

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

Кафедра ветеринарии и зоотехнии



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

М.А. Арсланова

« 31 » марта 2022 г.

ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки – 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность программы (профиль) – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация – Бакалавр

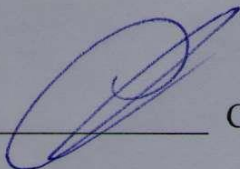
Лесниково
2022

Разработчик (и):

Доктор с.-х. наук, профессор Лушн - Н.А. Лушников

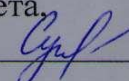
Рабочая программа одобрена на заседании кафедры ветеринарии и зоотехнии
«17» марта 2022г. (протокол № 7)

Завкафедрой,
доктор биол., профессор


С.Н. Кошелев

Одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологии
«28» марта 2022 г. (протокол № 6)

Председатель методической комиссии факультета,
кандидат с.-х. наук, доцент


Н.А. Субботина

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, информационная 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 «Znaniium.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 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 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 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.

- **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:

Лушников Н.А. Общепрофессиональная практика: методические рекомендации для студентов направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. – Курган: Изд-во КГСХА, 2022. (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 Ветеринарно-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 руководи-
теля _____

Лесниково
20__



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