

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Филиал ФГБОУ «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА «ЗООТЕХНИЯ»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель образовательной программы

Декан Агроинженерного факультета

_____/А.А. Мурзабеков

_____/ М.И. Ужахов

от « 28 » апреля 2026г.

от « 30 » апреля 2026г.

Рабочая программа

Б2.0.01(У) «Общепрофессиональная практика»

Направление подготовки (бакалавриат)

36.03.02 Зоотехния

Профиль — — Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения»

Форма обучения очная, заочная

Назрань, 2026

1.Цели учебной практики Общепрофессиональная практика .

Цель практики – закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение ими практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности. Формирование заданных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обеспечивающих подготовку бакалавров к практической реализации профессиональной деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

Задачами учебной практики (общепрофессиональная практика)являются:

- ознакомление со спецификой работы предприятий по переработке продуктов сельского хозяйства и лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынков;
- овладение принципами, содержанием, методикой работы, применяемых в данных организациях по ветеринарно-санитарной экспертизе;
- развитие навыков анализа различных источников информации по ветеринарно- санитарной экспертизе;
- закрепление и углубление теоретических знаний в области ветеринарно-санитарной экспертизы
- развитие навыков самостоятельного решения проблем и задач, связанных с ветеринарно-санитарной экспертизой продуктов убоя;
- приобретение практического опыта работы в команде, профессионального поведения и профессиональной этики;
- формирование навыков по проблемам ветеринарно-санитарной экспертизы, умение оценивать полученные результаты;
- подготовка аналитических материалов по работе лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.

2.Вид практики, способы и формы ее проведения

Вид практики – Учебная практика

Способы проведения – Выездная / стационарная

Тип практики – (общепрофессиональная практика).

Способ проведения практики: стационарная /выездная

Форма проведения практики: дискретная

3.Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Наименование категории универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез и информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи
		УК-1.2 Выбирает ресурсы информации, для поиска информации необходимой для решения поставленной задачи
		УК-1.3 Находит, критически анализирует, сопоставляет, систематизирует и обобщает обнаруженную информацию, определяет парадигму, в рамках которой будет решаться поставленная задача.
		УК-1.4. Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы.
		УК-1.5 Предлагает решение(я) задачи, оценивает достоинства и недостатки (теоретические задачи), преимущества и риски (практические задачи).
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсы и ограничений	УК-2.1 Участвует в разработке проекта, определении его конечной цели, исходя из действующих правовых норм
		УК-2.2 Решает поставленную перед ним цель проекта, через формулирование конкретных задач.
		УК-2.3 Учитывает при решении поставленных задач трудовые и материальные ресурсы, ограничения проекта - сроки, стоимость, содержание.
		УК-2.4 Реализует внутренние и внешние взаимодействия, предупреждает и разрешает конфликты.
		УК-2.5 Владеет навыками работы оформления документации, публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта или проекта в целом

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести следующие практические знания, умения, навыки:

Знать: - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной

продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-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, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;

-требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-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;

-методики определения свежести мяса и мясопродуктов;

-методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их

эксплуатации;

-методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Уметь:- 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;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;

-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;

-выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) 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;

-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;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра;

-пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Владеть: - проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

-подготовкой по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными;

-проведением предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья;

- проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

-осуществлением ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-отбором проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной

продукции для проведения лабораторных исследований;

-проведением лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.

4.Место и время проведения общепрофессиональной практики в структуре ОПОП бакалавриата

Общепрофессиональная практика Б2.0.01.(У) входит в Блок 2 и является обязательной частью образовательной программы направления подготовки бакалавров 36.03.02 Зоотехния, проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения»

Общепрофессиональная практика представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности и проводится на 1 курсе в 2 семестре в объеме - 6 зачетных единиц, 216 часов , 4 недели

5.Содержание практики

Распределение трудоемкости и формы отчетности по этапам практики

№	Разделы (этапы) практики	Виды учебной практики	Труд-ть в часах	Форма контроля
1	Подготовительный	Инструктаж по технике безопасности (ТБ), знакомство с хозяйством: структура, штат, особенности работы, - беседа с руководителями служб, изучение правил внутреннего распорядка - изучение истории развития ветеринарной службы - изучение должностных инструкций ветеринарных специалистов данного предприятия или учреждения - изучение должностных инструкций ветеринарных специалистов на рабочих местах - ознакомление с обязанностями занимаемого рабочего места	12	Консультация с руководителем
2	Ознакомительный	Документальное оформление прибытия, проведение инструктаж по технике безопасности. Уточнение обязанностей стажёра, составление плана работы, содержания и объёма индивидуального задания.	6	Заполнение дневника, работа над отчетом
3	Основной	Изучить структуру, техническую оснащенность и пропускную способность предприятия по переработке животных на мясо. Ознакомиться с работой предприятия. Изучить прием - сдачу животных на боенские предприятия и подготовки их	198	Заполнение дневника, работа над отчетом

		к убою. Требования к сдаваемым животным. Освоить методику проведения предубойного исследования животных. Перечень заболеваний и состояний, при которых их не допускают к убою. Ознакомиться с документами, необходимыми при сдаче животных на боенские предприятия (иметь копии). Ознакомиться с технологией убоя и переработки животных на мясо и других продуктов убоя. Ознакомиться с технологией убоя и переработкой животных на мясо и переработкой других продуктов убоя. Ознакомиться с порядком проведения дезинфекции убойно - разделочных цехов мясокомбинатов, боен и других мясоперерабатывающих предприятий. Изучить структуру, техническую оснащенность предприятия или цеха по производству колбасных изделий. Ознакомиться с основами технологии приготовления вареных, варено-копченых, сырокопченых колбас, мясных хлебов и ветчинно - штучных изделий. Изучить вопросы санитарии и гигиены колбасного цеха. Контроль качества вырабатываемой продукции на предприятии. Изучить структуру и техническую оснащенность предприятия по переработке рыбы. Ознакомиться с работой предприятия. Изучить вопросы санитарии и гигиены рыбного цеха. Ознакомиться с основами технологии посола, горячего и холодного копчения рыбы. Контроль качества вырабатываемой продукции на предприятии.		
4	Заключительный	1. Составление и оформление отчёта, заполнение дневника. 2. Представление отчёта и дневника на кафедру, защита отчета	6	Отчёт, дневник
Итого			216	

6. Формы отчетности по итогам практики **«Общепрофессиональная практика»**

Промежуточная аттестация по итогам учебной общепрофессиональной практики обучающихся проводится на основании оформленных в соответствии с установленными требованиями дневника и отчета по практике, а также отзыва-характеристики руководителя практики от профильной организации (при наличии). Формой промежуточной аттестации является защита дневника и отчета на кафедре с выставлением зачета обучающемуся.

Подведение итогов учебной практики предусматривает выявление степени выполнения обучающимся программы практики, полноты и качества собранного материала, наличия результатов проведенного анализа, расчетов, степени обоснованности выводов и предложений, выявление недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработку мер и способов их устранения.

Оценка результатов учебной практики производится по результатам защиты отчета по практике с учетом оценки работы студента в ходе практики, данной руководителем производственной практики от организации в отзыве-характеристике.

Защита отчета проводится на заседании кафедры с обязательным присутствием руководителя практики. Время проведения аттестации определяется в соответствии с утвержденным графиком.

К защите отчета не допускаются обучающиеся, не представившие отчетную документацию, представившие, но не в полном объеме или с нарушениями правил оформления.

Процедура текущего и промежуточного контроля обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по практике проводится с использованием фондов оценочных средств, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации, в том числе с использованием специальных технических средств. При необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете. При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут использоваться собственные технические средства. Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Прохождение учебной практики студентами предусмотрено учебным планом. 8. Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику по месту трудовой деятельности в

случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики. При наличии в организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к содержанию практики с обучающимися может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

На базе практики студент должен собрать, провести анализ и отразить в основной части отчета следующие данные:

- краткая характеристика убойного цеха;
- характеристика водоснабжения, канализации, освещения, вентиляции и санитарной обработки помещений и оборудования;
- требования к приему, убою и первичной обработке скота;
- требования к производству колбасных изделий;
- требования к переработке мяса и субпродуктов подлежащих обеззараживанию;
- порядок приемки животных на убойном предприятии, обследование всех видов скота в день убоя, принятие решения о допуске к убою и карантинирования;
- требования к рабочим местам по осмотру продуктов убоя;
- схема ветеринарного осмотра отделённых от туши голов, внутренних органов и целых туш различных животных;
- краткая характеристика колбасного цеха «Олиговский»;
- требования к производству другой мясной продукции.

Отразить в дневнике и описать в отчете порядок проведения ветеринарного осмотра перед забоем животных и ветсан экспертизы продуктов убоя на мясокомбинате, проанализировать соблюдение порядка проведения ветосмотра убойных животных и ВСЭ мяса и других продуктов убоя. Сделать выводы и дать предложения по устранению выявленных нарушений.

7. Отчетность студента по результатам практики осуществляется в следующем порядке:

1. Составление чернового варианта отчёта и выполнения индивидуального задания (приложение №4), представление их руководителю от базы практики.

2.Оформление отчёта в соответствии с требованиями программы практики и рекомендаций кафедры, заполнение дневника, получение письменного отзыва руководителя от базы практики (в последний день практики).

3.Представление отчёта и дневника на кафедру и отчета о выполнении индивидуального задания руководителя практики от университета.

4.Защита отчётов о практике производится в первую неделю следующего за практикой учебного семестра. В исключительных случаях при наличии уважительной причины устанавливаются индивидуальные сроки защиты отчётов по практике

5.Практика засчитывается по результатам защиты отчётов перед специальной комиссией, созданной кафедрой, с участием руководителя учебной практики от кафедры.

Форма промежуточной аттестации –зачет

8. Критерии оценивания прохождения учебной практики

Оценка	Критерии
Зачтено	Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Допускаются незначительные и стилистические ошибки. Индивидуальное задание по практике выполнено. Приложены первичные документы. Приложения логично связаны с текстовой частью отчета. Дневник и отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Студент демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы, используя профессиональную терминологию; дает ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики; Материалы качественно и содержательно оформлены.
Не зачтено	Изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не вполне соответствует требованиям. Приложения отсутствуют или не имеют отношения к излагаемому материалу. Отчет не сдан в установленный срок. Программа практики не выполнена. Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно. Материалы оформлены с низким уровнем качества

9. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебной практики «Общепрофессиональная практика»

а) Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник, реком. УМО по образ. в обл. зоотехнии и ветеринарии / В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - СПб : Изд-во "Лань", 2010. - 480с. : ил. - (Учебники для вузов. Спец. лит-ра.). - ISBN 978-5-8114-0733-0
2. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365> .
3. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб: Лань, 2012. — 560 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4308>
4. Маловастый, К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / К.С. Маловастый. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 512 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5844>
5. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Текст] : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. - СПб.: Изд-во "Лань 2012. - 560с.: ил. - (Учебники для вузов).
6. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102236> .
7. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланеев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5857>.
8. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения [Текст] : учебное пособие. Рек. по направлению "Ветеринарно-санитарная экспертиза". - Москва : ИНФРА -М, 2014. - 208с. - (Высшее образование. Магистратура). - ISBN 978-5-16-006714-8 (print). - ISBN 978-5-16-100416-6 (online) .
9. Смирнов, А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть [Текст] : учебное пособие. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 112с.

10. Экспертиза рыбы, рыбных продуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность. [Текст] : учебно-справочное пособие для вузов / В. М. Поздняковский, О. А. Рязанова, Т. К. Каленик и др.; под ред. В. М. Поздняковского . - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2005. - 311 с. : ил. - (Экспертиза пищ. продуктов и прод. сырья).

б) Дополнительная литература:

1. Авдеева, Е. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов [Текст] : лабораторный практикум: учебное пособие. - СПб. : Проспект Науки, 2011. - 192 с.

2. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник, реком. УМО по образ. в обл. зоотехнии и ветеринарии / В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - СПб : Изд-во "Лань", 2007. - 448 с. : ил. - (Учебники для вузов. Спец. лит-ра.). - ISBN 978-5-8114-0733-0 .

3. Латыпов, Д. Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 576 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56169> .

4. Резниченко, Л. В. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Резниченко, С. Н. Водяницкая, С. Б. Носков, Н. А. Денисова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 80 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/87588> .

5. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Г. Урбан. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/395> .

в) Интернет-ресурсы

<http://fizrast.ru/sitemap.html>

<http://www.don-agro.ru> <http://xn-80abucjiibhv9a.xn-plai/>

<http://www.agroxxi.ru/> (РГБ)

<http://elibrary.rsl.ru> Научная электронная библиотека

<http://elibrary.ru/default.asp> Российская национальная библиотека

<http://primo.nlr.ru> <http://nbmgu.ru> Электронная библиотека

<http://elibrary.ru/default.asp> Российская национальная библиотека

<http://primo.nlr.ru> <http://nbmgu.ru> Электронная библиотека

Российской государственной библиотеки

1. Министерство сельского хозяйства РФ.

Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000.

<http://elibrary.ru>

2.Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>

3.Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>

4.Российская государственная библиотека - rsl.ru

5.Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) - <http://window.edu.ru/>

6.Аграрная российская информационная система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.aris.ru>, свободный.

7. Россельхознадзор. Официальный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.fsvps.ru/>, свободный.

1. Лицензионное программное обеспечение, используемое в ИнГГУ

1.1.Microsoft Windows 7, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10

1.2.Microsoft Windows server 2003, 2008, 2012, 2016

1.3.Microsoft Office 2007, 2010, 2016

1.4.Программный комплекс ММИС “Деканат”

1.5.Программный комплекс ММИС “Визуальная Студия Тестирования”

1.6.Программный комплекс ММИС "ПЛАНЫ"

1.7.Программный комплекс ММИС "ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕДОМОСТИ"

1.8.Программный комплекс ММИС ВЕБ-ПРИЛОЖЕНИЕ "ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ-ОНЛАЙН"

1.9.Программный комплекс ММИС "ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ"

1.10.Программный комплекс ММИС "ВЕДОМОСТИ КАФЕДРЫ"

1.11.1С Зарплата и Кадры

1.12.1С Кадры: расчет заработной платы

1.13.Антивирусное ПО Kaspersky endpoint security

1.14.Справочно-правовая система “Консультант”

1.15.1С Бухгалтерия

**Перечень информационных технологий, используемые при
проведении практики, включая перечень программного
обеспечения и информационных справочных систем**

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);
- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);
- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

10.Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Лабораторные столы, микроскопы, рН-метр, рефрактометр, овоскоп, центрифуги, сушильный шкаф, вытяжной шкаф, термостат, компрессоры, химические реактивы, лабораторная посуда, электрические плитки, ножницы, пинцеты, бактериологические петли, штативы, весы с разновесами, холодильник, титровальная, дистиллятор, гомогенизаторы, ноутбук, принтер.

Учебно-демонстрационные плакаты, схемы и атласы по ветеринарно-санитарной экспертизе. Обучающие макропрепараты и муляжи патологоанатомических изменений внутренних органов и мяса при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

При проведении практики используется материально-техническая база мест прохождения практики.

Рабочая программа учебной практики «Общепрофессиональная практика» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01. «Санитарно-ветеринарная экспертиза» (бакалавриат) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «19» сентября 2017г. № 939, профессионального стандарта профессиональный стандарт ««Работник в области ветеринарии»», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021г. № 712н

Программу составили :

- 1.Кандидат биологических наук, доцент Мурзабеков А.А.
2. Ст. преподаватель Тангиева Я.М.

Программа одобрена на заседании кафедры «Зоотехния»

Протокол № 8 от « 28 » апреля 2026 года

Программа одобрена Учебно-методической комиссией
агроинженерного факультета

Протокол №3 от «30 » апреля 2026года

**Сведения об утверждении программы на очередной учебный год и
регистрации изменений**

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата)	Внесенные изменения	Подпись зав.кафедрой

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**Перечень контрольных заданий и иных материалов,
необходимых для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности по
учебной общепрофессиональной практике**

Типовые задания по практике

Задание 1. Получить программу практики и календарный план-график практики.

Задание 2. Определить тему индивидуального задания по практике.

Задание 3. Подготовить отчет по практике, который должен включать систематизированную в соответствии с заданием информацию.

Задание 4. Подготовить доклад для защиты отчета по практике, в котором кратко излагаются основные результаты выполненной работы в ходе практики.

Задание 5. Оформить все документы, свидетельствующие о прохождении практики.

Примерный перечень индивидуальных заданий по учебной практике (общепрофессиональной)

1. Биосфера и ее компоненты (биотопы, биоценозы и т. д.) как система взаимодействия сложных факторов
2. История развития живой природы
3. Почвенная фауна
4. Наземные беспозвоночные луговых станций
5. Многообразие форм и систематика животных
6. Фауна пресных водоемов
7. Земноводные и пресмыкающиеся Республики Ингушетия
8. Закономерности эволюции и связь живых организмов с окружающей средой
9. Орнитофауна Республики Ингушетия
10. Териофауна Республики Ингушетия
11. Технология содержания диких животных в искусственной среде.
12. Экологические факторы и их классификация.
13. Взаимосвязи животных и среды.
14. Взаимоотношения между организмами.
15. Организм как среда обитания.
16. Определение расположения проекций частей скелета и суставов на поверхности тела животного (крупный рогатый скот).
17. Определение расположения проекций на поверхности тела животных (крупный рогатый скот) мускулатуры.
- 18 Особенности кожного покрова и его производных у разных видов животных (крупный рогатый скот).
19. Определение расположения проекций на поверхности тела животных (крупный рогатый скот)

органов нервной системы.

20. Определение расположения проекций на поверхности тела животных (крупный рогатый скот) органов сердечно-сосудистой системы.

21. Перечислите основные виды сельскохозяйственных животных.

22. Перечислите основные виды сельскохозяйственных животных наиболее распространенных на территории РИ.

23. Какова роль сельскохозяйственных животных?

24. Перечислите объекты, которые подвергаются ветеринарно-санитарной экспертизе.

25. Дайте определения ветеринарно-санитарной экспертизе.

26. Развитие ветеринарно-санитарной экспертизы в России.

27. Каковы задачи ветеринарно-санитарной экспертизы?

28. Должностные инструкции ветеринарно-санитарного эксперта.

29. Основания для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.

30. Назовите основные нормативно-правовые документы, которыми пользуется в своей работе ветеринарно-санитарный эксперт.

31. Какие болезни сельскохозяйственных животных вы знаете?

32. Какие болезни домашних птиц вам известны?

33. Профилактические меры борьбы с болезнями с/х. животных вам известны?

34. Что такое карантин, в каких случаях его объявляют?

35. Какая ответственность грозит за нарушение ветеринарного законодательства?

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,

1. Устройство ветеринарной лаборатории. Правила и техника безопасности при работе в ней.

2. Приготовление растворов, красок, реактивов.

3. Проведение взвешивания на различных видах весах.

4. Фильтрование и центрифугирование.

5. Определение pH.

6. Стерилизация инструментов.

7. Обезвреживание отработанных материалов.

8. Правила отбора и транспортировки проб пат. материала для бактериологических и серологических исследований.

9. Подготовка рабочего места и присланного в лабораторию материала для исследования.

Перечень практических заданий для выполнения программы практики

1) Изучить организационно-производственную структуру предприятия (лаборатории).

- 2) Знать организацию работы отделов и отделений, служб комплекса. Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.
- 3) Провести анализ научной и патентной литературы по тематике учебной практики и представить в соответствующем разделе отчета по практике.
- 4) Провести анализ ассортимента выпускаемой на предприятиях продукции. Изучить методы контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.
- 5) Провести анализ ассортимента поступающей в лаборатории на исследования продукции. Изучить методы контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.
- 6) Ознакомиться и перечислить основные методики и правила, используемые на предприятии (в лаборатории) для определения качества исследуемой продукции и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.

Перечень видов оценочных средств

Примерный план отчет по практике.

Структура отчета (типовая/примерная):

Титульный лист

Содержание

Введение

1. Общая характеристика предприятия (По каждому предприятию)

1.1. Историческая справка предприятия

1.2 Сырьевая база предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции. Нормативная и техническая документация на сырье и готовую продукцию.

1.3 Характеристика технологического оборудования предприятия.

Заключение

Список использованной литературы

Приложения (при необходимости)

