



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО КАЗАНСКИЙ ГАУ)

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана»
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе и
цифровизации, доцент

_____ А.В. Дмитриев
«_____» _____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика
тип: ветеринарно-санитарная практика
(получение первичных навыков ветеринарно-санитарной работы)

Направление подготовки
36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения
Очная, заочная

Составитель: д.б.н., профессор
должность, ученая степень, ученое звание

Папуниди Э.К.
Ф.И.О.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы «15» апреля 2025 года (протокол № 10)

Заведующий кафедрой:

д.вет.н., профессор
Должность, ученая степень, ученое звание

Волков А.Х.
Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана» «22» апреля 2025 года (протокол № 1)

Председатель методической комиссии:

д.вет.н., профессор
Должность, ученая степень, ученое звание

Асрутдинова Р.А.
Ф.И.О.

Согласовано:
Директор

Равилов Р.Х.
Ф.И.О.

Протокол Ученого совета Института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана» № 2 от «23» апреля 2025 года

1 Указание вида, типа практики, способа и формы ее проведения

Вид практики: производственная

Тип практики: ветеринарно-санитарная

Способ проведения практики: выездная

«Производственная практика: тип ветеринарно-санитарная» проводится в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом, осуществляется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и организована в форме практической подготовки.

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

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза», обучающийся, при прохождении практики «Производственная практика: тип ветеринарно-санитарная» должен овладеть следующими результатами:

Код индикатора достижения компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по практике
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		
ОПК-4.2	Умеет работать со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	Знать: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессиональной характера. Уметь: применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач. Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.
ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии		
ОПК-6.1	Осознает существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему	Знать: существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб. Уметь: проводить оценку риска

	идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах. Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть
ПК – 1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		
ПК-1.1	Проводит предубойный и послеубойный осмотр животных, определять допустимость убоя, выявляет патологические изменения, идентифицирует видовую принадлежность мяса, оценивает качество и безопасность продукции ветеринарно-санитарным осмотром и лабораторными исследованиями для оценки их качества и безопасности, анализирует данные для допуска к использованию	Знать: -порядок предубойного ветеринарного осмотра животных - требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции - внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных - требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических

		организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - методики определения свежести мяса и мясопродуктов - методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении - порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии Уметь: - определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра - производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных - производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения - производить ветеринарно-санитарный
--	--	---

		осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непереработанного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи - производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию - производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию - выявлять в ходе осмотра патоморфологические 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 - осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра - пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
--	--	---

		- определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности Владеть навыками: - проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья - проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований - отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований - проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности - осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами
ПК – 2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.		
ПК-2.1	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы оценивает их качество и безопасность, в.т.ч. лабораторными методами исследования.	Знать: - требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии - требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции - порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых

		продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Уметь: -пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов,
--	--	---

		растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции - пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности Владеть навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения - проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований - отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований - проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции - осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.
ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры		
ПК-3.1	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры,	Знать: - порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых

	оценку их качества и безопасности, в т.ч. лабораторными методами исследования.	лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры - требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы - требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - методика отбора проб гидробионтов и икры - стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции Уметь: производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности - производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности
--	---	---

		- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы - пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры - определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности Владеть навыками: - проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований - отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований - проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности - осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований
--	--	--

3 Указание места практики в структуре образовательной программы

«Производственная практика: тип ветеринарно-санитарная» относится к блоку 2 «Практика». Проводится в 4 семестре 2 курса при очной форме обучения и на 1 сессии 5 курса при заочной форме обучения.

Прохождение практики предполагает предварительное освоение следующих дисциплин учебного плана: ветеринарная санитария, инфекционные и паразитарные болезни, ветеринарно-санитарная экспертиза, санитарная микробиология, судебная ветеринарно-санитарная экспертиза.

4 Указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях (в академических часах)

Объем практики «Производственная практика: тип ветеринарно-санитарная»: 12 зачетных единицы (432 часа).

Продолжительность «Производственная практика: тип ветеринарно-санитарная»: практики: 8 недель.

5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Продолжи- тельность (в часах)
1	2	3
1	Подготовительный этап практики Общий инструктаж, включая инструктаж по технике безопасности, консультации с руководителем практики, выдача заданий, разработка предварительного плана мероприятий.	27
2	Основной этап практики Выполнение заданий по следующим дисциплинам: ветеринарная санитария, инфекционные и паразитарные болезни, санитарная микробиология, судебная ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная экспертиза для приобретения общепрофессиональных и профессиональных компетенций. Оформление дневника практики	378
3	Заключительный этап практики Анализ проделанной работы и подведение ее итогов. Оформление обучающимся отчета об учебной практике, дневника производственной практики	27

6 Указание форм отчетности по практике

По итогам прохождения производственной практики (тип: ветеринарно-санитарная) студент подготавливает и представляет на кафедру следующую отчетную документацию:

- план и индивидуальное задание на производственную практику (Приложение №2 и №3);
- отчет по производственной практике (Приложение № 8);
- дневник по производственной практике (Приложение №1и №4);
- отзыв о выполнении программы производственной практики (Приложение № 7).

Студент должен составить письменный отчет об производственной практике и сдать его на кафедру (вместе с дневником, отзывом-характеристикой, планом и индивидуальным заданием) и своевременно, в установленные сроки, защитить после устранения замечаний руководителя, если таковые имеются.

Защита отчета производится на кафедре перед руководителем практики от академии.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации представлен в приложении к рабочей программе практики «Производственная практика: тип ветеринарно-санитарная».

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети "интернет", необходимых для проведения практики

Учебная литература:

1. Уша Б.В. Ветеринарный надзор за животными и животноводческой продукцией в условиях чрезвычайных ситуаций [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ Уша Б.В., Серегин И.Г.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Квадро, 2016.— 512 с.
2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясокомбината: учебное пособие / И. Г. Серегин, Д. А. Васильев, Т. В. Курмакаева, Д. В. Никитченко. - СПб. : Квадро, 2018. - 608 с.
3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных холодильниках: учебное пособие/ И.Г.Серегин, Г.П.Дюльгер. –СПб.:Квадро, 2017.-224 с.
4. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработки сырья животного происхождения: учебное пособие / К. Н. Сон и др. - 2013.-416 с.
5. Контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного происхождения, кормов и лекарственных препаратов для животных [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ И.Р. Смирнова [и др.].— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Квадро, 2017.— 192 с.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке птицы [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ И.Г. Серегин [и др.].— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Квадро, 2017.— 200 с.
7. Государственный ветеринарный надзор при импорте-экспорте сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров [Текст]: учебное пособие / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. - СПб. : Квадро, 2018. - 511 с.
8. Сборник нормативно-правовых документов и методических указаний по осуществлению государственного ветеринарного надзора [Текст] : нормативный документ / Департамент ветеринарии Р Ф, Министерство сельского хозяйства РФ. - Казань : [б. и.], 2005. - 380 с.
9. Нормативно-правовые и этические аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения [Текст]: учебное пособие / И. Г. Серегин, Г. П. Дюльгер. - СПб. : Квадро, 2017. - 240 с.
10. Ветеринарная микробиология и иммунология [Текст]: учебник / Н. М. Колычев, Р. Г. Госманов. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : КолосС, 2003. - 432 с.: [4] л. ил.: ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
11. Руководство по микробиологии и иммунологии [Текст]: учебное пособие / Н. М. Колычев, В. Н. Кисленко, Р. Г. Госманов; ред.: Н. М. Колычев, В. Н. Кисленко. - Новосибирск : АРТА, 2010. - 256 с.
12. Практикум по ветеринарной микробиологии и иммунологии [Текст]: учебное пособие / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, А. А. Барсков. - Омск : ОмГАУ, 2000. - 396 с.
13. Микология и микотоксикология: монография / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, А. К. Галиуллин, А. И. Волков; рец.: М. Я. Трemasов, Р. Х. Равилов. - Казань : Центр информационных технологий КГАВМ, 2015. - 210 с.
14. Ветеринарная вирусология [Текст]: учебник / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев. - М.: КолосС, 2006. - 304 с.

Федеральные законы и нормативно-технические документы

1. О ветеринарии. Закон РФ от 14.05.1993 г. № 4979
2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. Федеральный закон от 19 апреля 2005 г., № 52-ФЗ.

3. О техническом регулировании. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ.
4. О качестве и безопасности пищевых продуктов. Федеральный закон от 2 января 2007 г. № 29-ФЗ.
5. О ветеринарии. Закон РФ от 14.05.1993 г. № 4979
6. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. Федеральный закон от 19 апреля 2005 г., № 52-ФЗ.
7. О техническом регулировании. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ.
8. О качестве и безопасности пищевых продуктов. Федеральный закон от 2 января 2007 г. № 29-ФЗ.

Ресурсы сети интернет:

1. <http://azps.ru/> – статьи по проблемам психологии, тесты, тренинги – «Психология от А до Я».
2. <http://www.voppsy.ru/news.htm> – научный журнал «Вопросы психологии» – Интернет-версия.
3. <http://www.psylib.ukrweb.net/> – психологическая библиотека «Самопознание и саморазвитие».
4. <http://www.gumer.info/> – электронная библиотека Гумер: книги, учебники.
5. <http://www.inion.ru/product/db.htm> – базы данных научной информации по общественным наукам.
6. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС - 021 - 2011) Режим доступа: [ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09 декабря 2011 - docs.cntd.ru](#)
7. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС - 033 - 2013) Режим доступа: [ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" от 09 октября 2013 - docs.cntd.ru](#)
8. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС - 034 - 2013) Режим доступа: [ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" от 09 октября 2013 - docs.cntd.ru](#)
9. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки"(ТР ЕАЭС 051/2021) Режим доступа: [ТР ЕАЭС 051/2021 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" от 29 октября 2021 - docs.cntd.ru](#)
10. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) Режим доступа: [ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" от 18 октября 2016 - docs.cntd.ru](#)
11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию Режим доступа: [ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" от 09 декабря 2011 - docs.cntd.ru](#)
12. Приказ Минсельхоза России от 13.12.2022 N 862 "Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.01.2023 N 72116) Режим доступа: [Приказ Минсельхоза России от 13.12.2022 N 862"Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению](#)

ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформлени (vetrf.ru)

13. Приказ Минсельхоза России от 28.04.2022 N 269 "Об утверждении Ветеринарных правил убоя животных и Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации" (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2022 N 68718) Режим доступа: Приказ Минсельхоза России от 28.04.2022 N 269 "Об утверждении Ветеринарных правил убоя животных и Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (ил (vetrf.ru)

9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Форма проведения занятия, самостоятельной работы	Используемые информационные технологии	Перечень информационных справочных систем (при необходимости)	Перечень программного обеспечения
Учебная практика: научно-исследовательская работа	Мультимедийные технологии в сочетании с технологией проблемного изложения	нет	1. Microsoft Windows Vista Home Basic, код продукта: 89572-OEM-7332166-00074 Microsoft Windows 8.1 Профессиональная, код продукта: 00261-50000-00000-AA249 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная

10 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Форма проведения занятия, самостоятельной работы	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Практическая подготовка	Специализированная лаборатория № 143	Анализатор молока Lactoscan САП, полуавтоматический аппарат экстракции по Сокслету АСВ – 6, карманный Ph - метр HI 98103, люминископы Филин, полямер портативный Винни, прибор для определения влажности пищевого сырья Элекс – 7, анализатор молока Соматос – мини, анализаторы молока Клевер 1 М, анализатор молока

		Лактан 1-4 модель 230, анализатор молока Соматос, индикатор маститного молока Мастит – тест, ионометрический измеритель кислотности Статус 2, РН -метр для молока HI 99161, холодильник DON- 290 В, плитка электрическая ZENCHA, плитки электрические EndtverSkylineEP – 17W, водяные бани, мойка лабораторная ЛК -900, столы лабораторные ЛК -1800, шкафы для лабораторной посуды ЛК -800, шкафы для химреактивов ЛК-800, весы электронные ВК 300, доска аудиторная, микроскопы Микромед Р -1, лабораторная посуда (колбы, стаканчики, пробирки, цилиндры, ОЧМ, воронки и т.д) Комплект оборудования для переработки молока: - сыроварняMR. Gradus 60л, центрифуга ЦЛ ОКА, рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, облучатель бактерицидный АЗОВ ОБН – 150, сепаратор FJ 90/ FJ 130, маслбойка FJ 10, ручной пресс для сыра Milky, лира для сыра, шуп для сыра, форма для сыра, Эко Мини Пастеризатор FJ 15, йогурница Tefal, охладитель молока открытого типа УОМ 100-5000, стол производственный
Практическая подготовка	<i>Специализированная аудитория (лаборатория микробиологии) для проведения занятий практического типа:</i>	Офисная мебель (столы и стулья для преподавателя и обучающихся); Переносное мультимедийное оборудование: Ноутбук «Samsung», подключенные к локальной сети академии с выходом в ИНТЕРНЕТ, (Процессор «Atlon IIx2-220», принтер «HP Laser Jet Pro 400, монитор «Acer» с выходом в интернет), обучающие плакаты для занятий и лекции. Стерилизатор поровой

		медицинский СПВА 75-1-НН. Стерилизатор ВК-75.Микроскопы С-11, XSZ-104 и 102 М.
	<i>Специализированная аудитория (Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии при Институте «Казанская академия ветеринарной медицины» (Сектор ИФА-диагностики)) для проведения занятий практического типа; научно-исследовательской практики; научных исследований):</i>	Офисная мебель (2 стола и 5 стульев); Фотометр микропланшетный для иммуноферментного анализа Invitrologic (Россия) – 1 шт.; Автоматический промыватель микропланшет ПП2-428 (Россия) – 1 шт.; Центрифуга лабораторная ОКА (Россия) – 1 шт.; Рефрактометр ИРФ-454 Б2М (Россия); Бинокулярный микроскоп Альтами БИО 7 (Россия); Холодильник двухкамерный «POZIS RK-102» (Россия) – 1 шт.; Трансиллюминатор ЕСХ- F 15М, волны 312 нм, размер фильтра 15х15 см, Vilber Lourmat серийный номер 13100781.
Самостоятельная работа	Читальный зал библиотеки помещение для самостоятельной работы	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. Читальный зал оснащен 8 персональными компьютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО КАЗАНСКИЙ ГАУ)

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины»
имени Н.Э. Баумана»

ДНЕВНИК

о прохождении производственной (ветеринарно-санитарной) практики

студента _____ группы _____ курса по
направлению подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза факультета
ветеринарной медицины

Ф.И.О. студента в родительном падеже

в хозяйстве (предприятии) _____

с «_____» _____ 20____ г. по «_____» _____ 20____ г.

Казань – 20____ г.

ПЛАН
прохождения производственной (ветеринарно-санитарной) практики
студента 4 курса факультета ветеринарной медицины по направлению
подготовки
36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

(фамилия, имя, отчество)

В _____
(наименование предприятия)

№	Этапы практики	Трудоемкость, часы
1	Инструктаж по технике безопасности; ознакомление со структурой базового предприятия; разработка индивидуальной программы прохождения производственной практики	
2	Ветеринарная санитария	
3	Инфекционные и паразитарные болезни	
4	Санитарная микробиология	
5	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза	
7	Оформление дневника и отчета. Промежуточная аттестация (зачет)	
	Итого	432

Практикант _____
 (подпись) (фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики от высшего учебного заведения _____
 (подпись) (фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики от предприятия (хозяйства)

 (подпись) (должность, фамилия, имя, отчество)

МП

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по производственной (ветеринарно-санитарной) практике студента 4
курса ФВМ по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-
санитарная экспертиза

(фамилия, имя, отчество)

(наименование предприятия)

№	Этапы практики	Трудоем- кость, час/з.е.
1	Ознакомление с организацией работы на мясо- и молокоперерабатывающем предприятии, ветеринарных лабораториях, должностными обязанностями ветеринарных специалистов. Инструктаж по технике безопасности.	
2	Приобрести практические навыки по предупреждению и ликвидации болезней животных и охране людей от возбудителей инфекций и инвазий, общих для человека и животных	
3	Приобрести практические навыки по диагностике, лечению, профилактике инфекционных и инвазионных болезней животных и оздоровлению неблагополучных хозяйств	
4	Закрепить теоретические знания и практические навыки о роли микроорганизмов, которые принимают непосредственное участие в порче сельскохозяйственного сырья, использующего для производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов и др.	
5	Приобрести практические навыки по судебной ветеринарно-санитарной экспертизе	
6	Освоить приемы и приобрести навыки предубойного клинического осмотра убойных животных и ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов убоя, а также продуктов животноводства (молока, меда, рыбы и др.)	
7	Оформление дневника и отчета. Промежуточная аттестация (зачет)	
	Итого	432/12

Практикант _____
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики от высшего
учебного заведения _____

(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики от предприятия (хозяйства)

(подпись) (должность, фамилия, имя, отчество)

Дневник прохождения практики

Дата	Содержание и объем работы, количество экспертиз и их наименование	Примечание (подпись руководителя практики, печать хозяйства)
1	2	3
«___» 20___г.	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса убойных животных: - свинина. Проверено и допущено к реализации 20 туш (указать массу туш) по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы в полном объеме (привести результаты органолептических, ф-х и бактериоскопических исследований). Исследования на трихинеллез - результат отрицательный; - Всего выбраковано: комплект легких общей массой 2 кг (причина выбраковки-обширная аспирация кровью); печень массой 1,5 кг (причина выбраковки - диктиокаулез).	
«___» 20___г.	Выходной день	
«___» 20___г.	Окончание практики. Сбор необходимой информации и материалов. Отъезд.	

Студент _____ / _____
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики
от предприятия _____ / _____
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

СВОДКА
о работе, выполненной на производственной
(ветеринарно-санитарной) практике
студентом _____ курса ФВМ по направлению подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(фамилия, имя, отчество)

№ п/п	Мероприятия	Кол-во	Единицы измерения
1	2	3	4
1.	Осуществлен клинический осмотр животных		
2.	Участие в диспансеризации животных		
3.	Участие в приеме больных животных, всего: в т.ч. с болезнями: а) инфекционными б) инвазионными в) незаразными г) хирургическими д) акушерско-гинекологическими е) молочной железы ж) новорожденных и молодняка с.-х. животных		
4.	Участие в проведении диагностических исследований, всего: в т.ч.: а) аллергических б) серологических в) бактериологических г) паразитологических д) патологоанатомических (вскрытие трупов)		
5.	Осуществлена ветеринарно-санитарная экспертиза: а) мяса б) молока в) яиц и других продуктов питания		
6.	Взято проб крови		
7.	Вакцинировано животных /птиц		
8.	Дегельминтизировано		
9.	Обработано против кожных заболеваний		
10.	Проведено искусственное осеменение животных		
11.	Исследовано на стельность (беременность)		
12.	Осуществлено профилактических обработок против незаразных болезней		

13.	Разработано планов ветеринарных мероприятий		
14.	Прочитано лекций		
15.	Проведено бесед (по специальности)		
16.	Проведено бесед по профорientации молодежи		
17.	Сделано докладов		
18.	Написано статей в газеты (областные, республиканские, районные, стенные)		
19.	Обобщение опыта передовиков производства, животноводства и ветеринарной службы		

«Заверяю», руководитель
практики от производства
(предприятия)

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

Приложение 6

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный
университет»
(ФГБОУ ВО КАЗАНСКИЙ ГАУ)
«Казанская академия ветеринарной
медицины имени Н.Э.Баумана»
420029, г. Казань, ул. Сибирский тракт –
35, тел. 8(843) 273-97-65
E-mail: study@ksavm.senet.ru

У Д О С Т О В Е Р Е Н И Е

Выдано студенту(ке) _____

_____ группы курса факультета ветеринарной
медицины в том, что он(а) направляется в
качестве ПРАКТИКАНТА на практическое
обучение _____ в _____ хозяйство

_____ района,
сроком с _____ по _____
Дата явки в институт
« _____ » _____ 20 _____ г.

Директор (декан)

МП

Настоящим подтверждаем, что

студент(ка) _____

действительно с _____ по _____

находился(ась) в хозяйстве (предприятии) _____

_____ района на практическом обучении.

ОБЩАЯ ОЦЕНКА <i>(отмечается руководителем практики от профильной организации знаком * в соответствующих позициях графы «оценка»)</i>		Оценка			
		5	4	3	2
1	Уровень подготовленности студента к прохождению практики				
2	Умение правильно определять и эффективно решать основные задачи				
3	Степень самостоятельности при выполнении задания по практике				
4	Инициативность				
5	Оценка трудовой дисциплины				
6	Оценка уровня выполнения индивидуальных заданий				
	ИТОГО:				

P.S. Итоговая оценка определяется как средняя арифметическая всех оценок

Руководитель предприятия

М.П.

*Примечание: для руководства практикой студента в профильной организации назначается руководитель практики приказом руководителя предприятия

ОТЗЫВ

о выполнении программы производственной (ветеринарно-санитарной) практики студента
_____ группы факультета ветеринарной медицины

проходил(а) производственной (ветеринарно-санитарную) практику

В период практики овладел (а) умениями и навыками организации контроля качества и безопасности продукции животноводств (растениеводства, кормов и др.) и приобрел(а) опыт самостоятельной профессиональной деятельности.

В процессе практики ознакомился (ась) и соблюдал(а) санитарно- гигиенический режим организации, правила техники безопасности при работе с патологическими материалами, пробами кормов, животными, оборудованием и др. Закрепил(а) теоретические знания по требуемым дисциплинам и освоил(а) предусмотренные программой практики общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Студент _____ изучил (а) современные технологии и средства профилактики и лечения болезней животных, а также научился использовать современные средства и системы контроля и управления качеством продукции животноводства, санитарной и противоэпизоотической безопасности сырья животного происхождения, способности в работе с трудовым коллективом.

В период практики _____ зарекомендовал(а) себя ответственным(ой) и исполнительным(ой), умеющим(ей) организовать собственный рабочий процесс.

Руководитель практики от организации

Подпись

ФИО

Дата: «_____» _____ 20__ г.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО КАЗАНСКИЙ ГАУ)**

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины»
имени Н.Э. Баумана»

**ОТЧЕТ
о прохождении производственной (ветеринарно-санитарной)
практики**

студента _____ группы _____ курса по направлению
подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза факультета
ветеринарной медицины

Ф.И.О. студента в родительном падеже

в хозяйстве (предприятии) _____

с «_____» _____ 20____ г. по «_____» _____ 20____ г.

Казань, 20 ____ г