

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра биологии и ветеринарии



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

М.А. Арсланова

«23» апреля 2020 г.

Рабочая программа практики

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки – 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность программы (профиль) – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация – Бакалавр

Лесниково
2020

Разработчик (и):

доктор с.-х. наук, профессор _____ *Лушников* Н.А. Лушников

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры биологии и ветеринарии
«12» февраля 2020 г. (протокол № 7)

Завкафедрой,

доктор с.-х., профессор _____ *Лушников* Н.А. Лушников

Одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологии
«19» марта 2020 г. (протокол № 6)

Председатель методической комиссии факультета,

кандидат с.-х. наук, доцент _____ *Цопанова* А.В. Цопанова

1 Цель и задачи практики

Целями практики учебной общепрофессиональной практики является закрепление и расширение в процессе обучения теоретических знаний и приобретение опыта дальнейшей учёбы и производственной деятельности.

В рамках освоения учебной общепрофессиональной практики обучающиеся готовятся к решению следующих задач:

- углубление и закрепление на практике непосредственно в производственных условиях знаний, приобретенных в академии при изучении общебиологических и специальных ветеринарных дисциплин;
- знакомство со структурой ветслужбы на перерабатывающих предприятиях и деятельностью лабораторий ветсанэкспертизы;
- ознакомление на практике с вопросами организации производства мясных, молочных или рыбных продуктов, порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и готовой продукции лабораторного производственного ветеринарно-санитарного контроля при переработке сырья и продукции животного происхождения;
- разработка мероприятия для проведения дезинсекции, дезинфекции и дератизации с помощью современных средств и техники;
- исследования молока и молочных продуктов, туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы, пищевых животных жиров и растительных масел, рыбы, яиц и меда в условиях продовольственных рынков.

2 Место практики в структуре образовательной программы

2.1 Учебная практика относится к обязательной части блока 2 «Практики».

Учебная общепрофессиональная практика проводится на 1 и 2 курсах. Эффективность учебной практики направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами общепрофессиональными и профессиональными навыками в соответствии с компетентностной моделью.

2.2 Для успешного прохождения практики обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Биология», «Основы физиологии», «Анатомия животных», «Биологическая химия», «Латинский язык», формирующим следующие компетенции УК-4, ОПК-1.

2.3 Учебная практика по лабораторным исследованиям дает возможность студентам применять на практике теоретические знания и практические умения, участвовать в конкретных лабораторных исследованиях, что послужит хорошей базой для изучения в последующем таких дисциплин, как «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная санитария», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов», «Безопасность сырья и пищевых продуктов» приобретенные практические навыки и умения позволят студентам более мотивированно подойти к выполнению программ последующих практик и подготовке выпускной квалификационной работы.

3 Вид практики, способы и формы (форм) её проведения

Способы проведения учебной общепрофессиональной практики: на 1 курсе – стационарная, на 2 курсе – выездная, формы проведения практики – непрерывно (путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП ВО).

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

Планируемые результаты обучения по практике – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Компетенция	Индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ИД-2 _{ОПК-4} Проводит экспериментальные исследования в области профессиональной деятельности с использованием современного специализированного оборудования и методов решения задач в области ветеринарного контроля	- знать: латинскую ветеринарную терминологию в объеме для получения информации профессионального содержания из отечественных и зарубежных источников; анатомическое строение организма животного, особенности протекания физиологических и патофизиологических процессов в организме, понятия и сущность процессов при отравлении различными токсинами, патоморфологические изменения при различных болезнях; особенности изменений при вирусных, бактериальных, паразитарных и грибковых заболеваниях, сходства и различия их с целью проведения дифференциальной диагностики; правила и требования к оформлению документов при проведении ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения (протокол, акт), а так же мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарного токсикологического благополучия безопасности выпускаемой продукции; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

		<p>- уметь: определять упитанность скота и птицы и знать их характеристику; разрабатывать правила подготовки и условия транспортировки убойных животных и птицы; пользоваться ветеринарной документацией (инструкциями, ветеринарным законодательством, наставлениями и др.); правильно оформлять сопроводительные документы на убойный скот, проводить предубойный осмотр животных, послеубойный осмотр туш и внутренних органов в хозяйстве или на перерабатывающем предприятии; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <p>- владеть навыками: работы на лабораторном оборудовании; изготовления мазков – отпечатков с органов, проведения их окраски и микроскопических исследований; организации снабжения ветеринарных учреждений необходимыми инструментами для проведения ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения; определения качества мясных и молочных продуктов по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям; методами охраны труда и защиты производственного персонала.</p>
--	--	---

5 Место и время проведения практики

Учебная практика проводится стационарно в ФГБОУ ВО «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева» и выездная в ветеринарных учреждениях (Управление ветеринарии по Курганской области, районные и городские станции по борьбе с болезнями животных, хозяйства АПК, ветеринарные клиники, ветеринарные лаборатории, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, мясокомбинатах, цехах по переработке мясной и рыбной продукции и др.) на договорных основах.

Выбор места прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

6 Структура и содержание практики.

Общая трудоемкость практики составляет 9 зачетных единиц (3 з.ед. – во 2 семестре и 6 з.ед. – в 4 семестре), продолжительность – 6 недель (2 недели - во 2 семестре и 4 недели – в 4 семестре).

6.1 Очная форма обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ по практике, включая самостоятельную работу студентов, и трудоемкость в часах		Код формируемой компетенции
		контактная работа, часы	СРС, часы	
<i>Учебная практика – 1 курс (3 ЗЕ, 108 академ. часа, 2 недели)</i>				
1	Подготовительный Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия.	2	-	ОПК-4
2	Основной Этап 1. Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Этап 2. Изучение правил и требований к оформлению документов при проведении ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения (протокол, акт). Этап 3. Изготовление мазков – отпечатков с органов, проведение их окраски и микроскопических исследований. Этап 4. Работа на лабораторном оборудовании для проведения ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения.	140	18	ОПК-4
3	Заключительный Устный опрос на основании контрольных вопросов.	2	18	ОПК-4
Количество часов		72	36	108
Промежуточная аттестация				Зачет
<i>Учебная практика – 2 курс (6 ЗЕ, 216 академ. часов, 4 недели)</i>				
1	Подготовительный Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия.	2	-	ОПК-4
2	Основной Этап 1. Ознакомление с местом практики. Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Инструктаж по санитарно-гигиеническим требованиям предприятия. Этап 2. Изучение работы отдела производственно-ветеринарного контроля. Основные гигиенические и технологические требования к помещениям перерабатывающих предприятий.	140	36	ОПК-4

	Этап 3. Проведение предубойного осмотра животных, послеубойного осмотра туш и внутренних органов в хозяйстве или на перерабатывающем предприятии. Определение качества продуктов животного и растительного происхождения по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям.			
3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка дневника и отчета	2	36	ОПК-4
Количество часов		144	72	216
Промежуточная аттестация				Зачет с оценкой

6.2 Заочная форма обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ по практике, включая самостоятельную работу студентов, и трудоемкость в часах		Код формируемой компетенции
		контактная работа, часы	СРС, часы	
<i>Учебная практика – 2 курс (3 ЗЕ, 108 академ. часа, 2 недели)</i>				
1	Подготовительный Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия.	2	-	ОПК-4
2	Основной Этап 1. Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Этап 2. Изучение правил и требований к оформлению документов при проведении ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения (протокол, акт). Этап 3. Изготовление мазков – отпечатков с органов, проведение их окраски и микроскопических исследований. Этап 4. Работа на лабораторном оборудовании для проведения ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения.	8	54	ОПК-4
3	Заключительный Устный опрос на основании контрольных вопросов.	2	38	ОПК-4
Количество часов		12	92	104
Контроль		-	-	4
Итого		-	-	108
Промежуточная аттестация				Зачет
<i>Учебная практика – 3 курс (6 ЗЕ, 216 академ. часов, 4 недели)</i>				
1	Подготовительный	2	-	ОПК-4

	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия.			
2	Основной Этап 1. Ознакомление с местом практики. Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Инструктаж по санитарно-гигиеническим требованиям предприятия. Этап 2. Изучение работы отдела производственно-ветеринарного контроля. Основные гигиенические и технологические требования к помещениям перерабатывающих предприятий. Этап 3. Проведение предубойного осмотра животных, послеубойного осмотра туш и внутренних органов в хозяйстве или на перерабатывающем предприятии. Определение качества продуктов животного и растительного происхождения по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям.	20	94	ОПК-4
3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка дневника и отчета	2	94	ОПК-4
Количество часов		24	188	212
Контроль		-	-	4
Итого		-	-	216
Промежуточная аттестация				Зачет с оценкой

7 Формы отчетности по практике

По окончании учебной практики на 1 курсе проводится устный опрос на основании, которого обучающемуся выставляется зачет по практике.

На 2 курсе по окончании практики обучающиеся в установленные приказом ректора сроки должны предоставить руководителю практики от Академии оформленный «Дневник по практике», «Отчет по практике», график (план) прохождения практики, характеристику (аттестационный лист) с места прохождения практики, отзыв руководителя практики от Академии.

Отчет о выполнении программы учебной практики выполняется в печатной форме. Текст должен быть набран на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word шрифтом Times New Roman Cyr, на одной стороне листа белой бумаги формата А4 с полями слева – 3, справа – 1,5, сверху – 2 и снизу – 2 см. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков – не менее 1,8 мм (рекомендуемый кегль 14), абзацный отступ 1,25 см., абзац «0» с использованием переносов, выравнивание – по ширине, межстрочный интервал – полуторный. Страницы нумеруются в нижней части страницы в центре, объем отчета без приложения – 25 страниц. Разрешается использовать компьютерные

возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, теоремах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Титульный лист является первой страницей отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются. Оформление титульного листа отчета представлено в приложении Г.

На второй странице приводится оглавление работы. Оглавление должно соответствовать содержанию работы. Слева указывается порядковый номер раздела, название раздела, а с правого края указывается номер страницы, с которой начинается данный раздел. Раздел «**ВВЕДЕНИЕ**» не нумеруется. Далее арабскими цифрами нумеруются разделы работы. Названия разделов пишутся посередине страницы, прописными полужирными буквами без точки на конце. Основную часть отчета следует делить на разделы, подразделы и пункты. Пункты, при необходимости, могут делиться на подпункты. При делении текста работы на пункты и подпункты необходимо, чтобы каждый пункт содержал законченную информацию. Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами, выравнивание по центру.

Отчет завершается заключением. Последним разделом приводится список использованной литературы и приложения.

Примерные планы написания отчётов в зависимости от места прохождения практики представлены в приложении Д.

Формой промежуточной аттестации по практике является зачет с оценкой.

Зачет проходит в форме защиты студентом отчета о практике перед комиссией, назначаемой заведующим выпускающей кафедры (не более 3 преподавателей, включая руководителя практики).

В результате защиты отчета по учебной практике обучающийся получает зачет с оценкой. Члены комиссии на основании доклада обучающего и ответов на вопросы коллегиальным путем выставляют итоговую оценку, руководствуясь принятыми критериями оценки.

Итоговая оценка проставляется на титульном листе отчета о выполнении программы практики. Руководитель практики проставляет оценку в ведомость и зачетную книжку студента.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) перечень основной литературы, необходимой для проведения практики

1. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - СПб. : Лань, 2008. - 448 с. :

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие / С.Н. Федоткина, А.Н. Шинкаренко, Н.Л. Борисенко. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 60 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/620770>

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных практикум / С.Н. Федоткина, А.Н.

Шинкаренко, А.В. Усенков. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 176 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/615364>

4. Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков; Ред.Е.В. Мухортова. - М. : Колос, 2000. - 336 с.

5. Сидорчук А.А., Крупальник В.Л., Попов Н.И., Глушков А.А. Ветеринарная санитария: Учебное пособие // Санкт-Петербург: Издательство Лань, 2011. - 368 с. [Электронный ресурс; Режим доступа <http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/75>]

6. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения: монография. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 704 с.

б) перечень дополнительной литературы

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках: учеб. пособие / сост. И. Г. Серегин, М. Ф. Боровков, В. Е. Никитченко. - СПб. : Гиорд, 2005. - 472 с.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства [Текст] : учебник / ред. Х. С. Горегляд. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Колос, 1981. - 583 с. :

3. Волков А.Т. Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учеб. пособие; МСХ РФ, Пермская ГСХА. - Пермь : Пермская ГСХА, 2010. - 87 с.

4. Востроилов А.В., Семенова И.Н., Полянский К.К. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учебное пособие. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 512 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/365510>

5. Кожевников С.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания для выполнения лабораторных занятий. - Курган : КГСХА, 2013. - 56 с.

6. Коснырева Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учеб. для студентов вузов / Л. М. Коснырева, В. И. Криштафович, В. М. Позняковский. - 3-е изд. - М. : Академия, 2007. - 320 с.

7. Макаров В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / В. А. Макаров, В. П. Фролов, Н. Ф. Шуклин. - М.: Агропромиздат, 1991. - 463 с.

8. Никитин И.Н, Никитин А.И. Национальное и международное ветеринарное законодательство Учебное пособие – «Лань», 2017. -357 с.

9. Кунаков А.А. [и др.]. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / - М. : КолосС, 2007. - 400 с.

10. Чернявский М.В. Анатомио-топографические основы технологии, ветсанэкспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных: справочник. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : КолосС, 2002. - 376 с.

в) перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

www.eLIBRARY.RU – научная электронная библиотека eLIBRARY.RU;
<http://knigonosha.net> – книгонаша, бесплатная библиотека;
<http://www.foodprom.ru> – пищевая промышленность;
<http://meatind.ru> – мясная индустрия;
<http://www.meat-milk.ru/meat> – мясной ряд
<http://www.meatbranch.com/> – мясные технологии.

д) перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Microsoft windows Professional 7 № 46891279 от 12.05.2010

Microsoft office 2007 лицензия № 44414519 от 19.08.2008

Kaspersky Endpoint Sekurity лицензия №1752-170320-061629-233-81 от 21.03.2017

9 Материально-техническое обеспечение

Для прохождения обучающимися практики профильные организации должны быть оснащены современным оборудованием и испытательными приборами : патогистологическая и гистохимическая лаборатория, лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы, комплекты микроскопов и микроскопической техники, реактивы для приготовления гистопрепаратов, наборы для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания и сырья животного и растительного происхождения, трихинеллоскоп, овоскоп, сушильный шкаф, комплект мультимедийных материалов по ветсанэкспертизе, биопрепараты, информационное система в области ветеринарии «Меркурий», оборудование, поступающее в лаборатории и предприятий.

Для прохождения студентами практики в учебных лабораториях ФГБОУ ВО Курганская ГСХА имеется следующее оборудование:

№ п/п	Специализированная лаборатория (аудитория)	Оборудование
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, аудитория № 102, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа: проектор Hitachi CP-R56, копи-устройство Virtualink Mimio Xitor PC, компьютер Core 2 Duo 1,8. Документ-камера Aver-Vision 130. Колонки Sven SPS 678 2 18 W
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитория № 313, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Технические средства обучения: проектор SANYO PLC – XW 56 LCD2000, экран, ноутбук ASUS X50SLseries Микротом 45. Ножи к микротому, анатомические весы ВА-31, набор анатомический. Микроскоп “Микмед” – 1, «С-2 Биолам», плакаты по морфологии на пластике, муляжи, экспонаты из коллекции анатомического отдела музея.скелеты лошади, скелет коровы, гистопрепара-

		ты, мумифицированные, влажные препараты
3.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитории № 308, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Технические средства обучения: проектор SANYO PLC – XW 56 LCD2000; стационарный экран для проектора, ноутбук ASUS X50SLseries Лабораторное оборудование: спектрофотометр, фотокориметр, аналитические электронные весы, лабораторный рефрактометр РЛ-3, стабилизатор ЕСН-550, микроскоп Биолам Д-11, динамометр кистевой, лабораторная центрифуга «Ока», прибор АД U-777, спирограф СМП, Люминоскоп «Филин», измеритель ТКА-ПКМ, психрометр МВ-4-2М
4.	Учебно-научная база Курганской ГСХА	Модельные сельскохозяйственные животные и птица. Оборудование учебно-научной базы Курганской ГСХА
5.	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, компьютерный класс, аудитория №100а, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, посадочные места для студентов. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLIBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии.
6.	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, кабинет № 110 а, главный корпус	Специализированная мебель: стеллажи. Сервер Intel Xeon E5620, Intel Pentium 4 - 7 шт., Intel Core 2 Quad Q 6600 – 3 шт.

10 Лист изменений в рабочей программе

Обязательной составляющей частью рабочей программы является лист обновления рабочей программы дисциплины, который расположен в конце рабочей программы (Приложение 2).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная
академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра биологии и ветеринарии

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

учебной общепрофессиональной практики

Направление подготовки – 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность программы (профиль) – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация – Бакалавр

1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов прохождения учебной общепрофессиональной практики образовательной программы – программы прикладного бакалавриата направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

1.2 Формой промежуточной аттестации по учебной практике является зачет, зачет с оценкой.

2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Контролируемые разделы (этапы практики)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
		текущий контроль	промежуточная аттестация
1 курс			
Подготовительный Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия.	ОПК-4	устный опрос, регистрация в журнале по технике безопасности	зачет
Основной Этап 1. Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Этап 2. Изучение правил и требований к оформлению документов при проведении ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения (протокол, акт). Этап 3. Изготовление мазков – отпечатков с органов, проведение их окраски и микроскопических исследований. Этап 4. Работа на лабораторном оборудовании для проведения ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения.	ОПК-4	устный опрос, контроль практических навыков	зачет
Заключительный Устный опрос на основании контрольных вопросов.	ОПК-4	устный опрос	зачет
2 курс			
Подготовительный Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия.	ОПК-4	регистрация в журнале по технике безопасности	зачет с оценкой
Основной Этап 1. Ознакомление с местом практики. Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Инструктаж по санитарно-гигиеническим требованиям предприятия. Этап 2. Изучение работы отдела производственно-ветеринарного контроля. Основные гигиенические и технологические требования к помещениям перерабатывающих предприятий. Этап 3. Проведение предубойного осмотра животных, послеубойного осмотра туш и внутренних органов в хозяйстве или на перерабатывающем предприятии. Определение качества продуктов животного	ОПК-4	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой

го и растительного происхождения по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям.			
Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка дневника и отчета	ОПК-4	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе образовательной деятельности

Требования к практическому опыту	Коды и наименование формируемых компетенций, умений	Виды и объём работ на учебной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1 курс			
Производственный инструктаж	ОПК-4	Освоить приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. Роспись практиканта в журнале по технике.	Журнал по технике безопасности
Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Изучение правил и требований к оформлению документов при проведении ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения (протокол, акт). Изготовление мазков – отпечатков с органов, проведение их окраски и микроскопических исследований. Работа на лабораторном оборудовании для проведения ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения.	ОПК-4	Изучить правила и требования к оформлению документов при проведении ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения (протокол, акт). Изготовление мазков – отпечатков с органов, проведение их окраски и микроскопических исследований. Работа на лабораторном оборудовании для проведения ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения.	Полнота и точность ответа на вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике
Устный опрос на основании контрольных вопросов.	ОПК-4	Накопление, обработка и анализ полученной информации. Итоговое занятие по практике.	Вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике
2 курс			
Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия.	ОПК-4	Освоить приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. Роспись практиканта в журнале по технике.	Журнал по технике безопасности
Ознакомление с местом практики. Инструктаж по	ОПК-4	Ознакомление со структурой ветслужбы на перерабатывающих предприятиях и деятель-	Дневник, характеристика и от-

<p>технике безопасности на предприятии. Инструктаж по санитарно-гигиеническим требованиям предприятия. Изучение работы отдела производственно-ветеринарного контроля. Основные гигиенические и технологические требования к помещениям перерабатывающих предприятий. Проведение предубойного осмотра животных, послубойного осмотра туш и внутренних органов в хозяйстве или на перерабатывающем предприятии. Определение качества продуктов животного и растительного происхождения по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям.</p>		<p>ностью лабораторий ветсанэкспертизы. Изучение работы отдела производственно-ветеринарного контроля. Основных гигиенических и технологических требования к помещениям перерабатывающих предприятий. Изучение на практике с вопросов организации производства мясных, молочных или рыбных продуктов, порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и готовой продукции лабораторного производственного ветеринарно-санитарного контроля при переработки сырья и продукции животного происхождения</p>	<p>чет по практике</p>
<p>Систематизация фактического материала, подготовка дневника и отчета</p>	<p>ОПК-4</p>	<p>Обработка собранного материала, анализ итогов работы, написание и оформление отчетных материалов. Оформление характеристики, дневника, отчета по практике и его представление на кафедре.</p>	<p>Дневник, характеристика и отчет по практике</p>

4. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Шкала оценивания промежуточной аттестации обучающегося в форме зачета

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
<p>Зачтено</p>	<p>Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, хорошо ориентируется и знает: латинскую ветеринарную терминологию в объеме для получения информации профессионального содержания из отечественных и зарубежных источников; анатомическое строение организма животного, особенности протекания физиологических и патологических процессов в организме, понятия и сущность процессов при отравлении различными токсинами, патоморфологические изменения при различных болезнях; особенности изменений при вирусных, бактериальных, паразитарных и грибковых заболеваниях, сходства и различия их с целью проведения дифференциальной диагностики; правила и требования к оформлению документов при проведении ВСЭ продуктов животного и</p>	<p>Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)</p>

	<p>растительного происхождения (протокол, акт); правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, тесно увязывает теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний. В ответе использует материал разнообразных литературных источников.</p> <p>Умеет: определять упитанность скота и птицы и знать их характеристику; разрабатывать правила подготовки и условия транспортировки убойных животных и птицы; пользоваться ветеринарной документацией (инструкциями, ветеринарным законодательством, наставлениями и др.).</p> <p>Владеет навыками: работы на лабораторном оборудовании; изготовления мазков – отпечатков с органов, проведения их окраски и микроскопических исследований; организации снабжения ветеринарных учреждений необходимыми инструментами для проведения ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения; методами охраны труда и защиты производственного персонала.</p>	
<p>Не зачтено</p>	<p>Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки. Не отвечает на дополнительные вопросы преподавателя. Не знает: латинскую ветеринарную терминологию в объеме для получения информации профессионального содержания из отечественных и зарубежных источников; анатомическое строение организма животного, особенности протекания физиологических и патофизиологических процессов в организме, понятия и сущность процессов при отравлении различными токсинами, патоморфологические изменения при различных болезнях; особенности изменений при вирусных, бактериальных, паразитарных и грибковых заболеваниях, сходства и различия их с целью проведения дифференциальной диагностики; правила и требования к оформлению документов при проведении ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения (протокол, акт); правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, тесно увязывает теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний. В ответе использует материал разнообразных литературных источников.</p> <p>Не умеет: определять упитанность скота и птицы и знать их характеристику; разрабатывать правила подготовки и условия транспортировки убойных животных и птицы; пользоваться ветеринарной документацией (инструкциями, ветеринарным законодательством, наставлениями и др.).</p> <p>Не владеет навыками: работы на лабораторном оборудовании; изготовления мазков – отпечатков с органов, проведения их окраски и микроскопических исследований; организации снабжения ветеринарных учреждений необходимыми</p>	<p>Компетенция не сформирована</p>

	инструментами для проведения ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения.	
--	---	--

Компетенция ОПК-4 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «зачтено».

Шкала оценивания промежуточной аттестации обучающегося в форме зачета с оценкой

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
Отлично	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает: латинскую ветеринарную терминологию в объеме для получения информации профессионального содержания из отечественных и зарубежных источников; анатомическое строение организма животного, особенности протекания физиологических и патофизиологических процессов в организме, понятия и сущность процессов при отравлении различными токсинами, патоморфологические изменения при различных болезнях; особенности изменений при вирусных, бактериальных, паразитарных и грибковых заболеваниях, сходства и различия их с целью проведения дифференциальной диагностики; правила и требования к оформлению документов при проведении ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения (протокол, акт), а так же мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарного токсикологического благополучия безопасности выпускаемой продукции; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Искрпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, тесно увязывает теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний. В ответе использует материал разнообразных литературных источников.</p> <p>Умеет: определять упитанность скота и птицы и знать их характеристику; разрабатывать правила подготовки и условия транспортировки убойных животных и птицы; пользоваться ветеринарной документацией (инструкциями, ветеринарным законодательством, наставлениями и др.); правильно оформлять сопроводительные документы на убойный скот, проводить предубойный осмотр животных, послеубойный осмотр туш и внутренних органов в хозяйстве или на перерабатывающем предприятии; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p> <p>Владеет навыками: работы на лабораторном оборудовании; изготовления мазков – отпечатков с органов, проведения их окраски и микроскопических исследова-</p>	Повышенный уровень

	<p>ний; организации снабжения ветеринарных учреждений необходимыми инструментами для проведения ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения; определения качества мясных и молочных продуктов по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям; методами охраны труда и защиты производственного персонала.</p>	
Хорошо	<p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он знает не в полном объеме: латинскую ветеринарную терминологию в объеме для получения информации профессионального содержания из отечественных и зарубежных источников; анатомическое строение организма животного, особенности протекания физиологических и патофизиологических процессов в организме, понятия и сущность процессов при отравлении различными токсинами, патоморфологические изменения при различных болезнях; особенности изменений при вирусных, бактериальных, паразитарных и грибковых заболеваниях, сходства и различия их с целью проведения дифференциальной диагностики; правила и требования к оформлению документов при проведении ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения (протокол, акт), а так же мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарного токсикологического благополучия безопасности выпускаемой продукции; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p> <p>Умеет не в полном объеме: определять упитанность скота и птицы и знать их характеристику; разрабатывать правила подготовки и условия транспортировки убойных животных и птицы; пользоваться ветеринарной документацией (инструкциями, ветеринарным законодательством, наставлениями и др.; правильно оформлять сопроводительные документы на убойный скот, проводить предубойный осмотр животных, послеубойный осмотр туш и внутренних органов в хозяйстве или на перерабатывающем предприятии; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p> <p>Владеет не в полном объеме навыками: работы на лабораторном оборудовании; изготовления мазков – отпечатков с органов, проведения их окраски и микроскопических исследований; организации снабжения ветеринарных учреждений необходимыми инструментами для проведения ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения; определения качества мясных и молочных продуктов по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям; методами охраны труда и защиты производственного персонала).</p>	Базовый уровень
Удовлетворительно	<p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает некоторые: особенности изменений при вирусных, бактериальных, паразитарных и грибковых</p>	Пороговый уровень (обязательный)

	<p>заболеваниях, сходства и различия их с целью проведения дифференциальной диагностики; правила и требования к оформлению документов при проведении ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения (протокол, акт), а так же мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарного токсикологического благополучия безопасности выпускаемой продукции; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p> <p>Умеет не в полной мере определять упитанность скота и птицы и знать их характеристику; разрабатывать правила подготовки и условия транспортировки убойных животных и птицы; пользоваться ветеринарной документацией (инструкциями, ветеринарным законодательством, наставлениями и др.); определять основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p> <p>Владеет частично навыками: работы на лабораторном оборудовании; изготовления мазков – отпечатков с органов, проведения их окраски и микроскопических исследований; организации снабжения ветеринарных учреждений необходимыми инструментами для проведения ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения; методами охраны труда и защиты производственного персонала.</p>	<p>для всех обучающихся)</p>
<p>Неудовлетворительно</p>	<p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает: латинскую ветеринарную терминологию в объеме для получения информации профессионального содержания из отечественных и зарубежных источников; анатомическое строение организма животного, особенности протекания физиологических и патофизиологических процессов в организме, понятия и сущность процессов при отравлении различными токсинами, патоморфологические изменения при различных болезнях; особенности изменений при вирусных, бактериальных, паразитарных и грибковых заболеваниях, сходства и различия их с целью проведения дифференциальной диагностики; правила и требования к оформлению документов при проведении ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения (протокол, акт), а так же мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарного токсикологического благополучия безопасности выпускаемой продукции; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p> <p>Не умеет: определять упитанность скота и птицы и знать их характеристику; разрабатывать правила подготовки и условия транспортировки убойных животных и птицы; пользоваться ветеринарной документацией (инструкциями, ветеринарным законодательством, наставлениями и др.); правильно оформлять сопроводительные</p>	<p>Компетенция не сформирована</p>

	<p>документы на убойный скот, проводить предубойный осмотр животных, послеубойный осмотр туш и внутренних органов в хозяйстве или на перерабатывающем предприятии; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p> <p>Не владеет навыками: работы на лабораторном оборудовании; изготовления мазков – отпечатков с органов, проведения их окраски и микроскопических исследований; организации снабжения ветеринарных учреждений необходимыми инструментами для проведения ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения (; определения качества мясных и молочных продуктов по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям; методами охраны труда и защиты производственного персонала.</p>	
--	---	--

Компетенция ОПК-4 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей аттестации студентов.

К контролю текущей успеваемости относится проверка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности при собеседовании и по результатам отчёта обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя.

Промежуточная аттестация по учебной практике в конце 1 курса проводится в форме зачета. Предметом оценки по учебной практике являются «владеть навыками» и «уметь», приобретенные студентом в ходе выполнения конкретных видов работ.

Вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике (1 курс)

1. Отдел производственного ветеринарного контроля, его структура и функции.
2. Характеристика убойных животных и требования предъявляемые к ним.
3. Анатомическое строение организма животного.
4. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.

6. Топография лимфоузлов головы убойных животных.
7. Топография лимфоузлов внутренних органов убойных животных.
8. Топография лимфоузлов туши убойных животных.
9. Схема ветсанэкспертизы и ветеринарное клеймение продуктов убоя животных на мясокомбинатах.
10. Органолептические и лабораторные методы определения мяса больных животных.
11. Порядок приема на переработку и ветсанэкспертиза мяса при экстренном убое животных.
12. Правила отбора проб для бактериологических исследований.
13. Органолептические показатели мяса животных различных видов.
14. Порядок изготовления мазков – отпечатков с органов, проведения их окраски и микроскопических исследований.
15. Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.
16. Изменение мяса при хранении. Виды порчи мяса при неправильном хранении: загар, ослизнение, плесневение, свечение.
17. Организации снабжения ветеринарных учреждений необходимыми инструментами для проведения ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения
18. Особенности протекания физиологических и патофизиологических процессов в организме.
19. Понятия и сущность процессов при отравлении различными токсинами, патоморфологические изменения при различных болезнях.
20. Методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

Ожидаемые результаты: в результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

- **знать:** латинскую ветеринарную терминологию в объеме для получения информации профессионального содержания из отечественных и зарубежных источников; анатомическое строение организма животного, особенности протекания физиологических и патофизиологических процессов в организме, понятия и сущность процессов при отравлении различными токсинами, патоморфологические изменения при различных болезнях; особенности изменений при вирусных, бактериальных, паразитарных и грибковых заболеваниях, сходства и различия их с целью проведения дифференциальной диагностики; правила оформления документов при проведении ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения (протокол, акт), правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

- **уметь:** определять упитанность скота и птицы и знать их характеристику; разрабатывать правила подготовки и условия транспортировки убойных животных и птицы; пользоваться ветеринарной документацией (инструкциями, ветеринарным законодательством, наставлениями и др.).

- **владеть навыками:** работы на лабораторном оборудовании; изготовления мазков – отпечатков с органов, проведения их окраски и микроскопических исследований; организации снабжения ветеринарных учреждений необходимыми инструментами для проведения ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения.

Промежуточная аттестация по учебной практике в конце 2 курса проводится в форме зачета с оценкой. Предметом оценки по учебной практике являются «владеть навыками» и «уметь», приобретенные студентом в ходе выполнения конкретных видов работ.

Ожидаемые результаты:

В результате прохождения практики обучающийся должен:

- **знать:** латинскую ветеринарную терминологию в объеме для получения информации профессионального содержания из отечественных и зарубежных источников; анатомическое строение организма животного, особенности протекания физиологических и патофизиологических процессов в организме, понятия и сущность процессов при отравлении различными токсинами, патоморфологические изменения при различных болезнях; особенности изменений при вирусных, бактериальных, паразитарных и грибковых заболеваниях, сходства и различия их с целью проведения дифференциальной диагностики; правила и требования к оформлению документов при проведении ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения (протокол, акт), а так же мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарного токсикологического благополучия безопасности выпускаемой продукции; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

- **уметь:** определять упитанность скота и птицы и знать их характеристику; разрабатывать правила подготовки и условия транспортировки убойных животных и птицы; пользоваться ветеринарной документацией (инструкциями, ветеринарным законодательством, наставлениями и др.); правильно оформлять сопроводительные документы на убойный скот, проводить преубойный осмотр животных, послеубойный осмотр туш и внутренних органов в хозяйстве или на перерабатывающем предприятии; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

- **владеть навыками:** работы на лабораторном оборудовании; изготовления мазков – отпечатков с органов, проведения их окраски и микроскопических исследований; организации снабжения ветеринарных учреждений необходимыми инструментами для проведения ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения; определения качества мясных и молочных продуктов по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям; методами охраны труда и защиты производственного персонала.

По окончании учебной практики обучающиеся в установленные приказом ректора сроки должны предоставить руководителю практики от Академии оформленный «Характеристику (аттестационный лист по практике)»

(приложение А), «Дневник прохождения практики» (приложение Г). «Отчет о выполнении программы учебной практики» (приложение Д). Руководитель практики от Академии представляет отзыв, в котором дает заключение о содержании представленного отчета (приложение Б).

Зачет проходит в форме защиты студентом отчета о практике руководителю практики от академии.

Итоговая оценка проставляется на титульном листе отчета о выполнении программы практики. Руководитель практики заносит оценку в ведомость и зачетную книжку студента.

Требования к оформлению отчета о выполнении программы учебной практики регулируются принятым стандартом организации. Методические рекомендации по написанию отчета утверждаются методическим советом факультета биотехнологии:

Общепрофессиональная практика: методические рекомендации для студентов направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. – Курган: Изд-во КГСХА, 2019. (на правах рукописи)

Характеристика (аттестационный лист по практике)

Студент(ка) _____

ФИО

обучающийся(ая) на 2 курсе по направлению подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

код и наименование направления подготовки (специальности)

прошел(ла) практику Общепрофессиональная практика

тип практики

в объеме ____ часов с « ____ » _____ 20 ____ г. по « ____ » _____ 20 ____ г.

в _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ в период практики

Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики, согласно программе производственной практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Оценка (освоено – 1, не освоено – 0)
Ознакомление с местом практики. Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Инструктаж по санитарно-гигиеническим требованиям предприятия.		
Изучение эпизоотической ситуации области (района)		
Изучение нормативных документов при проведении ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения		
Определение качества продуктов животного и растительного происхождения по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям.		
Изучение правил и требований к оформлению документов при проведении ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения		

Характеристика деятельности обучающегося во время общепрофессиональной практики

В ходе практики студентом освоены следующие компетенции:

Код	Наименование компетенции	Освоена -1, не освоена -0
ОПК-4	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального взаимодействия	
ОПК-4	способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	
ОПК-4	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных чрезвычайных ситуаций на производстве, последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	
ОПК-4	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	
ОПК-4	готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	

Итоговая оценка по практике _____

Руководитель практики
от профильной организации _____

ФИО, должность

Отзыв руководителя практики от Академии

Студент(ка) _____

ФИО

обучающийся(ая) на 2 курсе по направлению подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

код и наименование направления подготовки (специальности)

прошел(ла) практику Общепрофессиональная практика

тип практики

в объеме ___ часов с « ___ » 20 ___ г. по « ___ » 20 ___ г.

В _____

наименование организации, юридический адрес

№ п/п	Оцениваемые позиции	Оценка руководителя (по 5-бальной шкале)
1	<i>Своевременность предоставления отчетной документации (отчета, дневника)</i>	
2	<i>Качество оформления отчетной документации (отчета, дневника)</i>	
3	<i>Выполнение индивидуального задания</i>	
4	<i>Характеристика с места прохождения практики</i>	
	<i>Защита отчета</i>	
	<i>Итоговая оценка</i>	

Анализ оформления и содержания отчета

(Оценивается оформление отчета и дневника. Отмечается выполнение всех пунктов программы, полнота их изложения. Указываются основные ошибки и недостатки. Перечисляются разделы, по которым отмечены недостатки. Отмечается наличие индивидуального задания от руководителя практики и его выполнение.)

Итоговая оценка по практике _____

Руководитель практики _____

ФИО, должность

Дата

ГРАФИК (ПЛАН)
прохождения практики обучающегося

ФИО

Обучающегося(ей) на 2 курсе по направлению подготовки – 36.03.01 Ветери-
нарно-санитарная экспертиза

№ п/п	Выполняемая работа	Сроки выполнения	Рабочее место обучающегося
1	Ознакомление с местом практики. Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Инструктаж по санитарно-гигиеническим требованиям предприятия.		
2	Изучение эпизоотической ситуации области (района)		
3	Изучение нормативных документов при проведении ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения		
4	Определение качества продуктов животного и растительного происхождения по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям.		
5	Изучение правил и требований к оформлению документов при проведении ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения		

Дата « » 20__ г.

Обучающийся

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики от
Академии

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель
практики от профильной
организации

(должность, фамилия, имя, отчество)

Приложение Г

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная
академия имени Т.С. Мальцева»

ДНЕВНИК

прохождения учебной общепрофессиональной практики

студента ___ курса факультета биотехнологии
направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(наименование объекта прохождения практики)

Дата начала ведения дневника « ____ » _____ Г.

Студент _____
(фамилия, имя, отчество)

Руководитель
практики _____
(фамилия, имя, отчество)

Дата окончания ведения дневника « ____ » _____ Г.

Приложение Д

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная
академия имени Т.С. Мальцева»

Факультет биотехнологии

Кафедра биологии и ветеринарии

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

ОТЧЁТ

о выполнении программы учебной общепрофессиональной практики

(наименование объекта прохождения практики)

Студент 2 курса _____

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики _____

(фамилия, имя, отчество)

Отметка о сдаче отчета _____ « ____ » _____ Г.

(подпись лаборанта)

Отметка о защите _____ « ____ » _____ Г.

(оценка)

Подпись руководителя _____

Лесниково
20__

**Лист регистрации изменений (дополнений) в программу
Учебной (общепрофессиональной) практики**

в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
на 2020-2021

уч. год

(код и наименование ОПОП)

Преподаватель _____ / Лушников Н.А.
(подпись)

Изменения утверждены на заседании кафедры « ____ » _____ 20____
г. (протокол № ____)

Заведующий кафедрой _____ Лушников Н.А.
(подпись)



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«КУРГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(КГУ)

ПРИКАЗ

19.09.2023

№ 02.01-249/02-Л

Курган

О внедрении бально-рейтинговой системы контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся в Лесниковском филиале

В соответствии с приказом «О создании филиалов федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» и о внесении изменений в устав федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» от 22.12.2022 № 1292 и Положения о бально-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся, утвержденного решением Ученого совета ФГБОУ ВО «КГУ» от 01.07.2023 г. (Протокол №8)

ПРИКАЗЫВАЮ:

Для реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры очной и очно-заочной формам обучения в Лесниковском филиале ФГБОУ ВО «Курганский государственный университет» внедрить реализацию бально-рейтинговой системы для контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся филиала с 01.09.2023.

Первый проректор

Т.Р. Змылова

