

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»

Технологический факультет
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы



АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК
период обучения: 2016-2020 годы

Уровень высшего образования

бакалавриат

(бакалавриат; магистратура; подготовка кадров высшей квалификации)

Программа

прикладного бакалавриата

(прикладного бакалавриата; прикладной магистратуры)

Направление(я) подготовки

36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) образовательной программы

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Форма обучения

заочная

(очная, заочная)

Срок получения образования по программе

5 лет

Декан факультета

Ваганова
(подпись)

к.с.-х.н.

(ученая степень, звание)

Ваганова Н.В.

Председатель УМК

Зубарева
(подпись)

(ученая степень, звание)

Зубарева Т.Г.

Заведующий кафедрой

Лобков
(подпись)

д.б.н.
(ученая степень, звание)

Лобков В.Ю.

Ярославль, 2016 г.

Практика «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»

В результате прохождения практики обучающиеся должны:

Знать: способы, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности; научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области; ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий для решения профессиональных задач.

Уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности; изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий для решения профессиональных задач.

Владеть: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности; способностью изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области; методами ветеринарно-санитарной экспертизы

сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; методами исследований с использованием современных технологий для решения профессиональных задач.

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)
1	ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
2	ОПК-2	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
3	ОПК-3	способностью изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
4	ОПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
5	ПК-1	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
6	ПК-4	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часов, 2 недели.

Практика «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»

В результате прохождения практики обучающиеся должны:

Знать: ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; Современные технологии при решении профессиональных задач; рабочие профессии в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения

непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач; выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; производственным ветеринарно-санитарным контролем качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; разовыми знаниями с использованием современных технологий при решении профессиональных задач; выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)
1	ПК-1	способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
2	ПК-2	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
3	ПК-4	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
4	ПК-5	готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Общая трудоемкость производственной практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часов, 2 недели.

Практика «Технологическая практика»

В результате прохождения практики обучающиеся должны:

Знать: элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; современные технологии при решении профессиональных задач; рабочие профессии в области

ветеринарно-санитарной экспертизы; современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам; методы охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

Уметь: осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач; выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно- санитарной экспертизы; применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов; пользоваться правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам; владеть методами охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

Владеть: элементарными мерами безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; базовыми знаниями с использованием современных технологий при решении профессиональных задач; выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы; современными информационными технологиями, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов; владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; составлением производственной документацией(графики работ, инструкции, заявок на материалы, оборудование); методами охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)
1	ПК-3	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
2	ПК-5	готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)
3	ПК-6	способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
4	ПК-7	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
5	ПК-8	готовность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам
6	ПК-9	владением методами охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

Общая трудоемкость производственной практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часов, 2 недели.

Практика «Преддипломная практика»

В результате прохождения практики обучающиеся должны:

Знать: ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; современные технологии при решении профессиональных задач; рабочие профессии в области ветеринарно-санитарной экспертизы; современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам; методы охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и

безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач; выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно- санитарной экспертизы; применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов; пользоваться правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам; владеть методами охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; производственным ветеринарно-санитарным контролем качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; элементарными мерами безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; базовыми знаниями с использованием современных технологий при решении профессиональных задач; выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы; современными информационными технологиями, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов; владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; составлением производственной документацией(графики работ, инструкции, заявок на материалы, оборудование); методами охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)
1	ПК-1	способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

2	ПК-2	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
3	ПК-3	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
4	ПК-4	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
5	ПК-5	готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
6	ПК-6	способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
7	ПК-7	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
8	ПК-8	готовность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам
9	ПК-9	владением методами охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

Общая трудоемкость производственной практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часов, 2 недели.