

**Аннотация
рабочей программы
производственной (технологической) практики**

1 Цель производственной (технологической) практики

Целью производственной (технологической) практики является закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов и сырья животного происхождения, оценки их качества и безопасности.

2 Задачи производственной (технологической) практики

Задачами производственной (технологической) практики являются:

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

Вид практики – производственная.

Тип практики - технологическая практика.

Способ проведения производственной (технологической) практики – выездной и стационарный. В качестве базы производственной (технологической) практики используются лаборатории ветсанэкспертизы – рынка, мясокомбинат, птицефабрик, санитарно-контрольные станции, ветеринарные лаборатории – бактериологический отдел и др.

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

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

В результате прохождения производственной практики формируются следующие компетенции:

ОПК-4 – способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной

базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

ПКС-4 – готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

ПКС-7 – способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач.

ПКС-8 – способностью применять современные инновационные технологии в своей предметной области.

ПКС-12 – готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам.

3. Содержание производственной (технологической) практики

Производственная (технологическая) практика входит базовую часть ОПОП подготовки обучающихся по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат). Производственная (технологическая) практика проводится на 3-ом курсе очного обучения в 4-ом семестре.

Обучающиеся должны изучить темы:

1. Современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности.

Система и структура информационных и компьютерных технологий в области оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении.

2. Правила осмотра туш патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.

3. 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.

4. Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

5. Порядок оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающих безопасность мяса и продуктов

убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции работы с помощью компьютерных технологий и базами данных в своей предметной области.

6. Современные информационные, компьютерные технологии, и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.

7. Изучить формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных, а также формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.

8. Правила и порядок оформления документов о соответствии (несоответствии) продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, а также оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

9. Порядок подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

4. Трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации

Общая трудоемкость производственной практики составляет 216 часов, 6,0 зачетных единиц. Форма контроля - зачет с оценкой