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650
- 6 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. (СанПин 2.3.2. 1078 - 01)- СПб.: СПбГАВМ, 2006.
- 7 ГОСТ Р 52054-2013. Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия. - М.: Издательство стандартов, 2013.
- 8 ГОСТ 19792-2001. Мед натуральный. - М.: Издательство стандартов, 2004.
- 9 ГОСТ Р 52121-2003. Яйца куриные пищевые. Технические условия. - М.: Издательство стандартов, 2003.
- 10 ГОСТ 23042-86. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира.- М.: Издательство стандартов, 2003.
- 11 ГОСТ 29235.0-74 – 20235.2-74. Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса. Методы бактериологического анализа. – М.: Издательство стандартов, 2004.
- 12 ГОСТ 7686-88. Кролики для убоя. Технические условия. - М.: Издательство стандартов, 2004.

13.4 Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

- 1 ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru>
- 2 ЭБС «Iprbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>
- 3 ЭБС «Лань» - Режим доступа: <http://e.lahbook.com>

- 4 ЭБС «ZNANIUM.COM» Режим доступа: <http://znanium.com/>;
- 5 «КонсультантПлюс» - Режим доступа: www.consultantplus.ru
- 6 «Гарант» - Режим доступа: <http://www.garant.ru>.
- 7 eLIBRARY - Режим доступа: <http://elibrary.ru>
- 8 ЭБ Вологодская ГМХА - Режим доступа: <https://molochное.ru/library>
- 9 Прикладное ПО: редактор презентаций.
- 10 <http://zhivotnovodstvo.net.ru/> Животноводство и ветеринария
- 11 <http://www.ya-fermer.ru/content/veterinariya> Я-фермер.RU. Сельский ветеринар
- 12 <http://vetconsalting.ru/> Ветеринарная консультация.
- 13 <http://www.vetclub.ru/> Проект VetClub.ru
- 14 <http://www.allvet.ru/> Ветеринарная медицина
- 15 <http://webmvc.com/> Московский ветеринарный веб-центр
- 16 <http://e.lanbook.com/books/>
- 17 znanium.com/
- 18 www.aris.ru/
- 19 www.mcpx.ru/base_gvc/vetzac/spisok.html

14. Материально-техническое обеспечение производственной практики Б2.П2 Технологическая практика

В процессе прохождения практики используется материально-техническая база организации, обеспечивающей проведение практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Для оформления ее результатов необходимо рабочее место, оборудованное вычислительной и офисной техникой.

В случае необходимости может использоваться материально-техническая база вуза для подготовки отчета по практике.

15. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестаций обучающихся Оформляется отдельным документом как приложение к программе практики