

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»**

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического факультета

Василенко В.Н.

25.06.2020



ПРОГРАММА

Учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Направление подготовки

36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) подготовки

«Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и производства продуктов животного и растительного происхождения»

Квалификация выпускника

бакалавр

Разработчик программы

25.06.2020 доц. Гребенщиков А.В.

25.06.2020 доц. Василенко Л.И.

Согласовано:

Заведующий кафедрой Биохимии и биотехнологии

(подпись)

25.06.2020

Корнеева О.С.

Воронеж

ВВЕДЕНИЕ

Учебная практика студентов позволяет повысить качество подготовки специалистов, совершенствовать учебный и воспитательный процессы, сократить сроки адаптации молодых специалистов на производстве. Она направлена на закрепление теоретических знаний при изучении опыта работы промышленных предприятий и научных учреждений, овладение производственными навыками и организационной работой в коллективе, ознакомление с технико-экономическими показателями предприятия, планами развития.

В процессе практики студент последовательно знакомится со структурой предприятия, организацией по выпуску продукции в отрасли и контролю за ее производством; накапливает практический опыт, используя теоретические знания по общеобразовательным и специальным дисциплинам

1 Цели учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

Цель учебной практики – закрепить теоретические и практические знания, полученные в период обучения, для освоения ранней прижизненной диагностики инфекционных, инвазионных и незаразных болезней; умению квалифицированно организовывать противоэпизоотические и лечебно-профилактические мероприятия, организовывать первую помощь животным при хирургических и акушерско-гинекологических заболеваниях; приобретению опыта анализа патологоанатомических изменений органов трупов животных для установления патологоанатомического диагноза и заключения о причинах падежа.

Местом проведения учебной практики являются ветеринарные клиники, станции по борьбе с болезнями животных, животноводческие комплексы и фермы.

2. Задачи учебной практики

Задачами учебной практики по ветеринарно-санитарной экспертизе являются:

- ознакомление с основами сельскохозяйственного производства
- закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по всему циклу наук;
- овладение производственными навыками по ветеринарно- санитарной экспертизе и производственному ветеринарно-санитарному контролю на всех этапах переработки продуктов питания;
- освоить современные методы лабораторных исследований мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов и меда.

3. Место учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) в структуре ОП ВО бакалавриата.

Учебная практика по ветеринарно-санитарной экспертизе базируется на изучении дисциплины математического и общего естественнонаучного цикла «Биология», дисциплин общепрофессионального цикла «Анатомия и физиология животных» и «Основы ветеринарии».

Прохождение учебной практики по ветеринарно-санитарной экспертизе необходимо как предшествующее для профессиональных модулей «Лаборант химико-бактериологического анализа (рабочая профессия)», «Лаборант-микробиолог (рабочая профессия)», «Внутренние незаразные болезни», Закрепление приёмов и методов диагностики незаразных заболеваний.

Прохождение производственной практики базируется на «входных» знаниях, умениях и соответствующей подготовке студентов, приобретенных в результате освоения разделов дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

Процесс выполнения программы практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия (ОК-6);

Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ОПК-2);

Способность изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ОПК-3);

Способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ОПК-4).

Способность 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 (ПК-1);

Готовность 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-2);

Готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-3);

Способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4);

Готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ПК-5);

Способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-6);

Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-7);

Готовность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-8);

Владение методами охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-9);

Способность обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования (ПК-10);

Способность проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во

внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-11);

Способность принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования (ПК-12);

Способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (Пкв-1);

Способность применять микробиологические, вирусологические и физико-химические методы контроля сырья и пищевых продуктов (Пкв-2).

Согласно результатов прохождения учебной практики студент должен

Знать:

принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов;

о социальных, этнических, конфессиональных и культурных особенностях представителей тех или иных социальных общностей;

содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности;

характеристики и механизмы процессов саморазвития и самореализации личности.

Уметь:

работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности;

работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия;

планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности;

самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности.

Владеть:

приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности;

в процессе работы в коллективе этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; способами и приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности;

приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности;

технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.

5. Структура и содержание практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

Общая трудоемкость учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) составляет 5 ЗЕ, 180 часов, продолжительность 3 недели.

Таблица 1 - Содержание инвариантных заданий (задач) на учебную практику в соотношении с формами отчетности и формируемыми компетенциями:

п/п	Формулировка задания	Форма отчетности	Формируемые компетенции
1	Инструктаж по прохождению практики и правилам безопасности в лаборатории.	Учебная аудитория кафедры ТПЖП.	ОК-6;
2	Подготовительный этап. Знакомство со структурой учреждения, правилами внутреннего распорядка. Проведение инструктажа по технике безопасности при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий, при работе по выполнению ветеринарно-санитарной экспертизы.	Проверка усвоения материала, регулярно не реже одного раза в неделю осуществляемого на протяжении практики и фиксируемого в дневнике.	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4;
3	Основной этап. Работа в организации и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы: проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства и растениеводства, знать и использовать правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе; Знать: принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов; о социальных, этнических, конфессиональных и культурных особенностях представителей тех или иных социальных общностей; содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности; характеристики и механизмы процессов саморазвития и самореализации личности. Уметь: работать в коллективе, эффективно	Заполненный, заверенный печатью организации дневник и отчет производственной практики	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПКв-1; ПКв-2

	<p>выполнять задачи профессиональной деятельности;</p> <p>работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия;</p> <p>планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности;</p> <p>самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть:</p> <p>приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности;</p> <p>в процессе работы в коллективе этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; способами и приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности;</p> <p>приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности;</p> <p>технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.</p> <p>Обработка результатов практики.</p>		
4	Подготовка отчета и его защита	Защита отчетов	ПК-8;

Рекомендации по составлению форм отчетности по практике:

Аттестация по итогам практики включает в себя дневник, письменный отчет с отзывом руководителя предприятия. По результатам аттестации выставляется оценка. Материалы выполнения заданий практик могут быть использованы и оформлены в соответствии с требованиями в виде темы выпускной квалификационной работы.

Таблица 2 - Распределение учебного времени для выполнения заданий учебной практики:

пп/п	Разделы (этапы) практики	Часы	Формы текущего контроля
1	Инструктаж по прохождению практики и правилам безопасности в лаборатории.	4	Проверка усвоения материала.
	Подготовительный этап. Знакомство со структурой учреждения, правилами внутреннего распорядка. Проведение инструктажа по технике безопасности при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий, при работе по выполнению ветеринарно-санитарной экспертизы.	36	Проверка усвоения материала, регулярно не реже одного раза в неделю осуществляемого на протяжении практики и фиксируемого в дневнике.
2	<p>Основной этап.</p> <p>Работа в организации и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы: проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства и растениеводства, знать и использовать правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе;</p> <p>Знать:</p> <p>принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов; о социальных, этнических, конфессиональных и культурных особенностях представителей тех или иных социальных общностей;</p> <p>содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности;</p> <p>характеристики и механизмы процессов саморазвития и самореализации личности.</p> <p>Уметь:</p> <p>работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности;</p> <p>работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия;</p>	120	Заполненный, заверенный печатью организации дневник и отчет производственной практики

	<p>планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности;</p> <p>самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть:</p> <p>приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности;</p> <p>в процессе работы в коллективе этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; способами и приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности;</p> <p>приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности;</p> <p>технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности. Обработка результатов практики.</p>		
3	Подготовка отчета и его защита	20	Защита отчетов
	ВСЕГО:	180 часов (5 ЗЕ)	

6. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

Руководитель практики от предприятия:

- составляет график выполнения программы практики, по согласованию с руководителем практики от кафедры.

- обеспечивает проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности (руководитель несет ответственность за несчастные случаи со студентами в период прохождения практики).

- организует экскурсии студентов по структурным подразделениям, консультирует по программе практики, предоставляет материалы для написания отчета.

- знакомит студента с местом его будущей работы и коллективом подразделения, организует проведение мастер – классов, разъясняет должностные права и обязанности.

- контролирует соблюдение студентами производственной дисциплины, проверяет отчет и дает оценку работы студента, отразив это в характеристике.

Руководитель практики от предприятия имеет право отстранить от прохождения практики студента, нарушившего внутренний распорядок работы предприятия. По согласованию с руководителем практики от кафедры или руководителем курсового, дипломного проекта он может корректировать тему индивидуального задания, курсового или дипломного проекта.

Руководитель практики от кафедры:

- знакомит студентов с особенностями конкретного предприятия,
- выдает тему индивидуального задания (с изложением методики его выполнения).

- составляет примерный план распределения рабочего времени студента в соответствии со спецификой предприятия,

- оказывает необходимую методическую и организационную помощь в выполнении индивидуального задания

- организует и проводит лекции и консультации по вопросам практики.

Студент практикант:

- обязан получить перед выходом на практику у руководителя задание и согласовать рабочую программу практики;

- выполняет задания, предусмотренные рабочей программой практики;

- выполняет порученную ему работу и указания руководителя практики от организации или кафедры;

- обрабатывает информацию, полученную на основе анализа нормативно-правовой базы предприятия, а также информации о предприятии из различных источников (Интернет, СМИ, рекламные материалы, отзывы гостей) применяя ее для анализа и обобщения в виде отчета.

- выполнять правила внутреннего распорядка, правила охраны труда и техники безопасности организации;

- по истечении времени практики получить отзыв от руководителя;

- составить письменный отчет о прохождении практики;

- в двухнедельный срок после начала занятий студент должен предоставить руководителю от университета отчет на проверку, а затем защитить его перед комиссией.

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике

Контрольные вопросы для проведения текущей аттестации по разделам практики:

а) Подготовительный этап:

1. Распоряжение о проведении мероприятий по государственному ветеринарному надзору.

2. Акт проверки поднадзорного объекта.

3. Акт отбора проб продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4. Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный ветеринарный надзор.

5. Устройство лаборатории ВСЭ. Техника безопасности в лаборатории.

6. Анатомио-гистологические особенности мяса различных видов животных.

7. Химический состав и физико-химические свойства мяса.

8. Мясо, его пищевое и биологическое значение.

9. Ткани убойных животных имеющие наибольшее пищевое значение.
10. Соединительные ткани и их классификация.
11. Строение рыхлой, плотной и жировой тканей их физико-химические свойства и пищевая ценность.
12. Строение хрящевой и костной тканей их физико-химические свойства и пищевая ценность.
13. Организации, осуществляющие заготовку и закупку убойных животных.
14. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.

б) Основной этап.

1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.
2. Классификация и общие сведения о возбудителях пищевых инфекций, отравлений, глистных заболеваний.
3. Пищевые инфекции, пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.
4. Виды порчи мяса
5. Виды порчи молока и молочных продуктов.
6. Основы профилактики пищевых отравлений
7. Глистные заболевания.
8. Основные меры профилактики пищевых инфекций, пищевых отравлений, глистных заболеваний, связанных с мясными продуктами.
9. Понятия: продукция «годная», «условно годная», «подлежащая утилизации».
10. Классификация и назначение экспертиз, их роль в обеспечении качества и безопасности мясной продукции.
11. Цели и задачи, этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
12. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на холодильниках.
13. Нормативные документы, регламентирующие порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
14. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных
15. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных (крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, продуктов убоя свиней).
16. Значение лимфатической системы животных для ветеринарно-санитарной экспертизы.
17. Инфекционные болезни животных (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, лептоспироз, ящур, оспа, туляремия и др.).
18. Краткая характеристика, возбудители заболеваний животных, их устойчивость, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия
19. Санитарная оценка мяса, возможности его использования.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов при инфекционных заболеваниях животных.

8. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

Отчет необходимо писать во время практики по мере обработки того или иного раздела программы. По окончании практики после проверки отчета руководителями практики от производства и кафедры, студент защищает отчет в установленный срок перед комиссией, назначаемой заведующим кафедрой.

В двухнедельный срок после начала занятий студенты обязаны сдать отчет, подписанный руководителем практики от предприятия и заверенный печатью предприятия, руководителям на проверку, при необходимости доработать отдельные разделы (указываются руководителем) и защитить его на кафедральной комиссии, график, работы которой доводится до сведения студентов.

Защита отчета проходит на кафедре. Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики от предприятия. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно).

Оценочные средства формирования компетенций при выполнении программы практики.

КИМ «Аналитическая справка об истории развития предприятия, отечественном и зарубежном опыте в области «Ветеринарно-санитарной экспертизы»

Параметры	Баллы
Студент глубоко и развернуто отразил в справке историю предприятия, показал способность обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, анализировать информационные источники (сайты, форумы, периодические издания); анализировать культурную, профессиональную и личностную информацию и использовать ее для повышения своей квалификации и личностных качеств. (ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4)	5
Студент отразил в справке историю предприятия, показал способность обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, анализировать информационные источники (сайты, форумы, периодические издания); анализировать культурную, профессиональную и личностную информацию, но при этом не в полном объеме использует ее для повышения своей квалификации и личностных качеств (ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4)	4
Студент отразил в справке основные этапы истории предприятия, показал способность обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, анализировать культурную, профессиональную и личностную информацию, но при этом не использует ее для повышения своей квалификации и личностных качеств (ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4)	3
Студент отразил в справке основные этапы истории предприятия, но не показал способность обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, анализировать культурную, профессиональную и личностную информацию (ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12;	2

ПКВ-1; ПКВ-2)	
---------------	--

КИМ «Работа по ветеринарно-санитарной экспертизе»»

Параметры	Баллы
<p>В основной части отчета отражена способность организовать работу небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ результатов деятельности производственных подразделений; способность обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; студент владеет полной системой знаний о содержании, особенностях процессов самоорганизации и самообразования, аргументированно обосновывает принятые решения при выборе технологий ветеринарно-санитарной экспертизы их реализации с учетом целей профессионального и личностного развития. (ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПКВ-1; ПКВ-2)</p>	5
<p>В основной части отчета отражена способность организовать работу небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ результатов деятельности производственных подразделений; способность обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; готовность организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты; студент не владеет полной системой знаний о содержании, особенностях процессов самоорганизации и самообразования, но при этом аргументированно обосновывает принятые решения при выборе технологий ветеринарно-санитарной экспертизы их реализации с учетом целей профессионального и личностного развития. (ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПКВ-1; ПКВ-2)</p>	4
<p>В основной части отчета отражена слабая способность организовать работу небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ результатов деятельности производственных подразделений; способность обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; готовность организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты; студент не владеет полной системой знаний о содержании, особенностях процессов самоорганизации и самообразования, но при этом аргументированно обосновывает принятые решения при выборе технологий ветеринарно-санитарной экспертизы их реализации с учетом целей профессионального и личностного развития. (ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7;</p>	3

ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПКв-1; ПКв-2)	
<p>Студент не способен организовать работу небольшого коллектива исполнителей, но при этом может проводить анализ результатов деятельности производственных подразделений; обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; не способен обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; не готов организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты; студент не владеет полной системой знаний о содержании, особенностях процессов самоорганизации и самообразования, но при этом аргументированно обосновывает принятые решения при выборе технологий ветеринарно-санитарной экспертизы их реализации с учетом целей профессионального и личностного развития. (ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПКв-1; ПКв-2)</p>	2

КИМ «Письменный отчет, слайд-шоу по основным результатам работы на предприятии»

Параметры	Баллы
<p>Оформлен письменный отчет в формате MS Word в виде компьютерного файла с расширением *.doc или *.rtf в шаблоне Normal.dot, содержащий подробный анализ пп 1-5, отражающий основные результаты работы на предприятии, приложения к отчету в виде должностных обязанностей, образцов оперативных документов, регламентирующих деятельность предприятия. (ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПКв-1; ПКв-2)</p>	5
<p>Оформлен письменный отчет в формате MS Word в виде компьютерного файла с расширением *.doc или *.rtf в шаблоне Normal.dot, содержащий анализ пп 1-5, отражающий основные результаты работы на предприятии, приложения к отчету в виде отдельных должностных обязанностей, отдельных образцов оперативных документов, регламентирующих деятельность предприятия. (ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПКв-1; ПКв-2)</p>	4
<p>Оформлен письменный отчет в формате MS Word в виде компьютерного файла с расширением *.doc или *.rtf в шаблоне Normal.dot, отражающий основные требования пп 1-5, приложения к отчету отсутствуют. (ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПКв-1; ПКв-2)</p>	3
<p>Оформлен письменный отчет в формате MS Word в виде компьютерного файла с расширением *.doc или *.rtf в шаблоне Normal.dot, не отражающий требования пп 1-5, приложения к отчету отсутствуют. (ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПКв-1; ПКв-2)</p>	2

КИМ

«Дневник с описанием выполняемых операций и процессов.

Характеристика руководителя практики от предприятия»

Параметры	Баллы
<p>В дневнике студентом подробно описаны выполняемые операции и участие в ветеринарно-санитарной экспертизе на предприятии или в лаборатории, руководителем от предприятия отмечен достаточный уровень выполнения операций и участия в процессах. В характеристике руководителя от предприятия приведена информация о готовности студента к кооперации с коллегами. Руководитель от предприятия констатирует готовность и умение студента формировать приоритетные цели деятельности, давая полную аргументацию принимаемым решениям при выборе способов выполнения деятельности, демонстрирует возможность переноса технологии организации процесса самообразования, сформированной в одной сфере деятельности, на другие сферы, полностью обосновывая выбор используемых методов и приемов. (ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПКв-1; ПКв-2)</p>	5
<p>В дневнике студентом подробно описаны выполняемые операции и участие в ветеринарно-санитарной экспертизе на предприятии или в лаборатории, руководителем от предприятия отмечен достаточный уровень выполнения операций и участия в процессах. В характеристике руководителя от предприятия приведена информация о частичной готовности студента к кооперации с коллегами. Руководитель от предприятия констатирует овладение студентом отдельными навыками, планируя цели деятельности с учетом условий их достижения, дает не полностью аргументированное обоснование соответствия выбранных способов выполнения деятельности намеченным целям, владеет системой приемов организации процесса самообразования только в определенной сфере деятельности (ветеринарно-санитарная экспертиза). (ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПКв-1; ПКв-2)</p>	4
<p>В дневнике студентом описаны отдельные выполняемые операции и участие в реализации ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии, руководителем от предприятия отмечен необходимый уровень выполнения операций и участия в процессах. В характеристике руководителя от предприятия приведена информация возможности кооперации студента с коллегами, бесконфликтной работе в коллективе, Руководитель от предприятия констатирует частичное знание содержания процессов самоорганизации и самообразования, некоторых особенностей и технологий реализации в ветеринарно-санитарной экспертизе, но не может обосновать их соответствие запланированным целям профессионального совершенствования, студент владеет отдельными приемами саморегуляции, но допускает существенные ошибки при их реализации, не учитывая конкретные условия и свои возможности при принятии решений в области ветеринарно-санитарной экспертизы. (ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПКв-1; ПКв-2)</p>	3

<p>В дневнике студентом не описаны операции и участие в реализации ветеринарно-санитарной экспертизы, руководителем от предприятия отмечено не выполнение операций и участие в процессах. В характеристике руководителя от предприятия приведена информация о не возможности кооперации студента с коллегами, склонность к конфликтным ситуациям с коллегами. Руководитель от предприятия констатирует низкий уровень овладения студентом отдельными приемами организации собственной познавательной деятельности, осознавая перспективы профессионального развития, но не давая аргументированное обоснование адекватности отобранной для усвоения информации целям самообразования ветеринарно-санитарного эксперта. (ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПКв-1; ПКв-2)</p>	2
--	---

Итоговая оценка по практике определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию по следующей шкале:

- 0-2,5 – неудовлетворительно;
- 2,6-3,5 – удовлетворительно;
- 3,6-4,5 – хорошо;
- 4,6-5,0 – отлично.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

При выполнении программы практики студент может использовать учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплин учебного плана, предшествующих выполнению программы практики: анатомии и патологической анатомии животных, микробиологии и токсикологии, ветеринарной санитарии, паразитарных болезней, инфекционных и внутренних болезней, ветеринарно-санитарной и судебно-санитарной экспертизы; учебной практики, анатомии, микробиологии и технологии переработки продуктов животноводства.

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства/ Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. – СПб.:Лань. – 2013. - 368 с. - Режим доступа : http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5703

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум / Пронин В.П., Фисенко В.П.– СПб.:Лань. – 2012. - 188 с. - Режим доступа : http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5099

3. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/395> — Загл. с экрана.

4. Стекольников, А.А. Профессиональная этика врача ветеринарной медицины. [Электронный ресурс] / А.А. Стекольников, А.В. Коробов. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2004. — 288 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/623> — Загл. с экрана.

5. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2013. — 136 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/58744> — Загл. с экрана.

6. Васильев, Ю.Г. Цитология, гистология, эмбриология + CD. [Электронный ресурс] / Ю.Г. Васильев, Е.И. Трошин, В.В. Яглов. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 576 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/5840> — Загл. с экрана.

7. Барышников, П.И. Лабораторная диагностика вирусных болезней животных. [Электронный ресурс] / П.И. Барышников, В.В. Разумовская. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 672 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/64323> — Загл. с экрана.

8.

Дополнительная литература

1. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 560 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4308> — Загл. с экрана.

2. Микробиология: методические указания для проведения лабораторных занятий по разделу «Санитарная микробиология» для студентов очной и заочной формы обучения по специальности 111900.62 «Ветеринарная санитарная экспертиза». [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Усурийск : Приморская ГСХА, 2012. — 35 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69579> — Загл. с экрана.

3. Госманов, Р.Г. Практикум по ветеринарной микробиологии и микологии. [Электронный ресурс] / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, А.А. Барсков.

— Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 384 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/45680> — Загл. с экрана.

4. Гудин, В.А. Физиология и этология сельскохозяйственных птиц. [Электронный ресурс] / В.А. Гудин, В.Ф. Лысов, В.И. Максимов. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2010. — 336 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/565> — Загл. с экрана.

5. Кузнецов, А.Ф. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии. [Электронный ресурс] / А.Ф. Кузнецов, В.И. Родин, В.В. Светличкин, В.П. Яремчук. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 512 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/12983> — Загл. с экрана.

10 Материально-техническое обеспечение учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

В условиях кафедры технологии продуктов животного происхождения имеется оборудованный учебный класс (ауд. 041б), оснащенный компьютерами: Celeron 300 MHz, Celeron 433 MHz, Celeron 2.4 MHz, Pentium 4 3,2MHz, Pentium 4 3,0MHz, Pentium 4 3,0MHz, Celeron 2.8 MHz, плоттером марки HP DesignJet 430.

В учебном процессе реализуются программы: М. Word, М. Excel, Kompas и др.

Для практических занятий используются аудитории 040, 041, 039, 028, 040 – лаборатория технико-химического и микробиологического контроля: электроплитка, весы лабораторные, весы аналитические ВА-31, весы аналитические ВС- 23, весы ВЛЭ-1 кг, весы ВЛР-200, весы маслопробные СМП-84, лаборатория для определения кислотности молока ЛКМ, сушильный шкаф VS-10, сахариметр СУ-4, центрифуга ЦЛМП-24, центрифуга ЦЛК-1, фотоколориметр КФК-2, рН-метр рН-222.2, рН-метр портативный рН-600, рН метр «Статус», рН-метр 150, рН-метр «Нанпа», прибор Чижовой, анализатор качества «Сомотос», стерилизатор паровой ГК-10-1 «ТЗМОИ», микробиологический бокс, микроскоп «Биолам», микроскоп ЛОМО, термостат электрический суховоздушный ТС-1/20 СПУ, шкаф вытяжной ДВС-а/1, холодильник «Апшерон», стол лабораторный химический СЛУБ 1/1, стол лабораторный, покрытый жостью СЛУБ 3/1, стол лабораторный для взвешивания СВ – 1, стол лабораторный химический СЛУБ 2/1, вискозиметр «Гепплера» ВК-2, вискозиметр Оствальда, пенетрометр, вискозиметр Энглера, рефрактометр РПЛ-3, рефрактометр ИФ-464, рефрактометр УРЛ-4752, телевизор «VESTEL», DVD – плеер «PHILIPS». В работе используется оборудование ООО «Моллаб» (ауд. 116, 116а).

Предприятия, являющиеся базами проведения производственных (преддипломных) практик, Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков, мясокомбинаты, бойни и убойные цеха птицефабрик обеспечивают студентов необходимыми материально-техническими условиями в рамках возможностей предприятия.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО по направлению 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.

**ЛИСТ
согласования программы практики**

Программа _____ учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)
(Наименование практики)

Направление подготовки _____ 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза
(Код и наименование направления подготовки)

Профиль подготовки _____
(Наименование профиля подготовки)

Форма обучения _____ очная, заочная
(очная, заочная, очно-заочная)

Учебный год _____ 2018

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании кафедры Технологии продуктов животного происхождения
(наименование кафедры)

протокол № _____ от « _____ » _____ 2018 г.

Заведующий кафедрой _____ А.Н. Пономарев
(подпись) (Ф.И.О)

РАСМОТРЕНА на заседании методической комиссии

_____ (наименование метод. комиссии)

протокол № _____ от « _____ » _____ 2018 г.

Председатель методической комиссии _____ (Ф.И.О)
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой _____ ТПЖП
(наименование кафедры, являющейся ответственной за данное направление подготовки, профиль)

_____ А.Н. Пономарев
(подпись) (дата) (Ф.И.О.)