

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»**

**Т.К. Бычкова**

**Производственная практика  
(технологическая практика)**

**Методические рекомендации по прохождению практики**

**Смоленск – 2019**

УДК 916.614(075.5)  
ББК 48.1 Я 81  
Б 95

Рецензент: Листратенкова В.И. доцент, кандидат сельскохозяйственных наук,  
доцент кафедры зоотехнии

**Бычкова Т.К**

**Б 95** Методические рекомендации предназначены для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза профиль подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза. Пособие содержит: перечень планируемых результатов прохождения практики, место в структуре образовательной программы, объем курса; краткое содержание; оценочные материалы.

Печатается по решению методического совета ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА,  
протокол № 8 от 26.02.2019 года.

УДК 916.614(075.5)

© Бычкова Т.К. 2019  
© Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования Смоленская  
государственная сельскохозяйственная академия, 2019

## Содержание

Место практики в структуре образовательной программы.....	4
Объем и продолжительность практики.....	5
Содержание практики.....	5
Информационные ресурсы для освоения практики.....	6
Профессиональные базы данных и информационные справочные системы.....	7
Оценочные средства.....	7
Типовые контрольные задания или иные материалы.....	9

## **Место практики в структуре образовательной программы**

Производственная практика (технологическая практика) входит в Блок 2 «Практики», в полном объеме относится к вариативной части программы бакалавриата.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает: проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарного контроля в перерабатывающей промышленности, государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, на транспорте, таможне, в пограничных ветеринарных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы научно-исследовательских институтов, организациях;

проведение ветеринарно-санитарных мероприятий (плановых и профилактических дезинфекций, дератизаций, дезинсекций) на перерабатывающих предприятиях;

проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения в соответствии с законодательством в сфере ветеринарии, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, системы безопасности пищевых продуктов, требований идентификации, оценки и управления качеством (Hazard analysis critical points) (далее - HACCP), международным стандартом качества (Good Manufacturing Practice) (далее - GMP);

охрану окружающей среды и территории Российской Федерации от загрязнения и заноса заразных болезней из других государств;

охрану населения от болезней, общих для человека и животных;

осуществление контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза, являются:

животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий, сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, а также продукты пчеловодства, растениеводства, гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели;

данные ветеринарного мониторинга, состояния эпизоотологической обстановки в регионах Российской Федерации и контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;

документация, предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза:

- научно-исследовательская (основная);
- дополнительные:
  - производственная;

- организационно-управленческая

Программа бакалавриата ориентирована на освоение научно-исследовательского вида профессиональной деятельности как основного и является программой академического бакалавриата.

### **Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность**

Общая трудоемкость практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет \_\_\_\_\_ зачетные единицы (\_\_\_\_108\_\_\_\_ часов, из них \_\_\_\_2\_\_\_\_ часа контактной работы, контроль -2 часа на контроль). Студенты проходят практику: на очной форме обучения – в течение 2 \_\_\_\_\_ недель на \_\_\_\_2\_\_\_\_ курсе; на заочной форме обучения – в течение \_\_\_\_\_2\_\_\_\_ недель на \_\_\_\_5\_\_\_\_ курсе в соответствии с календарным учебным графиком.

### **Содержание практики**

№ п/п	Разделы (этапы) практики
1.	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка
2.	Пройти вводный инструктаж и изучить и владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
3.	<u>Сбор информации о деятельности организации</u> (предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, подлежащие ветеринарно-санитарному надзору). Знакомство с объектом прохождения практики: история создания; структура организации и органы управления; положение организации в отрасли Знакомство с видами деятельности, осуществляемыми данной организацией: основной и вспомогательной (дополнительной), выполняемой постоянно, периодически Ознакомится с методами охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий на предприятии, лаборатории. Быть готовыми их выполнять. Изучение структуры, организации и работы ветеринарно-санитарной службы на предприятии, лаборатории
4.	Ознакомление и приобретение навыков технологии контроля качества сырья и продуктов животного происхождения. Овладение производственным и лабораторным контролем на предприятиях перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и других объектах и сооружениях, подлежащих ветеринарно-санитарному надзору.
5.	Ознакомление и приобретение навыков технологии контроля качества продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей. а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения в условиях продовольственных рынков. Овладение производственным и лабораторным контролем
6.	Изучить и освоить рабочую профессию в области ветеринарно-санитарной экспертизы (лаборант ветсанэкспертизы)

7.	Ознакомится с производственной документацией (графики работ, заявки на материалы, оборудование) и установленной отчётностью по утверждённым нормам на предприятии
8.	Ознакомление и приобретение практических навыков осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по производству, переработке сырья и продуктов животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции во всех его цехах;
9.	Ознакомится с исследованиями проводимыми в организации и принять активное участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования в условиях предприятия или выполнить собственные исследования..
10.	Формирование отчетных документов по практике

## Информационные ресурсы для освоения практики

### *Учебная литература*

#### *а) основная*

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/45654>
2. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум. [Электронный ресурс] / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/61365>

#### *б) дополнительная литература*

1. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум. [Электронный ресурс] / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/3738>
1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_25584/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/)
2. Закон Российской Федерации «О ветеринарии» от 14.05.93 №4979-1 Режим доступа: <https://base.garant.ru/10108225/>
3. Федеральный закон « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_22481/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/)
4. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. (СанПин 2.3.2. 1078 – 01). <https://base.garant.ru/12115118/>
5. ГОСТ Р 52054-2003. Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия. - М.: Издательство стандартов, 2003. Режим доступа: <https://base.garant.ru/5634977/>
6. ГОСТ Р 52121-2003. Яйца куриные пищевые. Технические условия . Режим доступа: [https://allgosts.ru/67/120/gost\\_r\\_52121-2003](https://allgosts.ru/67/120/gost_r_52121-2003)
7. ГОСТ 23042-86. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200133107>

8. ГОСТ 29235.0-74 – 20235.2-74. Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200021643>
9. ГОСТ 7686-88. Кролики для убоя. Технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200025021>
10. ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА  
"О безопасности кормов и кормовых добавок"  
(ТР 201\_/00\_/ТС. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200083875>)

### **Профессиональные базы данных**

1. «Гарант-аналитик» <http://www.garant.ru>
2. «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>

### **Информационные справочные системы**

1. Информационные системы Минсельхоза России <http://opendata.mcx.ru/opendata/>
2. Федеральная служба государственной статистики. <http://sml.gks.ru/>

### **Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения**

1. Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка Microsoft Imagine Premium (renewal) в рамках соглашения №600798690 от 30.01.2018)
2. Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)

## **Оценочные средства**

### **Шкала оценивания на этапе текущего контроля**

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Ведение дневника прохождения практики	Дневник не вёлся (не заполнен); дневник заполнен не в соответствии с требованиями, предъявляемым и к данному виду документа; содержание дневника не соответствует требованиям	Дневник заполнен частично; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемым и к данному виду документа; имеются грубые ошибки в названии видов практической деятельности,	Дневник заполнен в полном объеме, но имеются замечания по его содержанию; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду	Дневник заполнен в полном объеме; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; виды работ описаны согласно

	программы практики, расходится с рабочим графиком (планом) прохождения практики, не отражает выполнение индивидуально го задания	описании алгоритма действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, частично отражает выполнение индивидуального задания; имеются небольшие отклонения от рабочего графика (плана) прохождения практики	документа; имеются незначительны е ошибки в описании алгоритма действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуально го задания не в полном объеме	алгоритму действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуальн ого задания в полном объеме
--	--	--	---	---

### Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Оформление отчета о прохождении практики	Изложение материалов неполное, бессистемное; оформление не соответствует требованиям. Программа практики и индивидуальное задание не выполнены	Изложение материалов неполное, допущены грубые ошибки; оформление не аккуратное. Программа практики и индивидуальное задание выполнены частично	Изложение материалов полное, последовательное, допущены незначительны е ошибки; оформление соответствует требованиям. Программа практики выполнена; индивидуальное задание выполнено частично	Изложение материалов полное, последовательное, грамотное; оформление соответствует требованиям. Программа практики и индивидуальное задание выполнены в полном объеме
Защита отчета о прохождении практики	Доклад по основным результатам пройденной практики имеет неакадемическ	Доклад по основным результатам практики имеет ненаучный характер.	Доклад по основным результатам практики структурирован, логичен,	Доклад по основным результатам практики структурирован, логичен,

	ий характер. Обучающийся не владеет материалом, на вопросы, направленные на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций, дает неправильные ответы	Обучающийся не в полной мере владеет материалом, на большинство вопросов, направленных на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций, дает неверные ответы	имеет научный стиль. Обучающийся владеет материалом, отвечает на большинство вопросов, направленных на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций	имеет научный, академический стиль. Обучающийся свободно владеет материалом, правильно отвечает на вопросы, направленные на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций
--	--	--	---	--

## **Типовые контрольные задания или иные материалы**

### **Ведение дневника прохождения практики**

Дневник прохождения практики наравне с отчетом о прохождении практики является основным документом, по которому обучающийся отчитывается о выполнении программы практики. Во время производственной практики (технологическая практика) обучающийся ежедневно записывает в дневник все, что им проделано по выполнению программы. Не реже одного раза в неделю студент обязан представить дневник прохождения практики на просмотр руководителю от профильной организации, который подписывает его после просмотра, делает свои замечания и дает, если необходимо, дополнительные задания. По окончании производственной практики (технологическая практика) студент должен представить полностью заполненный дневник прохождения практики руководителю практики от профильной организации для просмотра и составления отзыва. В установленный срок студент должен сдать на кафедру отчет о прохождении практики и дневник прохождения практики. Без дневника прохождения практики студент не допускается к защите отчета о прохождении практики.

### **Защита отчета о прохождении практики**

Отчет о прохождении практики, подписанный руководителем практики от предприятия, студент очной формы обучения предоставляет на кафедру для проверки после окончания практики; студент заочной формы обучения – во время установочно-экзаменационной сессии, следующей за практикой, но до начала мероприятий итоговой аттестации (в соответствии с календарным учебным графиком). Руководитель практики от Академии проверяет отчет и допускает (или не допускает) его к защите.

Окончательная оценка выставляется по результатам защиты. Во время защиты (в форме свободного собеседования) студент должен уметь анализировать проблемы, решения, статистику, которые изложены им в отчете о прохождении практики и дневнике прохождения практики; обосновать сделанные им выводы и предложения, их законность и эффективность, отвечать на все вопросы по существу отчета.

Оценка по производственной практике (технологическая практика) приравнивается к оценкам по теоретическому обучению при подведении итогов общей успеваемости студентов.

## **КОМПЛЕКТ ПРИМЕРНЫХ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**собеседования по итогам прохождения производственной практики  
(технологическая практика).**

### **Примерные вопросы к собеседованию**

1. Какие виды деятельности, осуществляет организация.
2. С какими методами охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий на предприятии, лаборатории Вы были ознакомлены.
3. Назовите некоторые правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятии, лаборатории;
4. Структуры, организации и работы ветеринарно-санитарной службы на предприятии, лаборатории
5. Порядок приема и осмотра животных перед въездом на территорию перерабатывающего предприятия.
6. Требования к сопроводительным документам.
7. Опишите технологические процессы на предприятии по производству сырья и переработки продуктов животного происхождения (бойнях, мясокомбинатах, мясоперерабатывающих предприятиях и в каких цехах они осуществляются и какова роль ветеринарно-санитарного эксперта при осуществлении производственного ветеринарно-санитарного контроля.
8. Укажите этапы технологического процесса проведения ветеринарно –санитарного контроля (производственный ) сырья и продуктов животного происхождения.
9. Опишите этапы технологического процесса проведения ветеринарно-санитарного контроля качества(лабораторный контроль сырья и продуктов животного происхождения.
- 10.Опишите предубойный ветеринарно-санитарный контроля сельскохозяйственных животных и птиц в условиях конкретного предприятия;
11. Укажите какие сопроводительные документы на доставляемое сырье
12. Укажите в каких случаях осуществляется ветеринарно-санитарный лабораторный контроль в условиях перерабатывающего предприятия и продовольственного рынка.
13. Опишите этапы проведения лабораторного контроля качества продуктов растительного происхождения.
14. Каким образом ветсанэксперт указывает на качество и безопасность мяса и мясoproдуктов после прохождения предубойного осмотра, послеубойного осмотра и лабораторного анализа.
15. Как осуществляется отбора проб и консервирование материала для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического, радиометрического исследований в условиях конкретного предприятия, лаборатории;
16. Укажите последовательность проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных и птицы с определением обоснованного заключения об их качестве и безопасности под руководством ветсанэксперта в условиях конкретного предприятия, лаборатории;
17. Укажите органолептические, исследования мяса.
18. Укажите физико-химические и бактериологические исследования мяса,
19. Укажите методы исследования молока больных и здоровых животных в условиях конкретного предприятия, лаборатории;
20. Укажите этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизе при подозрении мяса на трихинеллез.
21. Укажите методы исследования молока и молочных продуктов

22. Укажите последовательность Технологические этапы проведения лабораторных исследований на качество и безопасность туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы.
23. Укажите методы исследования пищевых животных жиров, растительных масел, рыбы, яиц, меда, кормов и кормовых добавок в условиях конкретного продовольственного рынка;
24. С какой производственной документацией Вы ознакомились (графики работ, заявки на материалы, оборудование) и установленной отчётности по утверждённым нормам) в условиях конкретного предприятия, лаборатории
- 25.** Ваше участие в исследованиях в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии в процессе прохождения практики.

**Учебно-методическое издание**

**Т.К.Бычкова**

**Производственная практика  
(технологическая практика)**

**Методические рекомендации по прохождению практики**

Подписано в печать \_\_\_\_ \_\_\_\_ 20\_\_ г. Формат 60х84 1/16. Бумага офсетная № 1  
Печать офсетная. Печ. л. 0,75. Метод. изд. л. \_\_\_\_ Тираж \_\_\_\_ экз.  
Заказ № \_\_\_\_

ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА  
214000, Смоленск, ул. Б. Советская, 10/2.