

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: 2018-2022 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 очная
(очная, заочная)

Срок получения образования по программе 4 года

Декан факультета	<u></u> <small>(подпись)</small>	к.с.-х.н.	<u>Бушкарева А.С.</u>
Председатель УМК	<u></u> <small>(подпись)</small>	<small>(ученая степень, звание)</small>	<u>Зубарева Т.Г.</u>
Заведующий кафедрой	<u></u> <small>(подпись)</small>	<small>(ученая степень, звание)</small>	<u></u>

Ярославль
2018 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	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, 4 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 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 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 непромышленного 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 непромышленного 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 непромышленного 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 непромышленного 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 единиц, 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-4	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
3	ПК-5	готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
4	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
5	ПК-7	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
6	ПК-8	готовность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам
7	ПК-9	владением методами охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

Общая трудоемкость производственной практики составляет 15 зачетных единиц, 540 часов.

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 непромышленного 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 непромышленного 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 непромышленного 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 непромышленного 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 непромышленного 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 6 зачетных единиц, 216 часов, 4 недели.