

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 07.08.2025 10:55:24
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

«Утверждаю»

Декан факультета ветеринарной медицины

Шарандак В.И. _____
«19» июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебной практике «Технологическая»

направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и
пищевой продукции

Год начала подготовки – 2024

Квалификация выпускника – бакалавр

Луганск, 2024

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- - Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Министерства высшего образования и науки Российской Федерации от 19.09.2017 г. № 939;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 06.04.2021 г., № 245;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 12 октября 2021 г. №712н

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

канд. вет. наук, доцент _____ А.В. Павлова
канд. вет. наук, доцент _____ А.А. Зайцева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры качества и безопасности продукции АПК (протокол № 10 от 14.05.2024).

Заведующий кафедрой _____ **Бордюгова С.С.**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины (протокол № 12 от 19.06.2024).

Председатель методической комиссии _____ **М.Н. Германенко**

Руководитель основной профессиональной образовательной программы _____ **С.С. Бордюгова**

1. Цели и задачи практики, её место в структуре образовательной программы

Цель технологической практики обучающихся – закрепление и углубление теоретических знаний, полученных обучающимися в вузе, приобретение навыков и практического опыта деятельности по выбранной профессии, в соответствии с формируемыми компетенциями.

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (профиль подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пищевой продукции») должен быть подготовлен к производственной, технологической и организационно-управленческой деятельности.

Основными **задачами** прохождения технологической практики являются:

- освоение методов производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по переработке сырья животного происхождения;
- изучение технологии и гигиены переработки сырья животного происхождения и производства продуктов, подконтрольных ветеринарно-санитарной службе;
- участие в организации испытаний и внедрении новых технологий производства и переработки сырья животного происхождения;
- освоение методов производственного ветеринарно-санитарного при переработке сырья животного происхождения и производстве продуктов, подконтрольных ветеринарно-санитарной службе;
- приобретение навыков проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по переработке сырья животного происхождения в соответствии с требованиями системы безопасности и управления качеством пищевых продуктов (*Hazard analysis critical points*, HACCP);
- анализ и обобщение данных о результатах производственного ветеринарно-санитарного контроля на объектах Госветнадзора;
- изучение вопросов планирования, организации, проведения и контроля ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по производству и переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора;
- приобретение и закрепление навыков работы с научной литературой и нормативно-технической документацией, касающимися технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, производства продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе.

Место практики в структуре образовательной программы

Технологическая практика является обязательным разделом ОПОП ВО по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Технологическая практика входит в обязательную часть/часть, формируемую участниками образовательных отношений по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пищевой продукции.

Технологическая практика проводится в 8 семестре и является логическим окончанием формирования опыта профессиональной деятельности, полученного обучающимся.

Технологическая практика проводится на предприятиях и в учебно-научном центре ветеринарной медицины.

Практика проводится стационарным *и/или* выездным способом.

Сроки практики устанавливаются в соответствии с ГОС ВО и отражаются в графике учебного процесса в учебном плане.

Основные навыки и компетенции, приобретенные в результате прохождения практики, необходимы для последующей подготовки к итоговой государственной аттестации, будут

использованы в написании выпускной квалификационной работы и в практической деятельности.

2. Планируемые результаты обучения при выполнении научно-исследовательской работы. Индикаторы достижения компетенций

Коды компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Демонстрирует знания правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия	Знать: психологические особенности поведения людей, принципы адаптации, развития и мотивации Уметь: организовывать командную работу для достижения поставленной цели, вырабатывать командную стратегию Иметь навыки: преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на иностранном языке	Знать: стилевые приемы делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами; информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке Уметь: демонстрировать интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. Иметь навыки: деловой переписки, с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке.

УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Знать: опасные и вредные факторы, в рамках осуществляемой профессиональной деятельности, меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия Уметь: осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты Иметь навыки: осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-5	Способен пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-5.1. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований Иметь навыки: осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
		ПК-5.2. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда,	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, молока, молочного сырья, растительной продукции, рыбной и нерыбной продукции Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарный анализ

		<p>молока, молочного сырья, растительной продукции, рыбной и нерыбной продукции</p>	<p>безопасности меда, молока, молочного сырья, растительной продукции, рыбной и нерыбной продукции Иметь навыки: проведения ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, молока, молочного сырья, растительной продукции, рыбной и нерыбной продукции</p>
		<p>ПК-5.3. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности рыбной и нерыбной продукции</p>	<p>Знать: методику проведения ветеринарно-санитарного анализа безопасности рыбной и нерыбной продукции Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарный анализ безопасности рыбной и нерыбной продукции Иметь навыки: проведения ветеринарно-санитарного анализа безопасности рыбной и нерыбной продукции</p>
ПК-6	<p>Способен оформлять документы, о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов животного и растительного происхождения ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования по назначению, утилизации или уничтожении, с использованием информационных систем</p>	<p>ПК-6.1. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного и послеубойного осмотра животных, в том числе с использованием информационных систем</p>	<p>Знать: методику оформления учетно-отчетной документации по результатам предубойного и послеубойного осмотра животных, в том числе с использованием информационных систем Уметь: грамотно и профессионально оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного и послеубойного осмотра животных, в том числе с использованием информационных систем Иметь навыки: оформления учетно-отчетной документации по результатам предубойного и послеубойного осмотра животных, в том числе с использованием информационных систем</p>
		<p>ПК-6.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, в том числе с использованием информационных систем</p>	<p>Знать: методику оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, в том числе с использованием информационных систем Уметь: грамотно и профессионально оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, в том числе с использованием информационных систем</p>

		информационных систем	Иметь навыки: оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, в том числе с использованием информационных систем
		ПК-6.3. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, в том числе с использованием информационных систем	Знать: методику оформления документов о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, в том числе с использованием информационных систем Уметь: грамотно и профессионально оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, в том числе с использованием информационных систем Иметь навыки: оформления документов о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, в том числе с использованием информационных систем
		ПК-6.4. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) рыбы и нерыбной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по	Знать: методику оформления документов о соответствии (несоответствии) рыбы и нерыбной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, в том числе с использованием информационных систем Уметь: грамотно и профессионально оформлять документы о соответствии (несоответствии) рыбы и нерыбной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении

		назначению, утилизации или уничтожении, в том числе с использованием информационных систем	использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, в том числе с использованием информационных систем Иметь навыки: оформления документов о соответствии (несоответствии) рыбы и нерыбной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, в том числе с использованием информационных систем
		ПК-6.5. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	Знать: методику организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными Уметь: грамотно и профессионально организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными Иметь навыки: обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

Технологическая практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (Блок 2 «Практики») (Б2.В.02(П)).

Технологическая практика имеет логическую взаимосвязь со всеми остальными частями ОПОП бакалавриата по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и базируется на знаниях, умениях и практических навыках, полученных обучающимися при освоении *предшествующих* дисциплин ОПОП: «Иностранный язык», «История России», «Философия», «Анатомия животных», «Безопасность жизнедеятельности», «Физическая культура и спорт», «Речевая культура делового общения», «Современные информационные технологии и системы искусственного интеллекта», «Введение в профессиональную деятельность», «Неорганическая и аналитическая химия», «Латинский язык», «Органическая и физикоколлоидная химия», «Цитология, гистология и эмбриология», «Общая генетика», «Основы стандартизации и метрологии».

Выполнение Технологической практики является предшествующим для освоения *последующих* дисциплин ОПОП бакалавриата по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза: «Биофизика», «Биологическая химия», «Основы физиологии», «Экономика и финансовая грамотность», «Охрана труда», «Экология», «Патологическая

анатомия», «Микробиология и вирусология», «Инфекционные болезни», «Внутренние незаразные болезни», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная санитария», «Паразитарные болезни», «Животноводство с основами зоогигиены», «Идентификация и фальсификация сельскохозяйственного сырья и продукции животного и растительного происхождения», «Гигиена продуктов животноводства», «Национальное и международное ветеринарное законодательство», «Молекулярная биотехнология с основами генной инженерии», «Ветеринарная хирургия», «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», «Санитарно-токсикологическая экспертиза», «Основы фармакологии», «Патологическая физиология животных», «Ветеринарное акушерство и гинекология», «Организация государственного ветеринарного надзора», «Приборы и оборудование для ВСЭ», «Безопасность пищевых продуктов», Элективные дисциплины по физической культуре и спорту, «Технология мяса, молока, мясных и молочных продуктов», «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров», «Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства и растениеводства», «Клиническая биохимия», «Краевые зооантропонозы и зооантропопаразитозы», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», Общепрофессиональная практика, Технологическая практика, Ветеринарно-санитарная практика, Преддипломная практика.

3. Место и время прохождения научно-исследовательской работы

Местом проведения практики могут быть перерабатывающие предприятия и организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, в которых в полном объеме возможна отработка всех вопросов программы практики и в которых в полном объеме проводится ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья и производстве продукции, подконтрольных ветеринарно-санитарной службе, ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и готовой продукции.

СПИСОК ПРЕДПРИЯТИЙ (Базы практик)

ГОУ ВО ЛНР «Луганский государственный аграрный университет»
На 2022-2023 учебный год (данные от проректора на 24.03.2023)

	Название предприятия	Дата заключения
1.	ООО «Сельхозсервис» ТМ «Smachnov»	06.06.2018 5 лет
2.	Фермерское хозяйство «Алекс П»	11.12.2018 5 лет
3.	ООО «Золотой урожай Луганск»	2019 5 лет
4.	ФЛП ЧВК «Теремок»	02.03.2020 5 лет
5.	Ветеринарная клиника «Тигрис»	02.03.2020 5 лет
6.	Клиника ветеринарной медицины «ВетЭксперт»	30.03.2020 5 лет
7.	ФЛП Бондарева В.Н. Частная Ветеринарная Клиника	30.03.2020 5 лет
8.	ООО «Донбасс Агро»	10.02.2021 5 лет
9.	Государственное унитарное предприятие ЛНР «Аграрный фонд»	23.09.2021 5 лет
10.	Луганское коммунальное землеустроительное предприятие	10.11.2021 5 лет

11.	ФЛП «Привалова Н.К.» ТМ «Семь морей»	12.11.2021 5 лет
12.	ЧП Землеустроительная фирма «Агроцентрнаука»	10.12.2021 3 года
13.	Государственный комитет по земельным отношениям ЛНР	13.12.21 5 лет
14.	«Региональный аграрный холдинг ЛНР»	24.03.2022 5 лет
15.	ООО «Авис»	16.05.2022 5 лет
16.	ООО «Луганский мясокомбинат»	01.09.2022 5 лет

На базе данных предприятий в период прохождения технологической практики обучающиеся проводят исследования, непосредственно связанные с выполнением соответствующего раздела задания по выпускной квалификационной работе. Базовые организации должны располагать квалифицированными кадрами для организации руководства ветеринарно-санитарной практикой обучающихся.

Обучающиеся могут проходить ветеринарно-санитарную практику и в других местах, установленных вузом (или по согласованию с вузом).

Обучающиеся проходят ветеринарно-санитарную практику на основании соответствующего договора между вузом и организацией, учреждением, предприятием.

С согласия деканата факультета и начальника отдела практики вуза место проведения практики может быть определено самим обучающимся, для чего он должен предоставить свое заявление, гарантийное письмо или заключить с предприятием индивидуальный договор на прохождение практики.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения ветеринарно-санитарной практики должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Время прохождения технологической практики – 4 курс обучения, 8 семестр, продолжительность практики – 3 недели, 162 часа (4,5 ЗЕТ).

4. Организация выполнения технологической работы

Начальник отдела практики осуществляет общее руководство практикой с проведением необходимых подготовительных мероприятий:

- ежегодно заключает договоры с базовыми предприятиями на проведение практики;
- устанавливает связь с руководителем практики от предприятий и совместно с ними составляет план проведения практики;
- готовит приказ о практике с поименным перечислением обучающихся и указанием предприятий, на базе которых проводится практика и назначении руководителя практики от кафедры;
- своевременно распределяет обучающихся по местам практики, оформляет и выдает направления на практику.

Выпускающая кафедра: обеспечивает обучающихся программой практики; оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

Руководители практики от кафедры:

- обеспечивают обучающихся согласованным с организацией индивидуальным заданием по практике.

5. Содержание практики

При прохождении технологической практики обучающийся выполняет полученное индивидуальное задание.

На первом (подготовительном) этапе прохождения практики обучающийся:

- знакомится с местом прохождения практики;
- знакомится с программой практики, сроками, порядком и методикой проведения практики, формой ведения дневника;
- получает индивидуальное задание по практике;
- составляет план прохождения практики.

На втором (теоретическом) этапе обучающийся осуществляет поиск и анализ научной литературы, подбирает методики и технологические инструкции.

На третьем (практическом) этапе технологической практики обучающийся должен изучить следующие вопросы:

- основные направления деятельности бакалавра ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающем предприятии;
- организация и проведение лабораторного ветеринарно-санитарного контроля на боенском предприятии, в цехах перерабатывающей промышленности;
- использование объективных методов, включая мониторинг, анализ и обобщение информации с целью объективной оценки эпизоотической ситуации на предприятиях мясо - и птицеперерабатывающей промышленности;
- организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора;
- анализ и обобщение данных о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах Госветнадзора;
- использование нормативных и технических документов по ветеринарно- санитарным мероприятиям;
- использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки;
- участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения;
- ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты уоя, и охрану окружающей среды;
- контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц;
- выполнение государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях.

На четвертом (заключительном) этапе практики обучающийся:

- оформляет отчет и дневник по технологической практике и готовит его к защите.

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библи.
1.	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 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим	Электронный ресурс

	доступа: для авториз. пользователей.	
2.	Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9631-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/198515 (дата обращения: 12.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Электронный ресурс
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156774 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Электронный ресурс
4.	Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов : учебное пособие для вузов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 112 с. — ISBN 978-5-8114-7032-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/175514 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Андреева, А. В. Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов: лабораторный практикум : учебное пособие / А. В. Андреева, Ч. Р. Галиева. — Уфа : БГАУ, 2021. — 128 с. — ISBN 978-5-7456-0759-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201035 (дата обращения: 20.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2.	Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учебное пособие / Серегин И.Г., Уша Б.В.. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 408 с. — ISBN 978-5-906371-99-9. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/103105.html (дата обращения: 22.04.2024)
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-507-44282-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/218909 (дата обращения: 12.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда : учебное пособие / составители А. Б. Будаева, Л. А. Очирова. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2019. — 172 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/183499 (дата обращения: 12.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6.	Ветеринарное законодательство : учебное пособие / составитель О. И. Уланова. — Пенза : ПГАУ, 2022. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/261518 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.1.3. Периодические издания

№ п/п	Наименование издания	Издательство	Год издания
1.	Ветеринария: научно-производственный журнал	Режим доступа: http://journalveterinariya.ru/	2020-2024
2.	Ветеринария. РЖ : реферативный журнал ЦНСХБ	Режим доступа: www.cnsnb.ru	2019-2024
3.	Ветеринарный врач: научно-производственный журнал	Режим доступа: http://vetvrach-vnivi.ru/	2020-2024
4.	Международный вестник ветеринарии / СПбГАВМ (Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины)	Режим доступа: https://e.lanbook.com/journal/2210#publisher_name	2019-2024

6.1.4. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся на практике

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библи.
1.	Бурмистрова О.М. Производственная практика. Технологическая практика: методические рекомендации для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная) [Электронный ресурс] / О.М. Бурмистрова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 40 с. – Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1233 . — Режим доступа: для авториз. Пользователей (дата обращения 30.04.2024)	Электронный ресурс
2.	Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата) / Бордюгова С.С., Нестерова Л.Ю., Старицкий А.Ю., Зайцева А.А., Пащенко О.А., Коновалова О.В., Белянская Е.В., Атаманюк А.А.– ГОУ ВО ЛНР «ЛГАУ». – Луганск, 2022. – 30 с.	10

В период прохождения практики обучающимися используются следующие образовательные технологии: коллективное, модульное, интерактивное обучение. Применяются программные продукты:

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для самостоятельной работы обучающихся на практике

№п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа (или URL)
1.	База данных «Ветеринарное законодательство» [Электронный ресурс] // Agrozoо: базы данных по теме сельского. http://agrozoо.ru/base_gvc/vetzac/start.html ;
2.	База знаний всех отраслей ветеринарии [Электронный ресурс] // Ветеринарная медицина: сайт. – 2004-2015. Режим доступа: http://www.allvet.ru/knowledge_base/
3.	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]: информационно-аналитический портал. – 2000-2015. Режим доступа: http://elibrary.ru/ ;
4.	Общероссийский классификатор стандартов [Электронный ресурс] // Complexdoc : база нормативной технической документации. – 2014. Режим доступа: http://www.complexdoc.ru/norms/oks/ ;
5.	Россельхознадзор (Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору) [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – 2007-2015. Режим доступа: http://www.fsvps.ru/fsvps/ ;
6.	ФГБУ «Центр ветеринарии» [Электронный ресурс]: офиц. интернет-портал. Режим доступа: http://www.vet-center.ru/ ;

Основными функциями кафедры – базы в плане учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся при прохождении технологической практики являются:

- предоставление обучающимся возможности пользования имеющейся на кафедре литературы, дидактических материалов, учебно-методических комплексов по отдельным дисциплинам, связанным с выполнением индивидуального задания, к сетевым ресурсам, к которым у кафедры есть доступ, ТСО и т.п.;

- проведение обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности при прохождении практики;

Обучающимся рекомендуется воспользоваться материалами, доступными в научной библиотеке университета, на образовательном сервере университета, в том числе электронной,

а также материалами научных конференций и рабочих совещаний по близким тематикам.

Научная библиотека университета предоставляет обучающимся современные возможности использования своего библиотечного фонда, а также доступа к компонентам библиотечного фонда основных отечественных и зарубежных академических и отраслевых журналов по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Для обеспечения самостоятельной работы каждому обучающемуся руководителем практики выдаются программа практики, индивидуальное задание, методические указания к выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы, рекомендуемый список литературы по ее теме.

Для эффективного выполнения задания по технологической практике обучающимся необходимо изучить ее программу, обсудить и уточнить с руководителем ее цель и задачи, содержание, и методику выполнения индивидуальных заданий.

Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Для полноценного прохождения технологической практики на сельскохозяйственном или промышленном предприятии необходимо наличие на нем полного цикла производства сырья или продуктов животного происхождения. Например, получения и обработки молока, производства и переработки продуктов убоя, переработки молока и т.д. Также необходимо наличие на предприятии ветеринарно-санитарной службы, а для промышленного предприятия – и производственной лаборатории с необходимым оборудованием, в которой имеется возможность провести полную ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов.

Предприятия и организации, выбранные для прохождения технологической практики, должны располагать квалифицированными кадрами для организации руководства практикой. На них должна иметься возможность отработки обучающимися всех вопросов, установленных программой практики.

Для полноценного прохождения технологической практики к структурным подразделениям вуза должны предъявляться следующие требования.

1. Обеспеченность научно-педагогическими кадрами, способными осуществлять руководство практикой.
2. Обеспеченность научной и периодической литературой, учебно-методическими, научно-методическими, другими информационными ресурсами, необходимыми для выполнения программы практики и индивидуального задания по практике.
3. Обеспеченность компьютерной и офисной техникой, доступность интернетресурсов, необходимых для составления и оформления отчета по практике.
4. Возможность отработки обучающимися всех вопросов, установленных программой практики.

В учебно-научном центре ветеринарной медицины факультета ветеринарной медицины для выполнения отдельных разделов задания по технологической практике обучающихся могут использоваться: - учебно-научный кабинет бактериологических и вирусологических исследований;

Примерные темы индивидуальных заданий по технологической практике

1. Реферат-обзор нормативной документации, регламентирующей требования к технологическим режимам и санитарно-гигиеническим условиям производства и переработки сырья животного происхождения.
2. Реферат-обзор литературных данных в области производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с темой выпускной квалификационной работы (периодические издания, научные сборники, труды научных конференций и пр.).
3. Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля при производстве сырья животного происхождения, вырабатываемого конкретным предприятием - местом прохождения практики. Обоснование рекомендаций по повышению

эффективности ветеринарно-санитарного контроля выпускаемой предприятием продукции.

4. Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля при переработке сырья животного происхождения на конкретном предприятии - месте прохождения практики. Обоснование рекомендаций по повышению эффективности ветеринарно-санитарного контроля выпускаемой предприятием продукции.

5. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля мяса и субпродуктов, полученных при переработке больных животных и птицы. Обоснование рекомендаций по повышению эффективности ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя больных животных и птицы.

6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль молока, полученного от больных животных. Обоснование рекомендаций по повышению эффективности ветеринарно-санитарного контроля молока, получаемого от больных животных.

7. Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля при обеззараживании сырья и продуктов животного происхождения на конкретном предприятии - месте прохождения практики.

7. Охрана труда при прохождении практики

С целью обеспечения сохранности здоровья обучающихся во время прохождения технологической практики необходимо строго соблюдать требования правил охраны труда:

1. Перед началом практики обучающийся должен пройти инструктаж по технике безопасности в вузе. Инструктаж проводится руководителем практики от вуза – преподавателем кафедры, за которой закреплен обучающийся.

2. На месте практики перед ее прохождением обучающийся должен пройти инструктаж по соблюдению правил техники безопасности, установленных на конкретном предприятии, в учреждении или организации. Инструктаж проводится руководителем практики на предприятии, в учреждении или организации.

3. Перед выполнением конкретной работы обучающийся должен пройти инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, проводимый руководителем практики на предприятии, в учреждении или организации.

4. В производственных помещениях, цехах предприятий, рабочих помещениях организаций и учреждений строго соблюдать установленные правила техники безопасности.

5. Приступать к работе можно только с разрешения руководителя практики и всю работу проводить под его контролем, в строгом соответствии с инструкциями, методиками исследований, которые должны быть изучены заблаговременно.

6. На рабочем месте должны размещаться только необходимые для конкретной работы инструменты, приборы и оборудование. Без ведома руководителя не включать приборы и оборудование, а после окончания работы не забывать их выключить.

7. При работе соблюдать аккуратность, содержать в чистоте рабочее место, инструмент, приборы и оборудование. Грязный инструмент, химическую посуду стерилизовать или мыть сразу же после окончания работы. По окончании работы приводить в порядок рабочее место.

8. Не переносить реактивы, приборы и другое оборудование с места на место, т. е. работать по принципу: аппаратура стоит – человек движется.

9. Особую осторожность соблюдать при обращении с огнеопасными, агрессивными и вредными веществами. Работу с остро пахнущими, испаряющимися веществами, кислотами проводить только в вытяжном шкафу.

10. Строго соблюдать правила работы с электрооборудованием.

11. Строго соблюдать правила личной и производственной гигиены.

12. В производственных помещениях, цехах предприятий, рабочих помещениях учреждений находиться только в спецодежде (халат, колпачок, косынка). В производственных и рабочих помещениях запрещается курить, принимать пищу.

13. Выполнение правил работы и техники безопасности на рабочем месте должен

контролировать руководитель практики на предприятии.

8. Формы отчетности по практике

Аттестация по итогам практики проводится на основании предоставленного отчета и его защиты. Отчет обучающегося о прохождении практики по содержанию должен полностью соответствовать программе практики.

Во время прохождения практики обучающийся должен вести дневник, отмечая в нем инструктажи, выполняемую работу, свои наблюдения и выводы. Образец титульного листа дневника и форма его ведения приведены в Приложении Л.

Заполненный дневник подписывается руководителем практики от предприятия и заверяется печатью предприятия. На основании записей дневника и материалов индивидуального задания составляется отчет о практике.

Структура отчета:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- отчет по индивидуальному заданию;
- выводы и рекомендации;
- список использованной литературы;
- приложения;
- характеристика с места работы, подписанная руководителем практики на предприятии, в организации или учреждении.

Титульный лист. Образец титульного листа отчета представлен в Приложении.

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

Введение. Во введении обосновывается необходимость прохождения технологической практики. Введение должно заканчиваться целью и задачами прохождения практики, отраженных в индивидуальном задании.

В основной части отчета должна быть представлена следующая информация:

- общая характеристика места прохождения практики (история создания и развития, номенклатура выпускаемой (контролируемой) пищевой продукции, состав производственных подразделений, отделов и служб, их краткая характеристика и пр.);
- организация и структура ветеринарной, ветеринарно-санитарной службы; права и обязанности специалистов;
- материально-техническая база места прохождения практики;
- технологическая схема производства животноводческой продукции (сырья и продуктов животного происхождения) на предприятии, организация производственного ветеринарно- санитарного контроля;
- организация ветеринарно-санитарного контроля и обеспечение качества и безопасности поднадзорных ветеринарно-санитарной службе сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- детальное описание и анализ рабочего места и работы практиканта.

Содержание раздела и его подразделов могут варьировать в зависимости от профиля предприятия, функций, выполняемых организацией или учреждением и индивидуального задания по практике.

Основная часть материала, собранного в процессе прохождения практики, представляется в описательном виде, а также в виде таблиц, графиков и рисунков. После каждой таблицы должен даваться ее развернутый анализ.

Отчет по индивидуальному заданию. Составляется в соответствии с требованиями, согласованными с руководителем практики от вуза.

Заключение. В данном разделе обобщается весь изложенный в отчете материал – кратко описывается проделанная в процессе прохождения практики работа, делается заключение о выполнении цели и задач практики.

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

Основными технологиями, используемыми при получении материалов исследования и обработке результатов в ходе прохождения практики являются: технологии включенного наблюдения, проблемного обучения, технологии оценивания учебных достижений, а также метод проектов – система обучения, при которой студенты овладевают компетенциями в процессе планирования и выполнения несложных практических заданий (поручений, даваемых руководителем практики от организации). Применение метода проектов в обучении невозможно без привлечения исследовательских методов, таких как – определение проблемы, вытекающих из нее задач исследования; выдвижения гипотезы их решения, обсуждения методов исследования; без анализа полученных данных.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Луганский государственный аграрный университет имени К.Е. Ворошилова»

Факультет ветеринарной медицины

Дневник
производственной практики студента

/фамилия имя отчество/

факультета ветеринарной медицины _____ курса _____ группы

Место практики _____

/ Название учреждения, предприятия /

Дата прибытия на место практики _____

отбытия с места практики _____

Луганск 2024

Форма записей в дневнике Приложение №2

№ записи	Вид, пол, порода, возраст животного, инвентарный номер	Анамнез, клинические признаки заболевания Т,П,Д	Диагноз	Лечение, рецепты, диета и др.	Последствия лечения и др.			
						Владелец животного и его адрес	Дата	
Первичного при приеме	повторном приеме							
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Луганский государственный аграрный университет имени К.Е. Ворошилова»

Факультет ветеринарной медицины

Отчет

о производственной практике, проведенной в _____

/ Предприятие ветеринарной медицины /

/ Района, области /

Студента ____ курса _____ группы
факультета ветеринарной медицины

/фамилия имя отчество/

Луганск 2024

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по практике «Технологическая практика»

Специальность 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пищевой продукции

Год начала подготовки – 2024

Квалификация выпускника – Бакалавр

Форма обучения – очная

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Демонстрирует знания правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия	<p>Знать: психологические особенности поведения людей, принципы адаптации, развития и мотивации</p> <p>Уметь: организовывать командную работу для достижения поставленной цели, вырабатывать командную стратегию</p> <p>Иметь навыки: преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон</p>
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на иностранном языке	<p>Знать: стилевые приемы делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами; информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке</p> <p>Уметь: демонстрировать интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p> <p>Иметь навыки: деловой переписки, с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке.</p>
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	<p>Знать: опасные и вредные факторы, в рамках осуществляемой профессиональной деятельности, меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>Уметь: осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p> <p>Иметь навыки: осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>

ПК-5	Способен пользоваться специальными лабораторными оборудованьем и средствами измерений при проведении лабораторных исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-5.1. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований Иметь навыки: осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
		ПК-5.2. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, молока, молочного сырья, растительной продукции, рыбной и нерыбной продукции	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, молока, молочного сырья, растительной продукции, рыбной и нерыбной продукции Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, молока, молочного сырья, растительной продукции, рыбной и нерыбной продукции Иметь навыки: проведения ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, молока, молочного сырья, растительной продукции, рыбной и нерыбной продукции
		ПК-5.3. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности рыбной и нерыбной продукции	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарного анализа безопасности рыбной и нерыбной продукции Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарный анализ безопасности рыбной и нерыбной продукции Иметь навыки: проведения ветеринарно-санитарного анализа безопасности рыбной и нерыбной продукции
ПК-6	Способен оформлять документы, о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов животного и растительного происхождения ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования по назначению, утилизации или уничтожении, с использованием	ПК-6.1. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного и послеубойного осмотра животных, в том числе с использованием информационных систем	Знать: методику оформления учетно-отчетной документации по результатам предубойного и послеубойного осмотра животных, в том числе с использованием информационных систем Уметь: грамотно и профессионально оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного и послеубойного осмотра животных, в том числе с использованием информационных систем Иметь навыки: оформления учетно-отчетной документации по результатам предубойного и послеубойного осмотра животных, в том числе с использованием информационных систем
		ПК-6.2. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного	Знать: методику оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, в том числе с использованием информационных систем

		<p>ПК-6.5. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>	<p>Знать: методику организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p> <p>Уметь: грамотно и профессионально организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p> <p>Иметь навыки: обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>
--	--	--	---

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Зачет	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачет в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Вопросы к зачету	Сформированы необходимые практические навыки работы с освоенным материалом; все предусмотренные программой практики учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко	«Зачтено» (отлично)
				необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено достаточно высоко; однако отдельные практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, имеются неточности в выполнении заданий	«Зачтено» (хорошо)
				необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой практики учебных заданий выполнены, при этом некоторые из выполненных заданий содержат ошибки, некоторые практические навыки работы не сформированы	«Зачтено» (удовлетворительно)
				необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном не сформированы, большинство предусмотренных программой практики учебных заданий не выполнены, при этом некоторые из выполненных заданий содержат грубые ошибки	«Не зачтено» (неудовлетворительно)

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ С ОЦЕНКОЙ ПО ПРАКТИКЕ

1. Как осуществляется поиск информации?
2. Раскройте сущность ранжирования информации.
3. Как можно выделить базовые составляющие при анализе информации и решении поставленной задачи?
4. Какие выводы можно обосновать из результатов анализа по теме исследования?
5. Можете ли вы применить системный подход при решении поставленных задач?
6. Каким образом был организован поиск, хранение, обработка информации, которую Вы использовали при прохождении технологической практики?
7. Какие источники и базы данных Вы использовали при прохождении технологической практики? Кратко охарактеризуйте их.
8. Какую научно-техническую информацию в области ветеринарно- санитарной экспертизы Вы собрали, обобщили и проанализировали в период при прохождении технологической практики?
9. Какие информационные, компьютерные и сетевые технологии Вы использовали при прохождении технологической практики
10. Какое программное компьютерное обеспечение было использовано Вами при оформлении отчета по технологической практике?
11. Дайте определение социальной и командной роли.
12. Необходимо ли учитывать особенности поведения и интересы других участников при командной работе?
13. Что такое командная стратегия?
14. Что означает термин «позиционирование себя»?
15. Какие особенности взаимодействия в команде бывают?
16. Какие психологические особенности поведения людей вы знаете?
17. Что такое адаптация и какое значение она имеет в жизнедеятельности коллектива?
18. Какие бывают стилевые приемы делового общения?
19. Какие бывают вербальные и невербальные средства взаимодействия с другими людьми?
20. Что такое информационно-коммуникационные технологии и какие из них вы применяли для изучения вопросов по технологической практике?
21. Дайте характеристику стилям делового общения.
22. Какие правила деловой переписки с учетом стилистики официальных писем, социокультурных различий вы знаете (на государственном языке Российской Федерации)?
23. Охарактеризуйте основные этапы деловых коммуникаций.
24. Какие экстренные ситуации на объектах жизнеобеспечения предприятия по переработке животноводческого сырья могут возникнуть? Приведите примеры.
25. С какими экстренными ситуациями на объектах жизнеобеспечения предприятия по переработке животноводческого сырья Вы столкнулись в период прохождения технологической практики? Опишите их.
26. Каковы Ваши действия при экстренной ситуации на объектах жизнеобеспечения предприятия по переработке животноводческого сырья?
27. Какие меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия Вы знаете?
28. Назовите причины возникновения экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.
29. Опишите основные правила техники безопасности, которые должен соблюдать ветеринарно-санитарный эксперт.
30. Опишите основные правила производственной санитарии, которые должен соблюдать ветеринарно-санитарный эксперт.

31. Опишите организацию пожарной безопасности на предприятии (в организации), на котором Вы проходили практику.

32. Какие должностные лица отвечали за соблюдение пожарной безопасности и охраны труда на предприятии (в организации), на котором Вы проходили практику? Каковы их обязанности?

33. Участвовали ли Вы в мероприятиях по улучшению санитарных условий производства, условий труда работников на предприятии, на котором проходили практику? Опишите эти мероприятия и Ваше личное участие в них.

34. Опишите основные правила охраны труда производственного персонала предприятия, на котором Вы проходили практику.

35. Опишите основные правила защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

36. Какие должностные лица отвечали за защиту производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий на предприятии, на котором Вы проходили практику? Каковы их обязанности?

37. Случались ли аварии на предприятии в период прохождения Вами практики? Если случались, опишите их. Каковы их последствия?

38. Каково Ваше личное участие в ликвидации аварий на предприятии в период прохождения практики?

39. Перечислите научные методики в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии, которые Вы применяли при прохождении технологической практики.

40. Проводили ли Вы анализ результатов экспертизы каких сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления в период прохождения технологической практики?

41. Перечислите показатели качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, результаты ветеринарно-санитарной экспертизы которых Вы анализировали в период прохождения технологической практики.

42. Какие методы, методики исследований пищевого сырья и продуктов используются на предприятии, где Вы проходили практику?

43. Какие приборы и оборудование используются на предприятии, где Вы проходили практику? Кратко охарактеризуйте их.

44. На каких этапах переработки сырья проводится ветеринарно-санитарная экспертиза?

45. Какую научную информацию отечественного и зарубежного опыта Вы использовали при прохождении технологической практики?

46. Кратко обобщите современную научную информацию по соответствующей технологии перерабатывающего предприятия, на котором Вы проходили технологическую практику.

47. Назовите последние, передовые отечественные и зарубежные научные достижения по тематике, соответствующей технологии перерабатывающего предприятия, на котором Вы проходили технологическую практику.

48. Сравните передовые отечественные и зарубежные научные достижения по тематике, соответствующей технологии перерабатывающего предприятия, на котором Вы проходили технологическую практику.

49. Принимали ли Вы участие в составлении отчетов по результатам научных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии в период прохождения технологической практики? В чем заключалось Ваше личное участие?

50. Принимали ли Вы участие во внедрении результатов научных исследований и разработок в период прохождения технологической практики?

51. Какие результаты научных исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии были внедрены в производство в период прохождения технологической практики? Кратко охарактеризуйте эти исследования и научные

разработки.

52. В чем заключалось Ваше личное участие во внедрении в производство результатов научных исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии?
53. Приводили ли Вы предубойный ветеринарный осмотр животного, находясь на практике?
54. Какие ветеринарно-санитарные требования предъявляются к предубойному осмотру животных?
55. Какие документы должны сопровождать животное на убой?
56. Какие меры должны быть приняты при обнаружении при предубойном осмотре различных заболеваний?
57. Какое пищевое сырье и продукты животного происхождения Вы исследовали при прохождении технологической практики с применением лабораторных методов экспертизы?
58. Какие лабораторные методы пищевого сырья и продуктов животного происхождения Вы изучили при прохождении технологической практики? Их сущность?
59. Какие приборы, оборудование используют при послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре продукции и сырья животного происхождения?
60. Опишите схему ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя.
61. Для чего необходим ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения?
62. Проводили ли Вы ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения в период технологической практики?
63. Какова была ветеринарно-санитарная оценка сырья и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления при осмотре?
64. Какие органолептические показатели Вы оценивали при ветеринарно-санитарном осмотре продукции и сырья растительного происхождения?
65. Какие современные научно-исследовательские технологии Вы знаете? Какие из них Вы использовали при прохождении технологической практики?
66. Что такое эксперимент? Назовите виды экспериментов. Какие требования предъявляются к эксперименту?
67. Как Вы проводили отбор проб исследуемой продукции и какие документы при этом заполняли?
68. Какие методики лабораторных исследований использовались Вами?
69. Что такое объект и предмет исследования? Расскажите о методике экспериментальной оценки объекта и предмета Ваших исследований.
70. Какие требования предъявляются к объекту, предмету и задачам исследования?
71. При прохождении технологической практики проводили ли Вы обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения?
72. Какие приемы и средства используются для обеззараживания продукции и сырья животного происхождения?
73. Что относят к биологическим отходам и какие правила необходимо соблюдать при их сборе, утилизации и уничтожении?
74. При прохождении технологической практики участвовали ли Вы в процессах утилизации и уничтожения биологических отходов?
75. При прохождении технологической практики проводили ли Вы обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения?
76. Какие приемы и средства используются для обеззараживания продукции и сырья растительного происхождения?
77. Что такое биоконверсия и для чего она применяется?
78. Какие современные информационные технологии Вы знаете? Опишите их.
79. Какие информационные технологии Вы использовали при прохождении технологической практики? Опишите их.

81. Как применять современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных для обработки результатов технологической практики?

82. Какие пакеты прикладных программ Вы использовали при прохождении технологической практики?

83. Опишите IT-оснащение предприятия, на котором Вы проходили технологическую практику.

84. Какие интернет-базы данных Вы использовали оформления результатов прохождения технологической практики?

85. Перечислите производственную документацию в сфере безопасности пищевой продукции, которую ведут ветеринарно-санитарные специалисты предприятия, на котором Вы проходили практику. Каково ее содержание?

86. Какую производственную документацию в сфере безопасности пищевой продукции Вы лично составляли в период прохождения практики? Опишите ее содержание.

87. Перечислите отчетную документацию в сфере безопасности пищевой продукции, составляемую ветеринарно-санитарным специалистом предприятия, на котором Вы проходили практику. Каково ее содержание, периодичность представления в контролируемую организацию или учреждение?

88. Какую отчетную документацию Вы лично составляли в период прохождения практики? В какой форме? Каковы результаты ее проверки?

89. Какие заявки на материалы и оборудование Вы составляли в период прохождения практики? Опишите правила их оформления и порядок подачи.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Во время практики обучающийся обязан вести дневник, который можно вести в рукописной форме или в форме компьютерного набора. Записи в дневнике должны быть четкими и аккуратными. В дневнике отражаются все работы, в которых обучающийся принимал участие. При описании выполненных работ указывается дата, характеристика работы. Необходимо помнить, что дневник является основным документом, характеризующим работу обучающегося и его участие в освоении цели и задач технологической практики. В период прохождения практики дневник проверяет руководитель практики, который проводит текущий контроль прохождения практики, делает устные и письменные замечания по ведению дневника и ставит свою подпись.

На предприятии дневник заверяется руководителем практики от предприятия. На основании записей дневника, согласно индивидуального задания, составляется отчет о технологической практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Для аттестации по итогам практики представляется дневник, отчет с пакетом документов, указанном в разделе 12 программы практики, отзыв (характеристика), данная обучающемуся руководителем практики от вуза (Приложение Н). Аттестация проходит в форме защиты отчета в форме индивидуального собеседования с руководителем. По результатам аттестации выставляется зачет с оценкой.

Формы текущего контроля:

- проверка дневника практики и отчета по практике;
- ответы на контрольные вопросы по показателям сформированности компетенций.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится в соответствии с положением о практике обучающихся.

Форма аттестации по итогам практики определяются утвержденной программой

практики и доводится до сведения обучающихся перед началом практики. Для прохождения аттестации по итогам практики представляется дневник, отчет с пакетом документов, указанном в разделе 12 программы практики, отзыв о прохождении практики, данный обучающемуся руководителем практики от вуза. Аттестация проходит в форме защиты отчета в форме индивидуального собеседования с руководителем практики. Вид аттестации по итогам практики — зачет с оценкой.

Для проведения зачета руководитель практики от кафедры накануне получает в деканате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в деканат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

По результатам защиты отчета по практике обучающемуся выставляется оценка («зачтено (отлично)», «зачтено (хорошо)», «зачтено (удовлетворительно)», «не зачтено (неудовлетворительно).

Качественные оценки «зачтено (удовлетворительно)», «зачтено (хорошо)», «зачтено (отлично)», внесенные в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость, являются результатом успешного прохождения практики.

Результат защиты отчета по практике выставляется руководителем практики в зачетную книжку в день ее проведения в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетные книжки.

Обучающиеся при явке на зачет обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют руководителю практики от кафедры.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка «не зачтено (неудовлетворительно)». Неявка на зачет отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Обучающимся, имеющим академическую задолженность по практике, в деканате выдается экзаменационный лист. В данном случае при успешном прохождении аттестации оценка выставляется руководителем практики в зачетную книжку и экзаменационный лист. Руководитель практики от кафедры сдает экзаменационный лист в деканат в день проведения зачета или утром следующего дня.

До начала проведения промежуточной аттестации обучающиеся сдают на кафедру руководителю практики отчетные документы: отчет по практике и отзыв (характеристику), дневник. Отсутствие хотя бы одного из документов (положительной характеристики, дневника, отчета по практике) автоматически означает выставление оценки «не зачтено (неудовлетворительно)».

Индивидуальный прием отчета руководителем практики от кафедры

Руководителем практики от кафедры проводится зачет, на основе устных ответов обучающегося на контрольные вопросы по каждому показателю сформированности компетенций и представленных ранее отчетных документов. Преподавателю предоставляется право задавать обучающемуся дополнительные вопросы в рамках программы практики. Время подготовки ответа в устной форме при сдаче зачета должно составлять 10 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа - не более 10 минут.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать зачеты в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.