**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 им. Н.Э. Баумана»
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и организации
ветеринарного дела

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
доцент
_____А.В. Дмитриев
«___» _____2026 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**

Казань – 2026

Составитель: профессор, д.в.н., профессор — Волков А.Х
должность, ученая степень, ученое звание — Ф.И.О.

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и организации ветеринарного дела «8» апреля 2026 года (протокол № 11)

Заведующий кафедрой:
к.вет.н., доцент — Николаев Н.В.
Должность, ученая степень, ученое звание — Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана «14» апреля 2026 года (протокол № 10)

Председатель методической комиссии:
д.вет.н., профессор — Асрутдинова Р.А.
Должность, ученая степень, ученое звание — Ф.И.О.

Согласовано:
Врио директора, к.б.н. — Загидуллин Л.Р.
Ф.И.О.

Протокол Ученого совета Института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана № 21 от «18» апреля 2026 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.<br>**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.<br>**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.<br>**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.<br>**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<br>- требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции<br>- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки<br>- 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<br>- внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных<br>- 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<br>- методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции<br>- 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<br>- методики определения свежести мяса и мясопродуктов<br>- методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя<br>- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации<br>- 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<br>- 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<br>- порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии<br>**Уметь**:<br>- **о**пределять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра<br>- 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<br>- 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<br>- производить ветеринарно-санитарный |

| | | |
|---|---|---|
| | | осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи<br>- 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<br>- 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<br>- 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<br>- 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<br>- 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<br>- 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<br><br>**Владеть навыками:**<br>- проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья<br>- проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований<br>- отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований<br>- проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности<br>- 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<br>- 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:**<br>-требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии<br>- требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции<br>- 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<br>- 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<br>- методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы<br>- 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<br>- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации<br>- 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<br><br>**Уметь:**<br>-пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы<br>- производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности<br>- 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<br>- пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы<br>- 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<br><br>**Владеть навыками** проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения<br>- проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований<br>- отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований<br>- проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции<br>- 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<br>- требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры<br>- требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы<br>- требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции<br>- методика отбора проб гидробионтов и икры<br>- 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<br>- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации<br>- 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<br>**Уметь:**<br>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<br>- 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<br>- пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры<br>- определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности<br><br>**Владеть навыками:**<br>- проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований<br>- отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований<br>- проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности<br>- 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»: 15 зачетных единиц (540 академических часов, в том числе в форме практической подготовки 432 часов).

Продолжительность «Производственная практика: тип ветеринарно-санитарная»: практики: 10 недель.

## 5 Содержание практики

| № п/п | Этапы практики | Продолжи-тельность (в часах) |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Подготовительный этап практики<br>Общий инструктаж, включая инструктаж по технике безопасности, консультации с руководителем практики, выдача заданий, разработка предварительного плана мероприятий. | 33 |
| 2 | Основной этап практики<br>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 | 474 |
| 3 | Заключительный этап практики<br>Анализ проделанной работы и подведение ее итогов. Оформление обучающимся отчета об учебной практике, дневника производственной практики | 33 |

## 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 c.
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 c.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке птицы [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ И.Г. Серегин [и др.].— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Квадро, 2017.— 200 c.
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. Тремасов, 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 B, 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:<br>- сыроварняMR. Gradus 60л, центрифуга ЦЛ ОКА, рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, облучатель бактерицидный АЗОВ ОБН – 150, сепаратор FJ 90/ FJ 130, маслобойка FJ 10, ручной пресс для сыра Milky, лира для сыра, щуп для сыра, форма для сыра, Эко Мини Пастеризатор FJ 15, йогурница Tefal, охладитель молока открытого типа УОМ 100-5000, стол производственный |
| Практическая подготовка | *Специализированная аудитория (*лаборатория микробиологии) *для проведения занятий практического типа:* | Офисная мебель (столы и стулья для преподавателя и обучающихся);<br>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. |
| | *Специализированная аудитория* (Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии при Институте «Казанская академия ветринарной медицины» (Сектор ИФА-диагностики)) *для проведения занятий практического типа; научно-исследовательской практики; научных исследовании):* | 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 ECX- F 15M, 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 компютерами (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). |

Приложение 1

**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.

Приложение 2

**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

Приложение 3

**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)*

Приложение 4

**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:<br>- *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;<br>- ……..<br>*Всего выбраковано:*<br>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)*

МП

Приложение 5

**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:<br>а) инфекционными<br>б) инвазионными в) незаразными<br>г) хирургическими<br>д) акушерско-гинекологическими<br>е) молочной железы<br>ж) новорожденных и молодняка с.-х. животных | | |
| 4. | Участие в проведении диагностических исследований, всего:<br>в т.ч.:<br>а) аллергических<br>б) серологических<br>в) бактериологических<br>г) паразитологических<br>д) патологоанатомических (вскрытие трупов) | | |
| 5. | Осуществлена ветеринарно-санитарная экспертиза:<br>а) мяса<br>б) молока<br>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 профориентации 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** *(отмечается руководителем практики от профильной организации знаком * в соответствующих позициях графы «оценка»)* | **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

Приложение 7

# 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.

Приложение 8

**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