

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

Кафедра ветеринарии и зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета _____ Л.А. Морозова
« 30 » _____ 2021 г.



ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ




Направление подготовки – 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность программы (профиль) – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация – Бакалавр

Лесниково
2021


Разработчик (и):
доктор с.-х. наук, профессор
кандидат с.-х. наук, доцент
доцент

Н.А. Лушников
Н.А. Позднякова
Т.А. Сандакова

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры ветеринарии и
зоотехнии «30» августа 2021 г. (протокол № 1)

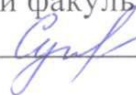
Ответственный за направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
доктор с.-х. наук, профессор



Н.А. Лушников

Одобрена на заседании методической комиссии факультета
биотехнологии «30» августа 2021 г. (протокол № 1)

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



Н.А. Субботина

1 Цель и задачи практики

Цель преддипломной практики – закрепление и расширение в процессе обучения теоретических знаний и приобретение опыта профессиональной деятельности, компетенций обучающихся;

- сбор и систематизация материала для выполнения выпускной квалификационной работы;

- приобретение умений по формированию знаний, полученных в процессе обучения, соотнесённых с общими целями ОПОП ВО.

Основными задачами преддипломной практики являются:

- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя 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 убоя, 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;

- обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства;

- организация выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях;

- организация мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях;

- обработка результатов ветеринарно-санитарной экспертизы па объектах государственного ветеринарного надзора (далее - госветнадзор);

- участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия, в организации испытаний и внедрении новых ветеринарно-санитарных препаратов и средств, в разработке нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии.

2 Место производственной практики в структуре образовательной программы

2.1 Производственная практика (преддипломная практика) относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 2 «Практики».

2.2 Для успешного прохождения практики обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарно-санитарный

контроль на продовольственном рынке», «Пограничный ветеринарно-санитарный контроль», «Организация и экономика ветеринарного дела», «Организация государственного ветеринарного надзора», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Технология переработки продукции животноводства» формирующим следующие компетенции ПК-1, ПК-2, ПК-3, ОПК-4, ПК-5.

2.3 Результаты практики необходимы для выполнения выпускной квалификационной работы.

3 Вид практики, способы и форма её проведения

Вид практики – производственная практика.

Способы проведения практики – выездная.

Форма проведения практики – дискретно 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 преддипломной 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
1	2	3
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1 _{УК-8} Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8); <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять защиту производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8); <p>владеть навыками (иметь опыт профессиональной деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> – приемами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8).
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также	ИД-1 _{ПК-1} Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять лабораторный и

<p>кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>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;</p> <p>владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;
<p>ПК-2 Способен составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>	<p>ИД-1_{ПК-2} Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и нормы в области ветеринарии, латинскую ветеринарную терминологию в объеме для получения информации профессионального содержания из отечественных и зарубежных источников; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам; <p>владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками составления производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам;
<p>ПК-3 Способен 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</p>	<p>ИД-1_{ПК-3} Осуществляет 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</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-технические и организационные основы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять на практике базовые

кормов и кормовых добавок растительного происхождения	добавок растительного происхождения	знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач; владеть - способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач;
ПК-4 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	ИД-1 _{ПК-4} Применяет на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	знать: - базовые знания теории исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач; уметь: - применять при выполнении ветеринарно-санитарных работ базовые знания теории исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач; владеть - навыками выполнения ветеринарно-санитарных работ с учётом базовых знаний по теории исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач;
ПК-5 - способен теоретически обосновать и выбирать рациональный способ переработки сельскохозяйственного сырья	ИД-1 _{ПК-5} Выбирает рациональный способ переработки сельскохозяйственной продукции с теоретическим обоснованием его использования	-знать способы переработки сырья -уметь : Применять их при переработке -владеть элементами технологии переработки

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 6 недель.

6.1 Очная форма обучения ВСЭ

№ 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		
		всего	в т.ч. в форме практическо й подготовки	всего	в т.ч. в форме практической подготовки	
1	Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике. Инструктаж по технике безопасности		4			УК-8
2	Основной Этап 1. Ознакомление с местом практики. Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Инструктаж по санитарно- гигиеническим требованиям предприятия	4		-	-	УК-8
2	Этап 2. Изучение действующей нормативной документации, регламентирующей качество и безопасность сырья, продуктов животного и растительного происхождения; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней	150	150	-	-	УК-8, ПК- 1,ПК-2, ПК- 3,ППК-4,К-5

	животных и птиц, а также основ проведения ветеринарно-санитарная экспертиза 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) Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия. Окончательное оформление дневника практики.					
3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета	26	26		-	УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ППК-4, К-5
Количество часов		180	180	176	-	180
Промежуточная аттестация За 4 курс						Зачет с оценкой

6.1 Заочная форма обучения

№	Разделы (этапы)	Виды работ по практике, включая	Код
---	-----------------	---------------------------------	-----

п/п	практики	самостоятельную работу студентов, и трудоемкость в часах				формируемой компетенции
		Контактная работа, часы		СРС, часы		
		все го	в т.ч. в форме практической подготовки	все го	в т.ч. в форме практической подготовки	
<i>Ветеринарно-санитарная практика – 3 курс 1(6 ЗЕ, 576 академ. часа, 8недель)</i>						
1	Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике	4	4	-	-	УК-8
2	Основной Этап 1. Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. . 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 Этап3Изучение организации и экономики ветеринарного дела (текущего состояния по паразитарным и инфекционным болезням, перечня заболеваний животных и птиц, нанося- щих значительный экономический ущерб,	15 0	150		-	УК-8, ПК- 1,ПК-2, ПК-3,ППК- 4,К-5

	распространенность этих заболеваний в стране и в сопредельных государствах; эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инвазионных заболеваний; методы диагностики этих заболеваний) Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия. Окончательное оформление дневника практики.					
3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета	26	26	-	-	УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ППК-4, К-5
Количество часов		180	180			176
Контроль		-		-	-	4
Итого						180
Промежуточная аттестация за 4 курс						Зачет с оценкой

7 Формы отчетности по практике

По окончании преддипломной практики обучающийся в установленном приказом ректора сроки предоставляют руководителю практики от Академии оформленный «Дневник по практике», «Отчет по практике», характеристику с места прохождения практики (приложения А-Е).

Требования к содержанию и оформлению отчета по технологической 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 Microsoft Word шрифтом TimesNewRoman 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. 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.

Структура отчета по практике

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

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 отчетов в зависимости от места прохождения практики представлены в приложении Ж.

Формой промежуточной аттестации по практике является зачет с оценкой.

К отчету студент должен представить следующие документы: характеристику деятельности обучающегося во время учебной практики (приложение А), отзыв руководителя от академии (приложение Б), дневник (приложение Г), индивидуальное задание на производственную практику (приложение Д), график прохождения практики обучающегося (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 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. 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.znaniium.com>].
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://znaniium.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. Журавская Н.К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов : учебник/ Н. К. Журавская, Б. Е. Гутник, Н. А. Журавская. -М.: Колос, 1999. -176 с.
6. Мухачев И.С. Биологические основы рыбоводства : учеб. пособие/ И. С. Мухачев; МСХ РФ . -Тюмень: ТГСХА, 2005. -260 с. УЧЛ - Рекомендовано Мин.образования, УЧЛ - Учебное пособие
7. 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>

8. 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.

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

10. Серегин, И.Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки субпродуктов, жира, кишечного сырья и мясных полуфабрикатов. [Электронный ресурс] : Учебные пособия / И.Г. Серегин, Т.В. Курмакаева, Л.П. Михалева. — Электрон. дан. — МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2013. — 140 с. — Режим доступа: <http://www.znanium.com>].

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 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. 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.
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. 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.
6. 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.
7. 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>
8. 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>].

*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> – книгоноша, 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

MicrosoftwindowsProfessional 7 № 46891279 от 12.05.2010

Microsoftoffice 2007 лицензия № 44414519 от 19.08.2008

KasperskyEndpointSecurityлицензия №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 технологической 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 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 У-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.

10 Лист регистрации изменений (дополнений) в производственной практики представлен в приложении 2.

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

Кафедра ветеринарии и зоотехнии

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки – 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация – бакалавр

Лесниково
2021

1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов прохождения образовательной программы преддипломной практики 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

1.2 Formой промежуточной аттестации по преддипломной 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 Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике. Инструктаж по технике безопасности.	УК-8	Дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой
Основной Этап 1. Ознакомление с местом практики. Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Инструктаж по санитарно-гигиеническим требованиям предприятия. Ознакомление с хозяйственной деятельностью предприятия Этап 2. Изучение действующей нормативно-технической документации, регламентирующей качество и безопасность сырья, продуктов животного и растительного происхождения. Основные законодательные акты Российской Федерации в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Освоение методик проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях предприятия Этап 3. Изучение организации и экономики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья, продуктов животного и растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения. Изучение современного развития животноводства и технологических элементов приготовления кормовых средств	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	Дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой

Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	Дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценко й
--	--	--	------------------------

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 преддипломной практике, требования к их выполнению и/или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3	4
Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике. Инструктаж по технике безопасности.	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	Ознакомиться с индивидуальным заданием и требованиями нормативных документов. Закрепление теоретических знаний, практических навыков по изученным дисциплинам. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление со структурой ветслужбы на перерабатывающих предприятиях и деятельностью лабораторий ветсанэкспертизы;	Журнал по технике безопасности. Дневник и характеристика на студента заверенная печатью и подписью руководителя от предприятия

<p>. Ознакомление с местом практики. Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Инструктаж по санитарно-гигиеническим требованиям предприятия. Ознакомление с хозяйственной деятельностью предприятия . Изучение действующей нормативно-технической документации, регламентирующей качество и безопасность сырья, продуктов животного и растительного происхождения. Основные законодательные акты Российской Федерации в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Освоение методик проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях предприятия . Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.</p>	<p>ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5</p>	<p>Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков и умений по специальным дисциплинам, входящим в программу практики. Ознакомление на практике с вопросами организации проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и лабораторного производственного ветеринарно-санитарного контроля при переработке сырья и продукции животного происхождения; Отработка приемов ветсанэкспертизы продуктов убоя животных и изучение нормативно-технической документации, методов лабораторного анализа сырья и продуктов животного и растительного происхождения при подозрении на их недоброкачественность Изучение законодательных актов в области ветеринарии .</p>	<p>Дневник и характеристика на студента заверенная печатью и подписью руководителя от предприятия Дневник и характеристика на студента заверенная печатью и подписью руководителя от предприятия Дневник и характеристика на студента заверенная печатью и подписью руководителя от предприятия</p>
<p>Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка дневника, оформление отчета</p>	<p>ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5</p>	<p>Обработать собранный материал, проанализировать итоги работы, написать и оформить отчетные материалы. Оформить характеристику, дневник, отчет по практике и представить его на кафедру..</p>	<p>Дневник, характеристика и отчет по практике</p>

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
4 курс, 7 семестр			
Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике. Инструктаж по технике безопасности.	УК-8	Ознакомиться с индивидуальным заданием и требованиями нормативных документов.	Дневник, характеристика и отчет по практике
Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Освоение навыков эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Анализ и оценка показателей производственно-финансовой деятельности предприятия. Сформировать представление о процессах менеджмента на предприятии, принципах оценки результатов принятых управленческих решений.	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5;	Ознакомиться с миссией, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Изучить технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Освоить навыки эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. Провести оценку качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Провести анализ и оценить показатели производственно-финансовой деятельности предприятия. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Подготовить характеристику с подписью руководителя практики и печатью предприятия.	Дневник, характеристика и отчет по практике

Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.			
Систематизация фактического материала, подготовка дневника и отчета	УК-8, ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5;	Обработать собранный материал, проанализировать итоги работы, написать и оформить отчетные материалы. Оформить характеристику, дневник, отчет по практике и представить его на кафедру..	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>знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1); - правила и нормы в области ветеринарии, латинскую ветеринарную терминологию в объеме для получения информации профессионального содержания из отечественных и зарубежных источников (ПК-2); - 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); - базовые знания теории исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (УК-8), ПК-4); - производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам (УК-8), ПК-5); <p>умеет</p>	Повышенный уровень

	<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 (УК-8),(ПК-1); - составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-2); - применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (УК-8) ,(ПК-3); - применять при выполнении ветеринарно-санитарных работ базовые знания теории исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4); - использовать и самостоятельно работать с производственной документацией и установленной отчетностью по утвержденным нормам (ПК-5); <p>владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1); - навыками составления производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-2); - способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (УК-8) ,(ПК-3); - навыками выполнения ветеринарно-санитарных работ с учётом базовых знаний по теории исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4); - навыками самостоятельной работать с производственной документацией и установленной отчетностью по утвержденным нормам (ПК-5). 	
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 не в полном объеме: - виды сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых</p>	Базовый уровень

целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);

- правила и нормы в области ветеринарии, латинскую ветеринарную терминологию в объеме для получения информации профессионального содержания из отечественных и зарубежных источников (ПК-2);

- 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);

- базовые знания теории исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4);

- производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-5);

умеет не в полном объеме: - 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);

- составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-2);

- применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-3);

- применять при выполнении ветеринарно-санитарных работ базовые знания теории исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4);

- использовать и самостоятельно работать с производственной документацией и установленной отчетностью по утвержденным нормам (ПК-5);

владеет не в полном объеме: - навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);

- навыками составления производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-2);

- способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-3);

- навыками выполнения ветеринарно-санитарных работ с учётом базовых знаний по теории исследования с

	<p>использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4);</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками самостоятельной работать с производственной документацией и установленной отчетностью по утвержденным нормам (ПК-5). 	
<p>Удовлетворительно</p>	<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 выполненных заданий, возможно, содержат ошибки:</p> <p>знает некоторые:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1); - правила и нормы в области ветеринарии, латинскую ветеринарную терминологию в объеме для получения информации профессионального содержания из отечественных и зарубежных источников (ПК-2); - 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); - базовые знания теории исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4); - производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-5); <p>умеет недостаточно:</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); - составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-2); - применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-3); - применять при выполнении ветеринарно-санитарных работ базовые знания теории исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4); - использовать и самостоятельно работать с производственной документацией и установленной отчетностью по утвержденным нормам (ПК-5); 	<p>Пороговый уровень</p> <p>(обязательный для всех обучающихся)</p>

	<p>владеет недостаточно: - навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками составления производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-2); - способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-3); - навыками выполнения ветеринарно-санитарных работ с учётом базовых знаний по теории исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4); - навыками самостоятельной работать с производственной документацией и установленной отчетностью по утвержденным нормам (ПК-5). 	
<p>Неудовлетворительно</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: - виды сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и нормы в области ветеринарии, латинскую ветеринарную терминологию в объеме для получения информации профессионального содержания из отечественных и зарубежных источников (ПК-2); - 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); - базовые знания теории исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4); - производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-5); <p>не умеет: - 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</p>	<p>Компетенция не сформирована</p>

	<p>добавок растительного происхождения (ПК-1);</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-2); - применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-3); - применять при выполнении ветеринарно-санитарных работ базовые знания теории исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4); - использовать и самостоятельно работать с производственной документацией и установленной отчетностью по утвержденным нормам (ПК-5); <p>не владеет: - навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками составления производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-2); - способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-3); - навыками выполнения ветеринарно-санитарных работ с учётом базовых знаний по теории исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4); - навыками самостоятельной работать с производственной документацией и установленной отчетностью по утвержденным нормам (ПК-5). 	
--	--	--

Компетенции УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5 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 учебной практике проводится в конце четвёртого курса в форме зачёта с оценкой.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

знать:

- виды сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);

- правила и нормы в области ветеринарии, латинскую ветеринарную терминологию в объеме для получения информации профессионального содержания из отечественных и зарубежных источников (ПК-2);

- 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);

- базовые знания теории исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4);

- производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам (УК-8), (ПК-5);

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 (УК-8), (ПК-1);

- составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-2);

- применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-3);

- применять при выполнении ветеринарно-санитарных работ базовые знания теории исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4);

- использовать и самостоятельно работать с производственной документацией и установленной отчетностью по утвержденным нормам (ПК-5);

владеть

- навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);

- навыками составления производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-2);

- способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-3);

- навыками выполнения ветеринарно-санитарных работ с учётом базовых знаний по теории исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4);

- навыками самостоятельной работы с производственной документацией и установленной отчетностью по утвержденным нормам (ПК-5).

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 отчёта 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., Позднякова Н.А. Методические указания для выполнения преддипломной практики по направлению подготовки - 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (очная и заочная форма обучения). – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2021. (рукопись)

Характеристика деятельности обучающегося во время практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

В ходе практики студентом освоены следующие компетенции:

Код	Наименование компетенции	Освоена -1, не освоена -0
УК-8	. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
ПК-1	способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	1
ПК-2	способен составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	1
ПК-3	способен 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	1
ПК-4	способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных	1
ПК-5	способен теоретически обосновать и выбирать рациональный способ переработки сельскохозяйственного сырья	1

Итоговая оценка по практике _____

Руководитель практики
от организации

ФИО, должность

Дата Место печати

Отзыв руководителя практики от Академии

Студент(ка) _____

ФИО _____

обучающийся(ая) на 4 курсе по направлению подготовки – 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

код и наименование направления подготовки (специальности) _____

прошел(ла) *преддипломную* практику

_____ *выездная* _____

тип практики _____

в объеме 216 часов с « » 2019 г. по « » 2019 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)

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 преддипломной практики

(наименование объекта прохождения практики)

Студент 4 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 преддипломной 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

Индивидуальное задание на производственную 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 « » _____ 20__ г. по « » _____ 20__г.

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 4 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)

Примерный план написания отчёта

Введение

1. Организационно-экономическая характеристика предприятия
2. Характеристика, показатели качества сырья, дефекты (мясного, рыбного, молочного)
3. Отбор, маркировка и сохранение средней пробы (мяса-сырья, рыбы, молока-сырья)
4. Ветеринарно-санитарные методики оценки качества
5. Организация ветеринарно-санитарного контроля на предприятии
6. Организация лабораторного ветеринарно-санитарного контроля на предприятии
7. Нормативно-технические документы ветеринарно-санитарного контроля

Список использованной литературы

Приложения

**10 Лист регистрации изменений (дополнений) в программу
(учебной/производственной) практики**

в составе ОПОП _____ на 20____-20____уч.

ГОД

(код и наименование ОПОП)

Преподаватели _____ / _____ /
_____ / _____ /

(подпись)

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

Заведующий кафедрой _____ / _____ /
(подпись)

К

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