

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

_____ апреля 2020 г.



ПРОГРАММА ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ПРАКТИКИ

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 *Лушн* Н.А. Лушников

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

Завкафедрой,

доктор с.-х., профессор *Лушн* 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 *А.В. Цопанова* А.В. Цопанова

1 Цель и задачи практики

Цель ветеринарно-санитарной практики – получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в организациях по осуществлению ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и продукции животного и растительного происхождения.

В рамках освоения ветеринарно-санитарной практики обучающиеся готовятся к решению следующих задач:

- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов уоя животного происхождения;
- организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора;
- использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям;
- использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки;
- участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения;
- ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты уоя, и охрану окружающей среды;
- контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц;
- выполнение государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях;
- обработка результатов ветеринарно-санитарной экспертизы па объектах государственного ветеринарного надзора.

2 Место производственной практики в структуре образовательной программы

2.1 Ветеринарно-санитарная практика относится к вариативной части блока Б.2 «Практики». Ветеринарно-санитарная практика проводится на 3 курсе. Эффективность Ветеринарно-санитарной практики направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами общепрофессиональными и профессиональными навыками в соответствии с компетентностной моделью. Логической и содержательно-методически имеет взаимосвязь с учебной, технологической, преддипломной практиками и

государственной итоговой аттестацией.

2.2 Для успешного прохождения практики обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Инфекционные болезни», «Паразитарные болезни», «Организация и экономика ветеринарного дела», формирующим следующие компетенции ПК-1, ПК-3.

2.3 Результаты ветеринарно-санитарной практике необходимы для изучения дисциплин: «Ветеринарно-санитарный контроль на рынках», «Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте», «Технология переработки молока», «Технология переработки мяса и мясопродуктов», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», прохождения технологической и преддипломной практики, а также позволят студентам более мотивированно подойти к подготовке выпускной квалификационной работы.

3 Вид практики, способы и формы ее проведения

Вид практики – производственная.

Способ проведения ветеринарно-санитарной практики – выездная, которая проводится согласно выделения в календарном учебном графике непрерывного периода предусмотренного ОПОП ВО.

Формы проведения практики – непрерывно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

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

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

Компетенция	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения дисциплины
<p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИД-1_{ПК-1} Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>Знать: - правила выполнения работ в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1); Уметь: - осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1); Владеть: - навыками и методами диагностики инфекционных, паразитарных и незаразных заболеваний (ПК-1); - способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-1)</p>
<p>ПК-3 Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов</p>	<p>ИД-1_{ПК-3} Осуществляет лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов</p>	<p>Знать: - нормативно-технические и организационные основы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного</p>

<p>животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-3); Уметь: - применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-3); Владеть: - способностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-3).</p>
--	--	--

5 Место и время проведения практики

Для прохождения практики студенты могут выбрать предприятие (организацию) любых организационно-правовых форм и назначения:

- ГЛВСЭ районов Курганской области;
- Курганская межобластная ветеринарная лаборатория;
- ГБУ Ветуправление Курганской области;
- перерабатывающие предприятия Курганской и других областей.

Место прохождения практики выбирается студентом с учетом различных факторов:

- возможности охвата всех вопросов, предусмотренных программой;

- темой дипломной работы и направленности ее экспериментальной части;
- личных предпочтений и интересов

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 216 часов 6 ЗЕ.

Продолжительность практики составляет 2 недели.

6.1. Очная форма

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ по практике, включая самостоятельную работу студентов, и трудоёмкость в часах		Код формируемой компетенции
		контактная работа, часы	СРС, часы	
1	2	3	3	4
1	Подготовительный Инструктаж по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, требованиями к обязанностям в соответствии с рабочим местом. Ознакомление с предприятием (тип, класс, структура)	4	-	ПК-1, ПК-3
2	Основной Этап 1. Ознакомление с местом практики. Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Инструктаж по санитарно-гигиеническим требованиям предприятия.		20	
	Этап 2. Изучение действующей нормативной документации, регламентирующей качество и безопасность сырья, продуктов животного и растительного происхождения; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, а также основ проведения ветеринарно-санитарная экспертиза		64	ПК-1, ПК-3

Продолжение таблицы

1	2	3	3	4
	Этап 3. Изучение организации и экономики ветеринарного дела (текущего состояния по паразитарным и инфекционным болезням, перечня заболеваний животных и птиц, наносящих значительный экономический ущерб, распространенность этих заболеваний в стране и в сопредельных государствах; эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инвазионных заболеваний; методы диагностики этих заболеваний)		64	ПК-1, ПК-3
3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета		64	ПК-1, ПК-3
Количество часов		4	212	216
Промежуточная аттестация				Зачет с оценкой

6.2. Заочная форма

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ по практике, включая самостоятельную работу студентов, и трудоёмкость в часах		Код формируемой компетенции
		контактная работа, часы	СРС, часы	
1	2	3	3	4
1	Подготовительный Инструктаж по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, требованиями к обязанностям в соответствии с рабочим местом. Ознакомление с предприятием (тип, класс, структура)	4	-	ПК-1, ПК-3
2	Основной Этап 1. Ознакомление с местом практики. Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Инструктаж по санитарно-гигиеническим требованиям предприятия.		20	

1	2	3	3	4
	Этап 2. Изучение действующей нормативной документации, регламентирующей качество и безопасность сырья, продуктов животного и растительного происхождения; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, а также основ проведения ветеринарно-санитарная экспертиза		60	ПК-1, ПК-3
	Этап 3. Изучение организации и экономики ветеринарного дела (текущего состояния по паразитарным и инфекционным болезням, перечня заболеваний животных и птиц, наносящих значительный экономический ущерб, распространенность этих заболеваний в стране и в сопредельных государствах; эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инвазионных заболеваний; методы диагностики этих заболеваний)		60	ПК-1, ПК-3
3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета		72	ПК-1, ПК-3
Количество часов		4	212	216
Промежуточная аттестация				Зачет с оценкой

7 Формы отчетности по практике

По окончании производственной практике обучающийся в установленном приказом ректора сроки предоставляют руководителю практики от Академии оформленный «Дневник по практике», «Отчет по практике», характеристику с места прохождения практики.

Требования к содержанию и оформлению отчета по производственной практике.

Объем отчета по практике должен составлять 25-30 листов, без учета приложений.

Отчет о выполнении программы учебной практики выполняется в печатной форме. Текст должен быть набран на компьютере в текстовом редакторе MicrosoftWord шрифтом TimesNewRomanCyr, 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. Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, теоремах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Заголовки разделов печатают симметрично тексту прописными или строчными буквами; заголовки подразделов - строчными буквами. В отчете должен быть применен единый подход. Заголовки отделяют от текста сверху и снизу интервалами. Точка в конце заголовка не ставится. Каждый раздел следует начинать с новой страницы.

Титульный лист включается в общую нумерацию работы. На титульном листе номер не ставят, на последующих страницах номер проставляют в центре нижнего поля листа А4. Разделы нумеруются по порядку в пределах всей работы и обозначаются арабскими цифрами. Введение, выводы и предложения, список использованной литературы и приложения нумеруются.

Таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всей работы, за исключением таблиц, приведенных в приложениях. Знак «№» не ставится. При переносе части таблицы на другую страницу перед продолжением таблицы пишут слова «Продолжение табл. 1». В таблицах оформляется, как правило, цифровой материал. Заголовки граф таблиц должны начинаться с прописных букв, подзаголовки - со строчных. Слова в названиях граф пишутся без сокращений. 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 по практике должен содержать следующие **разделы**.

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

Содержание. Содержание включает наименование всех разделов, подразделов и пунктов с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала разделов, подразделов или пунктов.

Введение. Введение должно быть кратким (1-2 страницы).

Во введении содержится краткая оценка современного состояния

рассматриваемой научной или научно-практической проблемы, обосновывается актуальность и необходимость проведения работы.

Введение должно заканчиваться целью и задачами прохождения практики.

В основной части отчета по практике содержатся результаты экономико-организационных исследований деятельности организации и их анализ. Необходимым условием написания этого раздела работы является то, что этот раздел выполняется на практическом материале конкретного предприятия, организации, полученном при прохождении практики.

Содержание основной части отчета должно раскрывать все вопросы, предусмотренные рабочей программы. В этом разделе должны быть представлены таблицы, графики, схемы, диаграммы и другой иллюстративный материал.

Выводы и предложения. Выводы и предложения являются важнейшей структурной частью отчета по практике. Выводы должны отражать существо работы и ее основные результаты. Они должны быть четкими, краткими, конкретными. Их необходимо излагать в виде тезисов, по пунктам, соответственно порядку изложения материала.

В качестве одного из пунктов выводов либо в самостоятельном пункте «Предложения (рекомендации)» формируются конкретные предложения или рекомендации по внедрению полученных результатов в практику. Предложения или рекомендации должны быть конкретными и адресными.

Раздел «Выводы и предложения» состоит не более чем из десяти пунктов. Общий объем раздела -1-2 страницы.

Последним разделом приводится **список использованной литературы**, который должен включать не менее 10 источников (учебники, статьи, НТД, сайты).

Приложения. В приложения выносятся часть второстепенного материала, который при включении в основную часть отчета загромождал бы текст. К вспомогательному материалу, включаемому в приложения, можно отнести: вспомогательные таблицы, графики, формы различных документов, иллюстрации вспомогательного характера и другую информацию. По возможности, прилагаются каталоги продукции, прайс-листы, товаротранспортные накладные, договоры поставок, сертификаты соответствия, удостоверения качества и другие материалы и документы. На все приложения в тексте отчета должны быть сделаны ссылки. Не допускается прилагать документы, на которые нет ссылок в основной части отчета.

Примерный план написания отчётов в зависимости от места прохождения практики представлены в приложении Ж.

Формой промежуточной аттестации по практике является зачет с оценкой.

К отчёту студент должен представить следующие документы: характеристику деятельности обучающегося во время учебной практики (приложение А), отзыв руководителя от академии (приложение Б), индивидуальное задание на производственную практику (приложение В), график прохождения практики обучающегося (приложение Г), дневник (приложение Е).

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 производственной 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. 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>
3. Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков; Ред.Е.В. Мухортова. - М. : Колос, 2000. - 336 с.
4. Журавская Н.К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов : учебник/ Н. К. Журавская, Б. Е. Гутник, Н. А. Журавская. -М.: Колос, 1999. -176 с.
5. Законодательная база ветеринарной службы и ветеринарного надзора / [Биология. Ветеринария. Прогресс, 2007, № 8 (1/2007), стр. 1-576] - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003683>
6. Никитин И.Н, Никитин А.И. Национальное и международное ветеринарное законодательство// И.Н. Никитин., А.И. Никитин Санкт-Петербург, Москва, Краснодар. – Издательство «Лань», 2017. – 338 с.. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/447373>
7. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов / В.М.Позняковский.– Новосибирск: Издательство Новосибирского университета, 20012 г. –452 с. – 8 экз.
8. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения : монография/ Б.С. Сенченко. -Ростов н/Д: МарТ, 2001. -704 с
9. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов/ ред.: М. П. Бутко, Ю. Г. Костенко. -2-е изд., испр. и доп.. -М.: Антиква, 1994. -607 с.

б) перечень дополнительной литературы

10. Волков А. Т. Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов : учеб. пособие/ А. Т. Волков; МСХ РФ, Пермская ГСХА. -Пермь: Пермская ГСХА, 2010. -87 с.
11. 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 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>
12. 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>
13. 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.
14. 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.
15. Основы ветеринарного законодательства. Том 2. Болезни, общие для разных видов животных / [Биология. Ветеринария. Прогресс, 2018, № 55 (2/2018), стр. 1-352] - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003771>
16. Реутова Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учеб.пособие/ Е.А. Реутова; Новосиб. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2013. – 95 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516524>
17. Сон К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб.пособие / К.Н.Сон, В.Н.Родин - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - 208 с.: — Режим доступа <http://www.znanium.com>].
18. Лушников Н.А., Позднякова Н.А., Сандакова Т.А. Методические указания для выполнения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и технологической практики по направлению подготовки - 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. – Курган: ФГБОУ ВО Курганская ГСХА, 2018. – 23 с.

*в) перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети
«Интернет»*

1. www.wcmedia.ru – анатомия домашних животных
2. www.mgavm.ru - информационный сайт МГАВМиБ
3. Meduniver.com – медицинский информационный сайт
4. www.anatomy.wright.edu
5. www.vet.ohio-state.edu
6. www.vet.purdue.edu

7. www.vet.uga.edu
8. www.vetmed.edu
9. www.zoology.wisc.edu
10. www.anat.vetmed.uni-muenchen.de
11. www.mgavm.ru
12. www.vetdoctor.ru
13. www.doctorvet.ru
14. www.vetphoto.ru
15. www.veterinar.ru
16. www.referatov.net
17. www.zoo.ru
18. <http://www.twirpx.com/files/medicine/veterinary/anatomy/>
19. <http://vseveterinary.ru/index.php/anatomiyadomashnix-zhivotnyx>
20. Учебник Анатомия животных Акаевский А.И.:
<http://www.booksshare.net/index.php?id1=4&category=biol&author=akaevskiyai&book=1984>
21. Учебник Анатомия животных Климов А.Ф.:
http://agricultural_dictionary.academic.ru/
22. <http://www.gost.ru>. Сайт национальных и межгосударственных нормативных документов [Электронный ресурс].
23. <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».
24. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].
25. <http://www.gost.ru/>., <http://www.vniis.ru/>.,
26. <http://www.rospotrebnadzor.ru/>., <http://www.complexdoc.ru/>
27. www.eLIBRARY.RU – научная электронная библиотека eLIBRARY.RU;
28. <http://knigonosha.net> – книгонаша, бесплатная библиотека;
29. <http://www.foodprom.ru> – пищевая промышленность;
30. <http://meatind.ru> – мясная индустрия;
31. <http://www.meat-milk.ru/meat> – мясной ряд
32. <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 Security лицензия № 1752-170320-061629-233-81 от 21.03.2017

9 Материально-техническое обеспечение

Местами практики являются:

- ГЛВСЭ районов Курганской области;
- Курганская межобластная ветеринарная лаборатория;
- ГБУ Ветуправления Курганской области;
- Перерабатывающие предприятия.

Для прохождения обучающимися ветеринарно-санитарной практики, предприятия должны иметь высокий уровень оснащения лабораторий, работающих по прогрессивным технологиям, использующим рациональные формы организации труда и имеющих широкий аспект производимых исследований, а также нормативную документацию, отраслевые стандарты, методические указания, должностные инструкции, отчетные материалы.

Для прохождения студентами ветеринарно-санитарной 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, 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, фотоколориметр, 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
3	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.
4	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.

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

Кафедра биологии и ветеринарии

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

к программе производственной практики
по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Направление подготовки – 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация – бакалавр

Лесниково
2020

1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов прохождения образовательной программы ветеринарно-санитарной практики направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

1.2 Formой промежуточной аттестации по ветеринарно-санитарной практике является 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	2	3	4
Подготовительный Инструктаж по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, требованиями к обязанностям в соответствии с рабочим местом. Ознакомление с предприятием (тип, класс, структура)	ПК-1, ПК-3	Выполнение студентом требуемых действий в процессе учебной практики	Дифференцированный зачет с оценкой
Основной Этап 1. Ознакомление с местом практики. Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Инструктаж по санитарно-гигиеническим требованиям предприятия.	ПК-1, ПК-3	Правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения по учебной практике	Дифференцированный зачет с оценкой
Этап 2. Изучение действующей нормативной документации, регламентирующей качество и безопасность сырья, продуктов животного и растительного происхождения; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, а также основ проведения ветеринарно-санитарная экспертиза			

1	2	3	4
Этап 3. Изучение организации и экономики ветеринарного дела (текущего состояния по паразитарным и инфекционным болезням, перечня заболеваний животных и птиц, наносящих значительный экономический ущерб, распространенность этих заболеваний в стране и в сопредельных государствах; эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инвазионных заболеваний; методы диагностики этих заболеваний)			
Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета	ПК-1, ПК-3	Формировании действия с должной мерой обобщения и в освоении написания отчета по учебной практике	Дифференцированный 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 объем работ на практике, требования к их выполнению и/или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3	4
Ознакомление с нормативно-технической документацией. Закрепление теоретических знаний, практических навыков по изученным дисциплинам.	ПК-1, ПК-3	Закрепление теоретических знаний, практических навыков по изученным дисциплинам. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление со структурой ветслужбы на перерабатывающих предприятиях и деятельностью лабораторий ветсан. экспертизы;	Журнал по технике безопасности. Дневник и характеристика на студента заверенная печатью и подписью руководителя от предприятия

Продолжение таблицы

1	2	3	4
<p>Основной Этап 1. Ознакомление с местом практики. Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Инструктаж по санитарно-гигиеническим требованиям предприятия</p>	<p>ПК-1, ПК-3</p>	<p>Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков и умений по специальным дисциплинам, входящим в программу практики. 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;</p>	<p>Дневник и характеристика на студента заверенная печатью и подписью руководителя от предприятия</p>
<p>Этап 2. Изучение действующей нормативной документации, регламентирующей качество и безопасность сырья, продуктов животного и растительного происхождения; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, а также основ проведения ветеринарно-санитарная экспертиза</p>	<p>ПК-1, ПК-3</p>	<p>Отработка приемов ветсан. экспертизы всех продуктов убоя животных и методов лабораторного анализа сырья и продуктов животного и растительного происхождения при подозрении на их доброкачественность</p>	<p>Дневник и характеристика на студента заверенная печатью и подписью руководителя от предприятия</p>
<p>Этап 3. Изучение организации и экономики ветеринарного дела(текущего состояния по паразитарным и инфекционным болезням, перечня заболеваний животных и птиц, наносящих значительный экономический ущерб, распространенность этих заболеваний в стране и в сопредельных государствах; эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении</p>	<p>ПК-1, ПК-3</p>	<p>Проведение научных исследований в области переработки сырья животного происхождения, внедрение результатов исследований и разработок в практику.</p>	<p>Дневник и характеристика на студента заверенная печатью и подписью руководителя от предприятия</p>

инвазионных заболеваний; методы диагностики этих заболеваний)			
Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка дневника, оформление отчета	ПК-1, ПК-3	Оформление отчета по выполненной в течение практики работы, написание реферата, подготовка отчета по практике.	Дневник, характеристика и отчет по практике

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

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
Отлично	<p>Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному:</p> <p style="text-align: center;">знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выполнения работы в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1); - нормативно-технические и организационные основы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-3); <p style="text-align: center;">умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1); - применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-3); <p style="text-align: center;">владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками и методами диагностики инфекционных, паразитарных и незаразных заболеваний (ПК-1); 	Повышенный уровень

	<ul style="list-style-type: none"> - способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-1); - способностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-3). 	
Хорошо	<p>Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным количеством баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками:</p> <p>знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выполнить работы в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей (ПК-1); - нормативно-технические и организационные основы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей (ПК-3); <p>умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1); - применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-3); <p>владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками и методами диагностики инфекционных, паразитарных и незаразных заболеваний (ПК-1); - способностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-3). 	Базовый уровень
Удовлетворительно	<p>Теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из</p>	<p>Пороговый уровень</p> <p>(обязательный для всех)</p>

	<p>выполненных заданий, возможно, содержат ошибки: знает не достаточно хорошо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выполнить работы в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1); - нормативно-технические и организационные основы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей (ПК-3); <p>Умеет не достаточно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1); <p>владеет н в полном объеме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками и методами диагностики инфекционных, паразитарных и незаразных заболеваний (ПК-1); - способностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-3). 	<p>обучающихс я)</p>
<p>Неудовле творител ьно</p>	<p>Необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий</p> <p>не знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выполнить работы в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения (ПК-1); - нормативно-технические и организационные основы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-3); <p>не умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-3); <p>не владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками и методами диагностики инфекционных, паразитарных и незаразных заболеваний (ПК-1); - способностью применять на практике базовые знания теории 	<p>Компетенци я не сформирова на</p>

	и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-1);	
--	---	--

Компетенции ПК-1, ПК-3 считаются сформированными, 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. Предметом оценки по учебной практике являются «владеть навыками» и «уметь», приобретенные студентом в ходе выполнения конкретных видов работ.

Промежуточная аттестация по ветеринарно-санитарной практике проводится в конце третьего курса в форме зачёта с оценкой.

В результате прохождения практики обучающийся должен:
знать:

- правила выполнения работ в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);
- нормативно-технические и организационные основы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-3);

уметь:

- осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);
- применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-3);

владеть:

- навыками и методами диагностики инфекционных, паразитарных и незаразных заболеваний (ПК-1);

- способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-1);

- способностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-3).

Ожидаемый результат: студент должен быть способен производить ветеринарно-санитарную оценку; знать методы оценки качества продукции; основные понятия и определения по теме.

Отчет по практике сдается впервые 3-5 дней после окончания практики на проверку руководителю практики. К отчету по практике должны быть приложены:

- характеристика студента-практиканта, отражающая качество прохождения им практики и способность студента к применению теоретических знаний в практической деятельности (приложение А);

- дневник, в котором сделаны отметки руководителя практики от предприятия о выполнении всех заданий. Оформление титульного листа дневника и форма его ведения даны в приложениях Г.

Подписи руководителя от предприятия в характеристике и дневнике должны быть заверены печатью предприятия.

После проверки руководителем практики от академии, отчет должен быть защищен в присутствии комиссии, состоящей не менее чем из двух преподавателей кафедры, за которой закреплен студент. По результатам защиты отчета выставляется оценка по пятибалльной системе в ведомость и зачетную книжку.

Если отчет не допускается к защите, то он дорабатывается (в соответствии с указаниями руководителя практики). Представляется на повторную проверку и при получении допуска защищается. Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательную характеристику о своей работе на предприятии или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется повторно на учебную практику. Оценка по практике выставляется на основании защиты отчета.

Для организации работы с обучающимися, преподавателями разработаны следующие методические указания:

1 Лушников Н.А., Сандакова Т.А., Хон Ф.К. Методические указания для выполнения учебной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по направлению подготовки - 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (очная и заочная форма обучения). – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2017. (рукопись).

Характеристика (аттестационный лист по практике)

Студент(ка) _____

ФИО _____

обучающийся(ая) на 3 курсе по направлению подготовки – 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

код и наименование направления подготовки (специальности)

прошел(ла) ветеринарно-санитарную практику

выездная

тип практики

в объеме 216 часов с « » 20 г. по « » 20 г.

в _____

Юридический адрес: _____

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)

В ходе практики студентом освоены следующие компетенции:

Код	Наименование компетенции	Освоена -1, не освоена -0
ПК-1	способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	
ПК-3	способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	

Итоговая оценка по практике _____

Руководитель практики от организации

ФИО, должность

Дата Место печати

Отзыв руководителя практики от Академии

Студент(ка) _____

ФИО

обучающийся(ая) на 3 курсе по направлению подготовки – 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

код и наименование направления подготовки (специальности)

прошел(ла) ветеринарно-санитарную практику

выездная

тип практики

в объеме 216 часов с «» 20 г. по «» 20 г.

В _____

Юридический адрес: _____

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>	
	Итоговая оценка	

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 / _____ / завкафедрой биологии и ветеринарии
ФИО, должность

« » 20 г. (дата окончания практики)

Индивидуальное задание на ветеринарно-санитарную практику

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

Обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

проходящего практику в _____
в должности стажера

Приказ ректора _____

Сроки прохождения практики « » 2019г. по « » 2019г.

Содержание индивидуального задания на практику:

Оформление отчета по практике (осуществление систематизации и анализа
собранных материалов).

Индивидуальное задание: _____

Дата выдачи задания _____ (дата до начала сессии)

Руководитель практики
от академии Лушников Н.А./ФИО научного руководителя
подпись

Ответственный за проведение
инструктажа по ознакомлению
с требованиями охраны труда,
технике безопасности, пожарной
безопасности на производстве _____ / ФИО ответственного
подпись

Руководитель практики
от профильной организации _____ / ФИО руководителя
подпись

Ознакомлен _____ / ФИО обучающегося
подпись

_____ (дата выдачи задания)

**ГРАФИК (ПЛАН)
прохождения практики обучающегося**

Обучающийся(ая) на 3 курсе по направлению подготовки – 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

№ п/п	Выполняемая работа	Сроки выполнения	Рабочее место обучающегося
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

Дата « » 20 г.

Обучающийся _____
(фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики
от Академии _____
(фамилия, имя, отчество)

Лушников Н.А.

Руководитель
практики от профильной организации _____
(должность, фамилия, имя, отчество)

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 ветеринарно-санитарной практики

_____ (наименование объекта прохождения практики)

Студент 3 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__

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

ФАКУЛЬТЕТ БИОТЕХНОЛОГИИ

Кафедра _____

ДНЕВНИК

прохождения ветеринарно-санитарной практики

Ф.И.О. студента

Место прохождения практики

.....

Время прохождения практики

начало конец

Форма ведения дневника

Дата	Место и содержание выполняемой работы	Замечания специалиста или руководителя практики

**Примерный перечень разделов отчёта
(отчёт должен содержать не менее 7 разделов)**

Введение

1 Характеристика предприятия

2 Характеристика сырья (мясного, рыбного, молочного, растительного)

3 Заболевания животных (рыбы, птицы)

4 Эпизоотии

5 Дефекты сырья (мясного, рыбного, молочного, растительного)

6 Показатели безопасности и качества сырья (мясного, рыбного, молочного, растительного)

7 Регистрация и мониторинг заболеваний (животных, рыбы, птицы, растений)

8 Диагностики инфекционных и инвазионных болезней (животных, птицы, рыбы)

9 Разделка и клеймение туш (животных, птицы, рыбы)

10 Организация ветеринарно-санитарного досмотра сырья на предприятии

11 Нормативно-технические документы ветеринарно-санитарного контроля

12 Текущее состояние по паразитарным и инфекционным болезням в стране и в сопредельных государствах (перечень заболеваний животных и птиц, наносящих значительный экономический ущерб, распространенность этих заболеваний)

13 Дезинфекция, санитарная обработка на предприятии

14 Оснащённость исследовательской лаборатории предприятия

15 Санитарно-гигиеническая обстановка на предприятии

16 Санитарно-гигиенические факторы риска предприятия

Список использованной литературы

Приложения

**10 Лист регистрации изменений (дополнений) в программу
Ветеринарно-санитарной практики**

в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
на 2020-2021уч. год

Преподаватели _____ / _____ /
(подпись)

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

Заведующий кафедрой _____ / _____ /
(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. Змызгова