

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе производственной практики**  
**«Ветеринарно-санитарная практика (вторая)»**

**1. Общая характеристика.**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Ветеринарно-санитарная экспертиза разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ N 939 от 19 сентября 2017 г.

**1. Требования к результатам освоения производственной практики.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**Универсальные компетенции (УК):**

Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (УК-8).

**Профессиональные компетенции (ПК):**

- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции (ПК-1);
- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2);
- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов рыбы и икры (ПК-3).

**Индикаторы достижения компетенций:**

- идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека (УК-8.1);
- выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера (УК-8.2);
- выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения (УК-8.3);
- проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя (ПК-1.1);
- осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов (ПК-1.2);
- осуществляет санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции (ПК-1.3);
- организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными (ПК-1.4);
- осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции) (ПК-1.5);
- проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК-2.1);
- осуществляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК-2.2);
- организует обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК-2.3);
- осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (меда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы) (ПК-2.4);

- проводит осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов (ПК-3.1);
- осуществляет санитарную оценку пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов (ПК-3.2);
- организывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов (ПК-3.3).
- осуществляет оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры) (ПК-3.4).

В результате реализации учебной практики у обучающихся должны быть сформированы:

*Знание:* основ предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя; основ проведения органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы; основ ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках.

*Умение:* проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя; проводить идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы; проводить осмотр, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов.

*Навык:* проведения предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя; проведения идентификации, отбора проб, органолептических и лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы; проведения в отборе проб и ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на рыбоперерабатывающих предприятиях и рынках.

### **3. Содержание программы дисциплины:**

Подготовительный этап: Получение задания на практику; ознакомление с программой практики; ознакомление с задачами практики, сроками выполнения практики; выдача индивидуальных заданий; инструктаж по технике безопасности.

Основной этап (производственный): Отработка практических навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы; изучение материалов по тематическим разделам практики; приобретение опыта самостоятельной работы в области ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Заключительный этап: Подготовка и оформление дневника и отчета. Защита отчета по практике.

### **4. Форма промежуточной аттестации: зачет.**

**5. Разработчик:** к. с.-х. наук, доцент кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии Раджабов Р.Г.