МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
И. о. проректора по учебной работе

_____ Лыгина Л.В.
(подпись) (Ф.И.О.)

«29» мая 2025 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00D55F350819E50EECC96701C08AA279C7
Владелец: ЛЫГИНА ЛАРИСА ВАЛЕРЬЕВНА
Действителен: с 06.03.2025 до 30.05.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика (ветеринарно-санитарная практика)

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

Воронеж

1. Цели практики

Цель: формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и производства продуктов животного и растительного происхождения, 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза в условиях непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Целями производственной практики, ветеринарно-санитарной практики являются закрепление и углубление студентами полученных теоретических знаний на основе практического участия в деятельности предприятий (организаций, учреждений); приобретение ими профессиональных навыков и опыта самостоятельной работы; приобретение знаний основ производственных отношений и принципов управления с учетом технических, финансовых и человеческих факторов.

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

13 Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных).

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: *производственный; организационно-управленческий; технологический.*

2.Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
Пкв-4- Способность организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение сырья и пищевой продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некаче-	ИД-1ПКв-4 Демонстрирует знание требований норма тивно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе об-	**Знает/понимает**: формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы **Умеет/применяет**: оформлять заключения, акты постановления об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении	Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и

ственными и опасными	щих для человека и животных		животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды
	ИД-2ПКв-4 Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий	**Знает/понимает**: принципы организации мероприятий по обезвреживанию, утилизации и уничтожению сырья и пищевой продукции	
		Умеет/применяет: организовывать мероприятия по обезвреживанию, утилизации и уничтожению сырья и пищевой продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	
		Владеет: навыками по обезвреживанию, утилизации и уничтожению сырья и пищевой продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	
	ИД-3ПКв-4 Демонстрирует навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	**Знает/понимает**: принципы оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных	
		Умеет/применяет: оценивать ветеринарно-санитарное состояние объектов для утилизации трупов животных	
		Владеет: навыками проведения карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	
ПКв-5 Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	ИД-1$_{ПКв-5}$. Показывает знание нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	**Знает/понимает**: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения	Менеджмент в профессиональной деятельности при обеспечении продовольственной безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных
		Умеет/применяет: правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения	
	ИД-2$_{ПКв-5}$ Способен контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, ре-	**Знает/понимает**: основные режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья	
		Умеет/применяет: планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и	

	гламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда	охраны труда	
		Владеет: навыками организации работы производственных подразделений	
	ИД-3$_{ПКв-5}$. Проявляет навыки разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента	**Знает/понимает**: принципы разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество	
		Умеет/применяет: анализировать производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции	
ПКв-6 Способность применять на практике базовые знания технологий переработки, получения и хранения качественной и безопасной продукции животного и растительного происхождения, организовывать, планировать и осуществлять контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на пищевых предприятиях и объектах ветеринарного надзора	ИД-1$_{ПКв-6}$ Демонстрирует знание современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях; трудовое законодательство, нормативных правовых актов по охране труда и пожарной безопасности; должностных инструкций для среднего и младшего персона ла; структуры государственной и производственной ветеринарной службы	**Знает/понимает**: принципы организации и планирования мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на пищевых предприятиях	Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение продовольственной безопасности, защиты человека и животных от инфекционных и инвазионных болезней и охраны окружающей среды
		Умеет/применяет: организовывать, планировать и осуществлять контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на пищевых предприятиях и объектах ветеринарного надзора	
		Владеет: навыками по проведению дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на пищевых предприятиях и объектах ветеринарного надзора	
	ИД-2$_{ПКв-6}$ Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию; обеспечивает рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции	**Знает/понимает**: методы контроля проведения ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах :	
		Умеет/применяет: вести учетно-отчетную документацию;	
		Владеет: навыками рациональной организации труда для снижения производственного травматизма	
	ИД-3$_{ПКв-6}$ Осуществляет планирование и организацию ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабаты-	**Знает/понимает**: методологию планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности	

	вающей промышленности, руководствуясь законодательными и нормативными правовыми основа ми в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации	**Умеет/применяет:** планировать и организовывать ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности **Владеет**: навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности.	

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика, ветеринарно-санитарная практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 2 «Практики» образовательной программы.

Практика базируется на следующих дисциплинах : Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Органическая химия, Физиология животных, Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных, Общая и частная зоотехния, Ветеринарная микробиология, вирусология и микология, Основы иммунологии, Внутренние незаразные болезни, Патологическая физиология, Патологическая анатомия животных, Клинико-лабораторная диагностика по ФГОС ВО.

Знания, умения и навыки, сформированные при прохождении практики необходимы для успешного прохождения следующих дисциплин: Радиобиология с основами радиационной гигиены, Техно-химический контроль на предприятиях отрасли, Технология продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов, Инфекционные болезни, Паразитарные болезни, Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Результаты обучения, полученные при прохождении практики, необходимы для успешного прохождения ГИА и выполнения ВКР бакалавров.

4. Место и время проведения практики

Практика проводится в 8 семестре.

Практика проводится в организации, осуществляющей деятельность по направленности (профилю) образовательной программы (далее – профильная организация), и (или) непосредственно в структурном подразделении ФГБОУ ВО «ВГУИТ» (далее – ВГУИТ).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов место прохождения практики учитывает особенности их психофизического развития, индивидуальные возможности, состояние здоровья и требования по доступности.

5. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет 9 зачетных единиц, 324 академических часа.

Практика реализуется в форме практической подготовки.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, акад. ч

		Контактная работа	Иные формы работы
1	**Подготовительный этап**	**2**	**-**
1.1	Инструктаж по программе учебной/производственной практики, подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре)	1	-
1.2	Инструктаж по технике безопасности (по месту прохождения практики)	1	-
2	**Рабочий этап** (в т. ч. выполнение обучающимися конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта))	**199**	**93**
2.1	Знакомство с базой учебной/производственной практики	150	75
2.2	Выполнение индивидуального задания	48	18
3	**Отчетный этап**	**15**	**15**
3.1	Подготовка отчета и презентации (*при необходимости*) к защите	12	0
3.2	Промежуточная аттестация по практике	3	0
	Всего:	**216**	**108**

6 Формы промежуточной аттестации (отчётности по итогам практики)

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

По окончании срока практики, руководители практики от Университета доводят до сведения обучающихся график защиты отчетов по практике.

В течение двух рабочих дней после окончания срока практики обучающийся предоставляет на кафедру отчет по практике, оформленный в соответствии с требованиями, установленными методическими указаниями по практике, проводимой в форме практической подготовки, с характеристикой работы обучающегося, оценками прохождения практики и качества компетенций, приобретенных им в результате прохождения практики, данной руководителем практики от организации.

В двухнедельный срок после начала занятий обучающиеся обязаны защитить его на кафедральной комиссии, график работы которой доводится до сведения студентов.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями отчета и характеристики руководителя практики от организации. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). **Отчет** по практике обучающийся сдает руководителю практики от ВГУИТ.

Оценочные средства формирования компетенций при выполнении программы практики оформляются в виде оценочных материалов.

7 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по практике

7.1 **Оценочные материалы** (ОМ) для практики включают:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

7.2 Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы практики** (приложением).

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ 2.4.17 «Положение об оценочных материалах».

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Учебные печатные и электронные издания

Материалы, полученные во время прохождения практики.

При прохождении практики во ВГУИТ – материалы Ресурсного центра университета и электронные библиотечные системы.

1. Барышников, П. И. Лабораторная диагностика вирусных болезней животных : учебное пособие / П. И. Барышников, В. В. Разумовская. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 672 с. — ISBN 978-5-8114-1882-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211994

2. Заходнова, Д. В. Организация государственного ветеринарного надзора : учебное пособие / Д. В. Заходнова, И. И. Шершнева. — Санкт-Петербург : СПбГУВМ, 2023. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/366593

3. Никитин, И. Н. Коммуникации в сфере ветеринарии : учебное пособие для вузов / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Ключникова. — 2-е изд.,стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44167-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/215759

4. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255

5. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529

6. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206975

7. Основы безопасности пищевой продукции : учебное пособие / К. А. Сидорова, Н. А. Черменина, Н. И. Белецкая, В. И. Свидерский. — 2-е изд., перераб., доп. и испр. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 281 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162316

Журналы «Гигиена и санитария», «Пищевая промышленность»и др.

8.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС уни-

верситета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения 3KL», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен»

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html
Альт Образование	Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
Microsoft Windows 8	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 8 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#61280574 от 06.12.2012 г. https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Microsoft Windows 8.1	
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Libre Office 6.1	Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» (Включен в установочный пакет операционной системы Альт Образование 8.2)

Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Справочные правовая система «Консультант Плюс»	Договор о сотрудничестве с “Информсвязь-черноземье”, Региональнальный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.

8.3 Методические указания к прохождению практики

8.3.1 Методические указания для обучающихся

Для студентов, обучающихся без использования дистанционных образовательных технологий

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылив, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 32 с.http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488

Методические рекомендации по организации учебной работы студента направлены на повышение ритмичности и эффективности его самостоятельной работы по практике.

Завершающим этапом практики является подведение ее итогов. Подведение итогов практики **Производственная практика, ветеринарно-санитарная практика** предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики, полноты и качества собранного материала, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов, выявление недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработку мер и путей их устранения.

Студент, получив замечания и рекомендации руководителя практики, после соответствующей доработки, выходит на защиту (зачет) отчета о практике. Отрицательный отзыв о работе студента во время практики, несвоевременная сдача отчета или неудо-

влетворительная оценка при защите отчета по практике считаются академической задолженностью.

По результатам практики составляется отчет, структура которого определяется задачами, установленными для данного типа практики в соответствии с методическими указаниями по сбору материала.

Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы практики. Таблицы, схемы, рисунки, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят.

Структурные элементы отчета по практике **Производственная практика, ветеринарно-санитарная практика** определены в Методических рекомендациях по практике, проводимой в форме практической подготовки:

Сведения о практике

Производственная практика, ветеринарно-санитарная практика

(наименование практики, отражающее вид и тип практики, в соответствии с программой практики по направлению подготовки или специальности)

С программой практики ознакомлен:_____

(подпись обучающегося)

Убыл из ВГУИТ __ ____ 20__ г._____

(подпись, печать)

Место практики _____

(город, наименование организации)

Прибыл в организацию____ _____ 20____г._____

(подпись начальника ОК, печать)

Прошел инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового распорядка __ __ 20__г._____

(руководитель практики от профильной организации)

Совместный рабочий график (план) прохождения практики

	Раздел практики
1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, правил техники безопасности, технологической документацией.
2	Выполнение трудовых действий в целях формирования компетенций, закрепленных программой практики, формируемых умений, владений, освоения знаний.
3	Выполнение индивидуального задания.

В период прохождения практики (нужное подчеркнуть):

- выполнял(а) трудовые функции без оплаты
- назначен на оплачиваемую работу _____ «___»____20___г.

(*указать должность*)

Убыл из организации___ ____ 20__г._____

(подпись начальника ОК, печать)

Тема индивидуального задания *(выдается руководителем от Университета или от организации)*_____

Выполнение трудовых действий в целях формирования компетенций закрепленных программой практики, формируемых умений, владений, освоения знаний

Компетенция	Трудовые функции	Формирование			Уровень сформированности
		Знаний *(На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)*	Умений *(На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)*	Навыков (владений) *(На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)*	
УК-..		Изучил методы и средства …	Научился применять методы и средства …	Овладел методами и средствами …	
ОПК-…					
ПКв-					

Руководитель практики от организации _____
(должность, ф.и.о., подпись, печать)

Выполнение индивидуального задания: _____.

Содержание и оформление отчета оценивается в соответствии с принятой в университете рейтинговой системой оценки знаний. Максимальная оценка отчета составляет 60 баллов.

В соответствии с учебным планом прохождение практики завершается итоговым контролем в форме зачета с оценкой. Максимальная оценка на зачете с оценкой*)* составляет 40 баллов.

Общая оценка результатов освоения практики складывается из числа баллов, набранных при оценке отчета по практике и при защите отчета на Вид контроля из РУП. Максимальная общая оценка всей практики составляет 100 баллов.

Для студентов, обучающихся с использованием дистанционных образовательных технологий

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем **практики** и распределение нагрузки по видам работ соответствует разделу 5. Распределение баллов соответствует п. 8.3.1 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего(их) преподавателя(ей)/руководителя(ей) практики и доводится до обучающихся.

8.3.2. Методические рекомендации преподавателям

Для преподавателей, реализующих образовательные программы без использования дистанционных образовательных технологий

Основной задачей преподавателей, проводящих **Производственную ку, <u>ветеринарно-санитарную</u> практику** являются закрепление и углубление студентами полученных теоретических знаний на основе практического участия в деятельности предприятий (организаций, учреждений); приобретение ими профессиональных навыков и

опыта самостоятельной работы; сбор, анализ и обобщение материалов для написания выпускной квалификационной работы, приобретение знаний основ производственных отношений и принципов управления с учетом технических, финансовых и человеческих факторов.

Перед началом практики руководители практики от университета проводят собрания в группах, на которых разъясняют цели, задачи и порядок прохождения практики; знакомят с требованиями к отчетам по практике и порядком сдачи зачета.

Руководитель практики от университета обязан за 1-3 дня до начала практики студентов решить организационные вопросы. Совместно с руководителем практики от предприятия согласовать календарный план прохождения практики.

По прибытии на предприятие перед началом студенты в обязательном порядке проходят инструктаж по противопожарной безопасности и охране труда, знакомятся с правилами внутреннего распорядка на предприятии.

Работа студентов во время практики должна контролироваться руководителями практики от предприятия и университета в установленном порядке.

Во время посещений предприятий необходимо обратить внимание студентов на должностные инструкции менеджера по управлению качеством.

Для более глубокого изучения предмета преподаватель предоставляет студентам информацию о возможности использования Интернет-ресурсов по практике.

Рекомендуется проведение экскурсий по структурным подразделениям предприятия (организации).

Для преподавателей, реализующих образовательные программы с использованием дистанционных образовательных технологий

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем **практики** и распределение нагрузки по видам работ соответствует Разделу 5. Распределение баллов соответствует п. 8.3.1 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего преподавателя и доводится до обучающихся.

Реализация ЭО и ДОТ предполагает использование следующих видов и учебной деятельности: онлайн консультации, практические занятия, видео-лекции; лабораторные работы, проводимые полностью или частично с применением ЭО и ДОТ; текущий контроль в режиме тестирования и проверки домашних заданий; онлайн консультации по курсовому проектированию; самостоятельная работа и т.д.

При реализации РПП в зависимости от конкретной ситуации ЭО и ДОТ могут быть применены в следующем виде:

• объем часов контактной работы обучающихся с преподавателем не сокращается) и электронные образовательные ресурсы (ЭОР) методически обеспечивают самостоятельную работу обучающихся в объеме, предусмотренном рабочей программой данной практики. При этом в случае необходимости занятия проводятся в режиме онлайн;

• смешанные формы обучения, сочетающие аудиторные занятия (при возможности перевода части контактных часов работы обучающихся с преподавателем в электронную информационно-образовательную среду без потери содержания практики) и ЭОР (часть учебного материала (например, лекции) может быть заменена ЭОР);

• учебные курсы, интегрированные в LMS Moodle, контактные часы по которым могут быть исключены, изучаются обучающимися самостоятельно при минимальном участии преподавателя (консультации в режиме форума или в режиме вебинара).

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

1) Информационно-развивающие технологии:

- использование мультимедийного оборудования при проведении практики;

- получение студентом необходимой учебной информации под руководством преподавателя или самостоятельно;

- метод IT - использование в учебном процессе системы автоматизированного проектирования;

2) Развивающие проблемно-ориентированные технологии.

- проблемные лекции и семинары;

- «работа в команде» - совместная деятельность под руководством лидера, направленная на решение общей поставленной задачи;

- «междисциплинарное обучение» - использование знаний из разных областей, группируемых и концентрируемых в контексте конкретно решаемой задачи;

- контекстное обучение;

- обучение на основе опыта.

3) Личностно ориентированные технологии обучения.

- консультации;

- «индивидуальное обучение» - выстраивание для студента собственной образовательной траектории с учетом интереса и предпочтения студента;

- опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;

- подготовка к докладам на студенческих конференциях.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекционным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу http://education.vsuet.ru.

На кафедре биохимии и биотехнолоии имеется оборудованный учебный класс (ауд. 434), оснащенный компьютерами для самостоятельной работы обучающихся, курсового и дипломного проектирования (выполнения курсовых и дипломных работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплекты мебели для учебного процесса – 8 шт. Компьютеры: Core i3-5403.06, C2DE4600, ноутбук ASUS, мультимедийный, проектор ACER, экран.

Для практических занятий используются аудитории 415, 418, 419, 429, 432: Ячейка BioRad для блота Mini Trans-Blot с камерой комплект, аквадистиллятор АЭ-10 VIO, баня водяная LT-2 двухместная, вертикальная камера для электрофореза, термостат жидкостной 5 0К-20/0,05, устройство для намотки ватных пробок, pH-метр pH-150 МИ, насос вакуумный 2VP-2, водяной термостат Дольфин ОБН-8, фотометр планшетный Start Fax 2100, принтер внешний Awareness Technology для ФП анализатора Start Fax 2100, рефрактометр ИРФ 454 Б 2М, центрифуга CR3i, горизонтальные весы, прецизионные весы, микроцентрифуга вортекс «Microspin» FV-2400, центрифуга MiniSpin Eppendorf, термостат твердотельный с таймером ТТ-2- «Термит», источник питания Эльф-4, трансиллюминатор ETX-20C, электрофорезная камера Sub-Cell Sustem горизонтальная, термостат с охлаждением ТСО-1/80, термостат 93 л (инкубатор), шейкер-инкубатор Multitron с платформой, термоциклер для амплификации нуклеиновых кислот 1000, шкаф холодильный DM-105S (ШХ-0.5ДС), термостат воздушный 1/20, автоклав автоматический MLS-3020U, стерилизатор паровой ВК-75, морозильник ММ-180 «Позис», сушилка лиофильная ЛС-500,

бокс ультрафиолетовый УФ-1, ферментер автоклавируемый с программно-аппаратным комплексом на базе компьютера с монитором Ф-301, ноутбук ASUS, мультимедийный, проектор ACER, экран, Ферментный анализатор ПЛАГ-И, баня водяная UT 4329E, насос вакуумный Комовского, Поляриметр СМ-3, ноутбук ASUS, мультимедийный, проектор ACER, экран, Микроскоп «МикроМед Р-1» в количестве 12 шт., Микроскоп E-200 с цифровой камерой Levenhuk C510 NG 5M, холодильник, ноутбук ASUS, мультимедийный, проектор ACER, Микроскоп «Биолан Р-11» - 6 шт, Core i3-5403.06, акводистиллятор ДЭ-10М, термостат с охлаждением ТСО-1/80, насос вакуумный Vacum-Sel, баня водяная UT 4329E, насос вакуумный Комовского, испаритель ротационный Heidolph Hei-VAP Value, прибор Сокслета-01 КШ 9/32, прибор Элекс-7М аналог прибора Чижовой, холодильник, ноутбук ASUS, мультимедийный, проектор ACER, экран.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ	Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

по дисциплине

Производственная практика (ветеринарно-санитарная практика)

1 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Пкв-4- Способность организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение сырья и пищевой продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	ИД-1$_{ПКв-4}$ Демонстрирует знание требований норма тивно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных
	ИД-2$_{ПКв-4}$ Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий
	ИД-3$_{ПКв-4}$ Демонстрирует навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов
ПКв-5 Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	ИД-1$_{ПКв-5}$. Показывает знание нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
	ИД-2$_{ПКв-5}$ Способен контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда
	ИД-3$_{ПКв-5}$. Проявляет навыки разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента
ПКв-6 Способность применять на практике базовые знания технологий переработки, получения и хранения качественной и безопасной продукции животного и растительного происхождения, организовывать, планировать и осуществлять контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на пищевых предприятиях и объектах ветеринарного надзора	ИД-1$_{ПКв-6}$ Демонстрирует знание современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях; трудовое законодательство, нормативных правовых актов по охране труда и пожарной безопасности; должностных инструкций для среднего и младшего персона ла; структуры государственной и производственной ветеринарной службы
	ИД-2$_{ПКв-6}$ Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию; обеспечивает рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции
	ИД-3$_{ПКв-6}$ Осуществляет планирование и организацию ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности, руководствуясь законодательными и нормативными правовыми основа ми в области охраны труда и пожарной безопасности;

	навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД-1ПКв-4 Демонстрирует знание требований норма тивно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; пути передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	**Знает/понимает**: формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы
	Умеет/применяет: оформлять заключения, акты постановления об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении
ИД-2ПКв-4 Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий	**Знает/понимает**: принципы организации мероприятий по обезвреживанию, утилизации и уничтожению сырья и пищевой продукции
	Умеет/применяет: организовывать мероприятия по обезвреживанию, утилизации и уничтожению сырья и пищевой продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
	Владеет: навыками по обезвреживанию, утилизации и уничтожению сырья и пищевой продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
ИД-3ПКв-4 Демонстрирует навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	**Знает/понимает**: принципы оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных
	Умеет/применяет: оценивать ветеринарно-санитарное состояние объектов для утилизации трупов животных
	Владеет: навыками проведения карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов
ИД-1ПКв-5. Показывает знание нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	**Знает/понимает**: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения
	Умеет/применяет: правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения
ИД-2ПКв-5 Способен контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда	**Знает/понимает**: основные режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья
	Умеет/применяет: планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда

	Владеет: навыками организации работы производственных подразделений
ИД-3$_{ПКв-5}$. Проявляет навыки разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента	**Знает/понимает**: принципы разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество
	Умеет/применяет: анализировать производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции
ИД-1$_{ПКв-6}$ Демонстрирует знание современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях; трудовое законодательство, нормативных правовых актов по охране труда и пожарной безопасности; должностных инструкций для среднего и младшего персона ла; структуры государственной и производственной ветеринарной службы	**Знает/понимает**: принципы организации и планирования мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на пищевых предприятиях
	Умеет/применяет: организовывать, планировать и осуществлять контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на пищевых предприятиях и объектах ветеринарного надзора
	Владеет: навыками по проведению дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на пищевых предприятиях и объектах ветеринарного надзора
ИД-2$_{ПКв-6}$ Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию; обеспечивает рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции	**Знает/понимает**: методы контроля проведения ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах :
	Умеет/применяет: вести учетно-отчетную документацию;
	Владеет: навыками рациональной организации труда для снижения производственного травматизма
ИД-3$_{ПКв-6}$ Осуществляет планирование и организацию ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности, руководствуясь законодательными и нормативными правовыми основа ми в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации	**Знает/понимает**: методологию планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности
	Умеет/применяет: планировать и организовывать ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности
	Владеет: навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности.

2 Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

№ п/п	Модули/разделы/темы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части	Оценочные средства		Технология оценки (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	**Подготовительный этап** Инструктаж по программе учебной/производственной практики, подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре) Инструктаж по технике безопасности (по месту прохождения практики)	Пкв-4, ПКв-5, ПКв-6	Тестирование	1-8	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
			Раздел отчета по практике		Проверка преподавателем раздела отчета
			Собеседование	21-24	Защита соответствующего раздела
			Кейс-задания	35-38	Уровневая шкала
2	**Рабочий этап** (в т. ч. выполнение обучающимися конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта)) Знакомство с базой учебной/производственной практики Выполнение индивидуального задания	Пкв-4, ПКв-5, ПКв-6	Тестирование	9-13.	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
			Собеседование	25-29	Защита соответствующего раздела отчета
			Раздел отчета по практике		Проверка преподавателем раздела отчета
			Кейс-задания	39	Уровневая шкала
3	**Отчетный этап** Подготовка отчета и презентации (при необходимости) к защите Промежуточная аттестация по практике	Пкв-4, ПКв-5, ПКв-6	Тестирование	14-20.	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично

			Собеседование	30-34	Защита соответствующего раздела отчета
			Раздел отчета по		Проверка преподавателем раздела
			Кейс-задания	40-43	Уровневая шкала

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Аттестация обучающегося по производственной практике, ветеринарно-санитарной практике проводится в форме оценки отчета по практике, решения кейс-заданий и предусматривает возможность собеседования для защиты отчета по практике.

3.1 Решение тест-заданий

Пкв-4 Способность организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение сырья и пищевой продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

1 Биологическими отходами являются:

+а) трупы животных и птиц, в т.ч. лабораторных, абортированные и мертворожденные плоды;

+б) ветеринарные конфискаты (мясо, рыба, другая продукция животного происхождения), выявленные после ветеринарно-санитарной экспертизы на убойных пунктах, хладобойнях, в мясо-, рыбоперерабатывающих; организациях, рынках, организациях торговли и др. объектах;

в) недоброкачественная продукция растительного происхождения;

+д) другие отходы, получаемые при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения.

2. Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения:

+а) Категорически запрещается;

б) Разрешается при незначительных объемах;

в) допускается при согласовании с соответствующими органами.

3.Биологические отходы, зараженные или контаминированные возбудителями бешенства:

+а) сжигаются;

б) перерабатываются на костную муку.

4. Биологические отходы перерабатывают на мясокостную, костную, мясную, перьевую муку и другие белковые кормовые добавки, при следующем режиме стерилизации:

+ а)стерилизация при 130 град. С в течение 30 - 60 мин.

б) стерилизация при 121 град. С в течение 60-90 мин.

в) стерилизация при 150 град. С в течение 40-50 мин.

5.Дно ямы для захоронения трупов животных засыпается сухой хлорной известью или другим хлорсодержащим дезинфицирующим средством с содержанием активного хлора не менее:
а) 15% из расчета 2 кг на 1 кв. м площади.
б) 10%, из расчета 3 кг на 1 кв. м площади.
+в) 25%, из расчета 2 кг на 1 кв. м площади.

6.Размер санитарно-защитной зоны от скотомогильника (биотермической ямы) до жилых, общественных зданий, животноводческих ферм (комплексов), должен быть не менее
а) 800 м;
+б) - 1000 м;
в) 1500 м.

7. На территории скотомогильника (биотермической ямы) запрещается:
+ а)пасти скот, косить траву;
+ б) брать, выносить, вывозить землю и гумированный остаток за его пределы.
в) находиться более 15 мин.

8. Почву (место), где лежал труп или другие биологические отходы, дезинфицируют сухой хлорной известью из расчета:

а) 5 кг/кв. м, затем ее перекапывают на глубину 25 см.
б)10 кг/кв. м, затем ее перекапывают на глубину 50 см.
в) 30 кг/кв. м, затем ее перекапывают на глубину 25 см.

ПКв-5 Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений

9. К объектам ветеринарного планирования относятся:
+а) мероприятия по профилактике и ликвидации заразных болезней животных;
+б) мероприятия по профилактике незаразных болезней;
в) планирование поголовья скота на определенном участке.

10.Приступая к планированию тех или иных мероприятий, ветспециалист должен:
+а) критически проанализировать результаты аналогичных мер за предыдущий период,
+б) оценить какова была эффективность используемых средств, способов и методов;

11. Ветеринарные мероприятия, проводимые в плановом порядке, подразделяются на массовые и индивидуальные. К массовым относятся:
+ а) изучение и учет ветеринарно-санитарного состояния животноводства, производственных и природных условий; контроль за содержанием, кормлением, эксплуатацией и воспроизводством животных, за качеством кормов и воды; охрана ферм и ПЖК от заноса возбудителей опасных болезней извне;
б)проведение операций у отдельных животных
+ в) специальные профилактические мероприятия (иммунизация, дегельминтизация, обработки животных);

12. В ветеринарной практике различают несколько видов планирования. Соотнесите сроки планирования в ветеринарной практике с их видом:

а) перспективное,
б)текущее
в) оперативное

1-3-5 месяцев;
2- 3- 5 лет;
3- до 1 года.

Ответ: а-2; б-3; в-1.

13. К индивидуальным ветмероприятиям следует отнести:

+а) лечебные, хирургические операции, акушерско-гинекологическую помощь животным,

б) ветеринарно-санитарные меры (дезинфекция, дератизация, дезинвазия, дезинсекция, дегазация помещений, обеззараживание транспортных средств, инвентаря, кожевенного и мехового сырья и т.д.).

+в) ветеринарно-санитарную экспертизу животноводческой и некоторой растительной продукции на рынках.

г) лечебно-профилактические мероприятия (введение витаминных, железосодержащих препаратов, микро- и макроэлементов, биостимуляторов, иммунокорректоров и т.п.);

ПКв-6 - Способность применять на практике базовые знания технологий переработки, получения и хранения качественной и безопасной продукции животного и растительного происхождения, организовывать, планировать и осуществлять контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на пищевых предприятиях и объектах ветеринарного надзора.

14. Как называются микроорганизмы, вызывающие заболевания человека.
+а).Патогенные
б).Вредные;
в).Аэробные.

15. Когда работник пищевой промышленности отстраняется от работы?
а). У работника обнаружено заболевание – гастрит.
+б).У работника обнаружены инфекционные заболевания.
в). У работника болит голова.

16.Для каких целей используется 0,2% раствор хлорной извести.
а). Для обработки унитазов, раковин, умывальников.
б). Для дезинфекции стен и полов в пищеблока.
+в). Для дезинфекции столовой посуды, рук.

17. Дератизация – это
а). Меры по уничтожению возбудителей инфекционных болезней.
+б). Меры по борьбе с грызунами.
в).Меры по уничтожению вредных насекомых.

18. Производственный контроль – это…

а). Надзор за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм за внедрением новой пищевой техники.

+б). Надзор за соблюдением санитарных правил на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с требованиями Федеральных законов.

в). Надзор за обеспечением санитарно-эпидемиологического благополучия на предприятиях, осуществляющийся министерством РФ.

19. Пастеризация – это

+а). Способ уничтожения микроорганизмов при нагревании пищевых продуктов до 100 ^{0}С

б). Способ уничтожения микроорганизмов по действием высоких температур (110 ^{0}С-120 ^{0}С), нагретым паром под давлением в автоклавах.

в). Кипячение пищи.

20. Дезинфекция – это

+а). Меры по уничтожению возбудителей инфекционных болезней.

б) Меры по борьбе с грызунами.

в).Меры по уничтожению вредных насекомых.

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %; отметка в системе**

«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

3.2 Собеседование (защита отчета)

Вопросы для собеседования при защите отчета

Пкв-4 - Способность организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение сырья и пищевой продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

Номер задания	Текст задания
21	Чем отличается обезвреживание сырья от его утилизации?
22	Перечислите нормативные документы, которые регламентируют порядок утилизации небезопасного в ветеринарном отношении сырья
23	Утилизация ветеринарных конфискатов
24	Направления использования условно годного и обеззараженного мяса

ПКв-5 Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений

Номер задания	Текст задания
25	Охарактеризуйте эпизоотическую обстановку региона расположения предприятия (по месту прохождения практики) за последний год
26	Перечислите карантинные мероприятия обеспечивающие защиту населения в очагах особо опасных инфекций.

27	Утилизация продуктов с истекшим сроком годности
28	Приведите перечень и обоснуйте перечень используемых (возможно используемых) ветеринарных препаратов для обеспечения ветеринарного благополучия сырьевой зоны предприятия (по месту прохождения практики)
29	Последовательность мероприятий при проведении вскрытия и установки посмертного диагноза

ПКв-6 - Способность применять на практике базовые знания технологий переработки, получения и хранения качественной и безопасной продукции животного и растительного происхождения, организовывать, планировать и осуществлять контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на пищевых предприятиях и объектах ветеринарного надзора.

Номер задания	Текст задания
30	Опишите технологический цикл производства на примере конкретного вида продукции (по месту прохождения практики и специфики предприятия)
31	Организация контроля проведения ветеринарно-санитарных мероприятий по месту прохождения практики
32	Охарактеризуйте мероприятия по дезинсекции на предприятии (организации) прохождения практики
33	Охарактеризуйте мероприятия по дезинвазии на предприятии (организации) прохождения практики
34	Охарактеризуйте мероприятия по дератизации на предприятии (организации) прохождения практики

Критерии и шкалы оценки:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически строй-но его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с зада-чами и вопросами, причем не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, пра-вильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в от-вете на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практиче-ских вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет зна-ния только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недо-статочно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изло-жении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверен-но, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

3.3 Кейс-задания

Пкв-4 - Способность организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение сырья и пищевой продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

№	Кейс-задание

зада-ния	
35	Ситуация. Вы являетесь ветеринарным специалистом в цехе убоя и первичной переработке скота. Убойное животное не имело клинических проявлений болезни, а при ветеринарном осмотре полученной от одной туши и органов было обнаружено инфекц ионное заболевание, при котором запрещён убой животных. Задание. Ваши действия?
36	Ситуация. На ветеринарный участок для экспертизы привезли тушу свиньи с внутренними органами. При послеубойном осмотре не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и во внутренних органах. При исследовании мышечной ткани из ножек диафрагмы на компрессиуме ветврач обнаружил обызвествленные лимонообразные образования в 2-х срезах. Задание. Как Вы оцениваете ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как должен поступить ветврач с тушей свиньи?
37	Ситуация. Вы работаете ветеринарным специалистом на мясоперерабатывающем предприятие, поступил возврат партий колбасных изделий с дефектом «бульонно-жировые отеки», «разрыв колбасной оболочки». Задание. Какие варианты переработки колбасных изделий с браком допустимы в данной ситуации?
38	Ситуация. Вы работаете ветеринарным специалистом на мясоконсервном заводе, Поступил возврат партий мясоконсервной продукции с типом брака «бомбаж». Задание. Ваши действия? Охарактеризуйте возможные причины брака и направления дальнейшей утилизации (переработки) продукции.

ПКв-5 - Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений

№ зада-ния	Кейс-задание
39	Ситуация. Вы являетесь руководителем районной ветеринарной станции. В одном из хозяйств района обнаружено неблагополучие стада по зоонозной инфекции. Задание. Ваши действия.

ПКв-6 - Способность применять на практике базовые знания технологий переработки, получения и хранения качественной и безопасной продукции животного и растительного происхождения, организовывать, планировать и осуществлять контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на пищевых предприятиях и объектах ветеринарного надзора.

№ зада-ния	Кейс-задание
40	На день проверки в холодильной камере торгового павильона находилось 5 туш мяса говядины, предназначенных для реализации. У 2-х туш корочка подсыхания была сильно пеесцшена, темно-красного цвета, местами увлажненная. Задание. Проанализируйте данную ситуацию. Какой должна быть последовательность действий работников ветслужбы?
41	Во время забоя цыплят-бройлеров много тушек идет по конвейеру с неполным снятием пера, и травмами кожного покрова. Задание. Какие действия необходимо предпринять? Как поступить с травмированными тушками?
42	Ситуация. Вы работаете ветеринарным специалистом на рыбоперерабатывающем предприятии. В ходе проверки Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору выявлены нарушения обязательных требований ст. 18 ФЗ «О ветеринарии», а именно в организации не проводятся дератизационные мероприятия. Задание. Укажите, какие именно нарушения допущены. Перечислите основные пути устранения данного нарушения.
43	При проведении анализа смывов со стен и оборудования птицеводческого помещения, в котором содержатся взрослые куры, лаборант в 2-х пробах обнаружил возбудителя сальмонеллеза.

	Задание. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Какой должна быть последовательность действий работников ветеринарной службы хозяйства? Как поступить с поголовьем кур?

Критерии и шкалы оценки:

Кейс-задача оценивается по уровневой шкале

- «первый уровень обученности», компетенция не освоена, **недостаточный** уровень освоения компетенции - студент не решил ситуационную задачу;

- «второй уровень обученности», компетенция освоена, **базовый** уровень освоения компетенции - студент решил ситуационную задачу, тезис сформулирован нечетко или не вполне соответствует теме эссе;

- «третий уровень обученности», компетенция освоена, **повышенный** уровень освоения компетенции - студент решил ситуационную задачу, однако допустил ошибки части логично, связно, но недостаточно полно доказывается выдвинутый тезис;

- «четвертый уровень обученности», компетенция освоена, **повышенный** уровень освоения компетенции - студент решил ситуационную задачу, части логично, связно и полно доказывается выдвинутый тезис.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он продемонстрировал **второй уровень обученности;**

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он продемонстрировал **третий уровень обученности;**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он продемонстрировал **четвёртый уровень обученности;**

- оценка «неудовлетворительно», выставляется студенту, если он продемонстрировал **первый уровень обученности**

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

П ВГУИТ 2.4.03-20 Положение о курсовых экзаменах зачетах;

П ВГУИТ 4.1.02-2 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости, а также следующими методическими указаниями.

Матрица соответствия результатов обучения, показателей, критериев и шкал оценки

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценки	
				Академическая оценка	Уровень освоения компетенции
ПКв-4 Способен организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение сырья и пищевой продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными					
Знать:	Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы; принципы организации мероприятий по обезвреживанию, утилизации и уничтожению сырья и пищевой продукции; принципы оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных	Владение навыками по обезвреживанию, утилизации и уничтожению сырья и пищевой продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными; навыками проведения карантинных мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь:	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)

Владеть:	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
ПКв-5 Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений					
Знать:	Нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; основные режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; принципы разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной доку-	Владение навыками организации работы производственных подразделений	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)

	ментации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество				
Уметь:	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть:	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
ПКв-6 Способен применять на практике базовые знания технологий переработки, получения и хранения качественной и безопасной продукции животного и растительного происхождения, организовывать, планировать и осуществлять контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на пищевых предприятиях и объектах ветеринарного надзора					

Знать:	Принципы организации и планирования мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на пищевых предприятиях; методы контроля проведения ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; методологию планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности	Владение навыками по проведению дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на пищевых предприятиях и объектах ветеринарного надзора; навыками рациональной организации труда для снижения производственного травматизма, рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности.	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь:	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть:	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)

			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)