

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Саидов Заурбек Асламбекович
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 30.05.2024 22:04:14
 Уникальный программный ключ:
 2e8339f3ca5e6a5b4531845a12d1bb5d1821f0ab

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ПРАКТИК ПО НАПРАВЛЕНИЮ
 ПОДГОТОВКИ 36.03.01 «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»
 (ПРОФИЛЬ «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»)**

Учебная практика (общепрофессиональная практика)	
Цель(и) дисциплины	Цель учебной практики (общепрофессиональная практика) – формирование заданных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обеспечивающих подготовку бакалавров к практической реализации профессиональной деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы.
Задача(и) дисциплины	Задачами учебной практики (общепрофессиональная практика) являются: - ознакомление со спецификой работы предприятий по переработке продуктов сельского хозяйства и лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынков; - овладение принципами, содержанием, методикой работы, применяемых в данных организациях по ветеринарно-санитарной экспертизе; - развитие навыков анализа различных источников информации по ветеринарно-санитарной экспертизе; - закрепление и углубление теоретических знаний в области ветеринарно-санитарной экспертизы - развитие навыков самостоятельного решения проблем и задач, связанных с ветеринарно-санитарной экспертизой продуктов убоя; - приобретение практического опыта работы в команде, профессионального поведения и профессиональной этики; - формирование навыков по проблемам ветеринарно-санитарной экспертизы, умение оценивать полученные результаты; - подготовка аналитических материалов по работе лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: - технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса; - экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений,

	хищника и микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных; - основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровня; - технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности; - современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов; - существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб. Уметь: - использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с.-х. производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; - использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с.-х. продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов; - находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране; - применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты; - проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах; - применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.
--	--

	Владеть: - представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию; - нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности; - навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий; - навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.
Производственная практика (ветеринарно-санитарная практика)	
Цель(и) дисциплины	Цель производственной (ветеринарно-санитарной) практики - систематизация теоретических знаний и расширение круга практических умений студентов в области ветеринарно-санитарной экспертизы, адаптация к рынку труда, обеспечение тесной связи между научно-теоретической и практической подготовкой студентов. Прохождение практики позволяет приобрести устойчивый опыт профессиональной деятельности в соответствии с направлением подготовки.
Задача(и) дисциплины	Задачи: - осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции; - осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции на основании ГОСТ; - планировать и разрабатывать мероприятия по обеспечению биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения; - послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы с определением обоснованного

	заклучения об их качестве и безопасности; -отбора проб и консервирования материала для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; -исследования молока и молочных продуктов, туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы, пищевых животных жиров и растительных масел, рыбы, яиц и меда в условиях продовольственных рынков; - осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: -требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; -порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой 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, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; -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; -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; -методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Уметь: - 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; -определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; -определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; -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; -выявлять в ходе осмотра 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; -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 патологоанатомических 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. Владеть: - проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; -подготовкой по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными; -проведением 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; -осуществлением ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований; -отбором проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; -проведением лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.
Производственная практика (технологическая практика)	
Цель(и) дисциплины	Цель практики - систематизация теоретических знаний и расширение круга практических умений студентов в области ветеринарно-санитарной экспертизы, адаптация к рынку труда, обеспечение тесной связи между научно-теоретической и

	практической подготовкой студентов. Прохождение производственной (технологической) практики позволяет приобрести устойчивый опыт профессиональной деятельности в соответствии со специализацией.
Задача(и) дисциплины	Задачами практики являются овладение навыками и умением: – предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; – послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы с определением обоснованного заключения об их качестве и безопасности; – отбора проб и консервирования материала для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; – органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса и молока больных и здоровых животных; – исследования молока и молочных продуктов, туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы, пищевых животных жиров и растительных масел, рыбы, яиц и меда в условиях продовольственных рынков; – осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции; – осуществлять оформление документации по импорту-экспорту грузов; – разрабатывать мероприятия для проведения дезинсекции, дезинфекции и дератизации с помощью современных средств и техники; – планировать и разрабатывать мероприятия по обеспечению биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения; – осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: -правила безопасности жизнедеятельности, техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда; -методы асептики и антисептики и их применение; -правила безопасности жизнедеятельности, техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда. Уметь: - отбирать пробы, консервировать материал для бактериологического, вирусологического, физико-

	химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; -правильно пользоваться медико-технической и ветеринарной аппаратурой, инструментарием и оборудованием в лабораторных, диагностических и лечебных целях; -проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; -проводить экспертизу кормов и ветеринарных препаратов. -проводить дезинсекцию, дезинфекции, дератизации с помощью современных средств и техники; Владеть: -методиками экспертизы кормов и ветеринарных препаратов; -методами органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса больных и здоровых животных; -методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть; -методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда; -методами исследования молока и молочных продуктов; -техникой клинического исследования животных, назначением необходимого лечения в соответствии с поставленным диагнозом; -методами дезинсекции, дезинфекции, дератизации с помощью современных средств и техники; -методиками составления планов.
--	--