

**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

Руководитель образовательной программы

_____/А.А. Мурзабеков

от «28» апреля 2026г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан Агроинженерного факультета

_____/ М.И.Ужахов

от «30» апреля 2026г.

Рабочая программа

Б2.0.02(У) «Технологическая практика»

Направление подготовки (бакалавриат)

36.03.02 Зоотехния

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

ветеринарно-санитарной экспертизы

Форма обучения очная, заочная

Назрань, 2026

1.Цели учебной практики Технологическая практика .

Цель практики – закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение ими практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности. Формирование компетенций, направленных на приобретения студентами теоретических знаний и практических навыков в конкретных производственных условиях работы ветеринарных учреждений, проведение экспертизы, контроля качества, браковки продуктов животного происхождения, приобретения навыков оформления и ведения документации при приемке, хранения и реализации продуктов животного происхождения.

2.Задачи учебной технологической практики являются:

1. Ознакомиться со структурой ветеринарных учреждений.
2. Изучить практическую деятельность и обязанности основных работников предприятия.
3. Изучить основы технологии переработки и производства продуктов и сырья животного происхождения.
4. Ознакомиться с правилами техники безопасности и охраны труда на подконтрольных госветнадзору предприятиях и в испытательных лабораториях.
5. Освоить оформление документов при поступлении, хранении и реализации продуктов животного происхождения.
6. Практически овладеть особенностями отбора проб и подготовки проб к конкретному виду анализа, методикам анализов, предусмотренных нормативной документацией.
7. Изучить порядок проведения экспертизы и правила ее документального оформления.

Студент должен **знать:**

- порядок проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы;

- требования, предъявляемые к качеству сырья животного и растительного происхождения;
- основы технологии переработки животных на мясо;
- основы технологии переработки и производства продуктов и сырья животного происхождения;

уметь:

- проводить послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов;
- проводить предубойный осмотр животных;
- заполнять ветеринарную документацию;

владеть:

- навыками безопасной работы с основными видами сельскохозяйственных животных;
- методикой отбора и пересылки патологического материала в ветеринарную лабораторию;
- методикой органолептического и лабораторного исследования на доброкачественность продуктов животного и растительного происхождения.

3.Место технологической практики в структуре

ОПОП бакалавриата

Технологическая практика Б2.0.02.(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»

Технологическая практика представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности и проводится на 2 курсе в 4 семестре.

Задачи изучения дисциплины, которые должны быть реализованы по

завершению ее изучения, конкретизируются в форме знаний, умений и навыков, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

4.Форма проведения учебной практики

Тип практики – учебная

Способ проведения практики: стационарная /выездная

Форма проведения практики: дискретная

Технологическая практика является обязательной составной частью основных профессиональных образовательных программ высшего образования и представляет собой вид деятельности, непосредственно ориентированной на профессионально-практическую подготовку обучающихся, приобретение ими необходимых практических знаний, умений, навыков в трудовой деятельности и формирование соответствующих компетенций бакалавров по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Практика представляет собой вид учебной деятельности, в процессе которой обучающиеся закрепляют полученные теоретические знания через приобретение первичных профессиональных умений и навыков, а также знакомятся с характером и спецификой будущей деятельности.

4. Место и время проведения учебной практики

Технологическая практика в соответствии с учебным планом. Блок 2, «Практики», индекс Б2.О.02 (У) для направления подготовки 36.03.01

Ветеринарно-санитарная экспертиза, (бакалавриат), проводится на 2 курсе в 4-м семестре на предприятиях и лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы и бактериологической лаборатории Республики Ингушетия.

Общая трудоемкость учебной практики 216 часов, зачетных единиц – 6, продолжительность практики – 4 недели.

6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении

учебной технологической практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Командная работа и лидерство	УК-3.Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Выстраивает социальный диалог с учетом основных закономерностей межличностного взаимодействия. УК-3.2 Предвидит и умеет предупредить конфликты в процессе социального взаимодействия УК-3.3 Владеет техниками установления межличностных и профессиональных контактов, развития профессионального общения, в том числе в интернациональных командах УК-3.4 Понимает основные принципы распределения и разграничения ролей в команде. УК-3.5 Проявляет готовность к исполнению различных ролей в команде для достижения максимальной эффективности команды.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6.Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Оценивает личностные ресурсы по достижению целей управления своим временем для успешного выполнения порученной работы и саморазвития. УК-6.2 Критически оценивает эффективность использования времени при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК-6.3 Проявляет интерес к саморазвитию и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков, на основе представлений о непрерывности образования в течение всей жизни УК-6.4 Использует различные технологии самосовершенствования и саморазвития, приемы достижения личной эффективности.

Студент должен **знать:**

- порядок проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы;
- требования, предъявляемые к качеству сырья животного и растительного происхождения;

- основы технологии переработки животных на мясо;
- основы технологии переработки и производства продуктов и сырья животного происхождения;

уметь:

- проводить послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов;
- проводить предубойный осмотр животных;
- заполнять ветеринарную документацию;

владеть:

- навыками безопасной работы с основными видами сельскохозяйственных животных;
- методикой отбора и пересылки патологического материала в ветеринарную лабораторию;
- методикой органолептического и лабораторного исследования на доброкачественность продуктов животного и растительного происхождения.

7.Содержание практики

Распределение трудоемкости и формы отчетности по этапам практики

№	Разделы (этапы) практики	Виды учебной практики	Труд-ть в часах	Форма контроля
1	Подготовительный	Подготовительный этап включает ознакомление студентов с программой практики, выбор организации-базы практики. Закрепление студента за базой практики, решение организационных вопросов	6	Выбор базы практики
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 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	198	Заполнение дневника, работа над отчетом

		убоя. Принять непосредственное участие и освоить технику и методику проведения послеубойного исследования туш и органов. 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	

8. 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 – дифференцированный зачет

Критерии оценивания прохождения студентами практики ветеринарно-санитарной экспертизы :

Критерий	В рамках формируемых компетенций студент демонстрирует:
Зачтено	ставится студенту, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявлял инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребности в творческом росте.
Не зачтено	ставится студенту, который не выполнил программу практики, не проявил общих знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и проведении работы, слабо ориентируется в вопросах составления отчета и заполнении дневника.

9. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебной практики «Технологическая №1»

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. Спец. лит-ра).

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. Бесланев. — 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. Позняковский, О. А. Рязанова, Т. К. Каленик и др.; под ред. В. М. Поздняковского. - Новосибирск : Сиб. унив.изд-во, 2005. - 311с. : 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. - 192с.

2. Атаев, А.М. Ихтиопатология : учебное пособие / А. М. Атаев, М. М. Зубаирова. - СПб. : "Лань", 2015. - 352с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература).

3. 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. - 448с. : ил. - (Учебники для вузов. Спец. лит-ра.). - ISBN 978-5-8114-0733-0 .

4.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. - 2-е изд., стер. - СПб : Изд-во "Лань", 2008. - 448с. : ил. - (Учебники для вузов. Спец. лит-ра.). - ISBN 978-5-8114-0733-0 .

5.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> .

6.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>

7.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> .

8.Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Текст] : учебник, допущ. Федеральным агенством по образ. по направ. "Ветсанэкспертиза" / А. А. Кунаков, И. Г. Серегин, Г. А. Таланов и др., под ред. А. А. Кунакова. - Москва : "КолосС", 2007. - 400с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студ. высш. учеб. заведений.). - ISBN 978-5-9532-0355-5.

9.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/)

7.– Аграрная российская информационная система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www. aris.ru](http://www.aris.ru), свободный.

8. Россельхознадзор. Официальный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www. http://fsvps.ru/](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 Камин: 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 «Технологическая 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. Преподаватель Хашагульгова Л.А.

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

Ф О Н Д

оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной технологической практике

Вопросы промежуточного контроля:

1. Имеются ли особенности проведения экспертизы мяса диких животных?
2. Как проводится радиометрический контроль продукции растениеводства?
3. Как утилизируются биоотходы?
4. Какие болезни можно обнаружить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молочной продукции?
5. Какие болезни или патологические состояния можно обнаружить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса?
6. Какие болезни или патологические состояния можно обнаружить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы?
7. Какие ветеринарные сопроводительные документы оформляются на продукцию животноводства?
8. Какие виды фальсификации можно выявить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молочной продукции?
9. Какие виды фальсификации можно выявить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса?
10. Какие журналы ведутся при приемке сырья и продукции животного и растительного происхождения для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы?
11. Какие лабораторные методы ВСЭ проведены в период практики?
12. Какие новейшие приборы используют для определения возможной фальсификации мясопродуктов?
13. Какие средства использовали для дезинфекции, дезинсекции, дератизации?
14. Какими приборами пользовались в период практики?
15. Клеймение мяса и мясопродуктов.
16. Нормативные документы, которые используются в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках, их перечень.
17. Перечислите лабораторные исследования того вида продукции, который вы исследовали.
18. Перечислите основные органолептические методы исследования?
19. Послеубойная ВСЭ туш и органов разных видов животных.

20. Правила проведения трихинеллоскопии.
21. Требования к лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы?
22. Что включает в себя инструктаж по технике безопасности?
23. Что относится к дополнительным методам исследования?
24. Что относится к общим методам исследования?
25. Что подразумевается под понятием «дегустация»?
26. Что такое дезинфекция? Её виды.
27. Что такое фальсификация и какие виды можно выявить при проведении экспертизы меда?
28. Какие виды сельскохозяйственной продукции исследовали на месте прохождения практики?
28. Какие ветеринарные сопроводительные документы оформляются на продукцию животноводства?
29. Нормативные документы, которые используются в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках, их перечень.
30. Какие журналы ведутся при приемке сырья и продукции животного и растительного происхождения для проведения ветеринарно-санитарной
31. Правила проведения трихинеллоскопии.
32. Послеубойная ВСЭ туш и органов разных видов животных.
33. Что относится к дополнительным методам исследования?
34. Что подразумевается под понятием «дегустация»?
35. Что относится к общим методам исследования?
36. Какими приборами пользовались в период практики?
37. Что такое дезинфекция? Её виды.
38. Какие средства использовали для дезинфекции, дезинсекции, дератизации?
39. Перечислите лабораторные исследования любого вида продукции?
40. Какие лабораторные методы ВСЭ проведены в период практики?
41. Что включает в себя инструктаж по технике безопасности?
42. Как проводится радиометрический контроль продукции растениеводства?
43. Как утилизируются биоотходы?
44. Какие новейшие приборы используют для определения возможной фальсификации мясопродуктов?
45. Имеются ли особенности проведения экспертизы мяса диких животных?
46. Какие болезни или патологические состояния можно обнаружить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса?
47. Какие болезни или патологические состояния можно обнаружить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы?

48. Какие болезни можно обнаружить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молочной продукции?

50 Что такое фальсификация и какие виды можно выявить при проведении экспертизы меда?

51. Какие виды фальсификации можно выявить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молочной продукции?

52. Какие виды фальсификации можно выявить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса?

53. Клеймение мяса и мясопродуктов.

Оценочные средства для текущего контроля и промежуточной аттестации по практике

Прохождение учебной практики студентами предусмотрено учебным планом. 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 Назрановского 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.