

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 05.08.2025 12:54:37
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e600817c3c132d4ba793a6b4422

Министерство сельского хозяйства и продовольствия ЛНР
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

«Утверждаю»

Декан факультета ветеринарной медицины

Шарандак В.И. _____

« _____ » _____ 2023 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 – 2023

Квалификация выпускника – бакалавр

Луганск, 2023

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
Доцент	_____	А.А. Зайцева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры
(протокол № 14 от 26.06.2023).

Заведующий кафедрой	_____	С.С. Бордюгова
----------------------------	-------	----------------

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины (протокол № 14 от 28.06.2023).

Председатель методической комиссии	_____	Л.Ю. Нестерова
---	-------	-----------------------

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 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль») 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

УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики(Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-3 Осуществляет социальное взаимодействие и реализовывает свою роль в команде	знания	Обучающийся должен знать психологические особенности поведения людей, принципы адаптации, развития и мотивации (Б2.В.02(П), УК-3 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь организовывать командную работу для достижения поставленной цели, вырабатывать командную стратегию (Б2.В.02(П), УК-3 -У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон (Б2.В.02(П), УК-3 - Н.1)

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики(Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-4 Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации.	знания	Обучающийся должен 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 (Б2.В.02(П), УК-4 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен 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. (Б2.В.02(П), УК-4 -У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками деловой переписки, с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке. (Б2.В.02(П), УК-4 - Н.1)

УК- 8 -Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики(Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-8 Создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности, в	знания	Обучающийся должен знать опасные и вредные факторы, в рамках осуществляемой профессиональной деятельности, меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (Б2.В.02(П), УК-8 - 3.1)

том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты (Б2.В.02(П), УК-8 -У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (Б2.В.02(П), УК-8 - Н.1)

ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики(Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1ПК-1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения	знания	Обучающийся должен знать методы и этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения (Б2.В.02(П),ПК-1 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения (Б2.В.02(П),ПК-1 - У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками владения методами ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения (Б2.В.02(П),ПК-1 - Н.1)
ИД-4ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	знания	Обучающийся должен знать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе (Б2.В.02(П),ПК-1 - 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь обобщать и анализировать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе (Б2.В.02(П),ПК-1 - У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками внедрения результатов исследований и разработок в области технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе (Б2.В.02(П),ПК-1 - Н.4)

ПК-2 - Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики(Формируемые знания, умения, навыки)
--	--

ИД-1 ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных	знания	Обучающийся должен знать особенности предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов (Б2.В.02(П), ПК-2 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь выполнять предубойный ветеринарный осмотр животных и птицы разных видов (Б2.В.02(П), ПК-2 - У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками организации и проведения предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов (Б2.В.02(П), ПК-2 - Н.1)
ИД-2 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать особенности ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - Н.2)
ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - 3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - Н.3)
ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать методики отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-2 - 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить отбор проб и лабораторные исследования по заданной методике с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-2 - У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-2 - Н.4)
ИД-5 ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - 3.5)
	умения	Обучающийся должен уметь выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - У.5)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - Н.5)

ИД-6ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - 3.6)
	умения	Обучающийся должен уметь выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - У.6)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - Н.6)
ИД-7ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать современные информационные технологии и компьютерные программы для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02 (П), ПК-2 - 3.7)
	умения	Обучающийся должен уметь использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (Б2.В.02 (П), ПК-2 - У.7)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками применения современных информационных технологий, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных пакетов прикладных программ для выполнения необходимых расчетов при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02 (П), ПК-2 - Н.7)

ПК-3 Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-2ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	знания	Обучающийся должен знать производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-3 - 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-3 - У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками составления производственной документации (графиков работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование) и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-3 - Н.2)

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», «Философия», «Экономика, организация, основы маркетинга на перерабатывающих предприятиях», «Биофизика», «Информатика», «Анатомия животных», «Русский язык и культура речи», «Культурология», «Безопасность жизнедеятельности», «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Латинский язык со специальной терминологией», «Методы научных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе», «Менеджмент на предприятиях по переработке животного и растительного сырья», «Ветеринарное законодательство», «Деловые коммуникации в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы», «История ветеринарно-санитарной экспертизы».

Выполнение Технологической практики является предшествующим для освоения *последующих* дисциплин ОПОП бакалавриата по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза: «Биологическая химия», «Основы физиологии», «Патологическая физиология и патологическая анатомия животных», «Токсикология с основами фармакологии», «Физическая культура и спорт», «Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения», «Организация ветеринарного дела и документооборот», «Микробиологическая безопасность», «Биологическая безопасность в лабораториях и в чрезвычайных ситуациях», «Элективные курсы по физической культуре и спорту», «Государственный ветеринарный надзор», «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках», «Фитосанитарный контроль», «Радиационный контроль на продовольственных рынках», «Ветеринарно-санитарный контроль при паразитарных болезнях», «Ветеринарно-санитарный контроль при инфекционных болезнях», «Технологический контроль качества молока и молочных продуктов», «Технологический контроль качества мяса и мясных продуктов», «Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов», «Технологический контроль качества сырья и продуктов растительного происхождения», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Государственный ветеринарный надзор», «Ветеринарный надзор на животноводческих предприятиях», «Ветеринарный надзор за рыбохозяйственной деятельностью», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная санитария», «Ветеринарно-санитарный контроль при внутренних незаразных болезнях», «Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах», «Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения», «Ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях», «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства в биогеохимических провинциях Южного Урала», 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 убоя, и охрану окружающей среды;
- контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц;
- выполнение государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях.

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

Учебно-методические ресурсы для обеспечения самостоятельной работы обучающихся при прохождении технологической практики:

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>.

2. Крыгин В.А. Методические указания к выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная) [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 33 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1233>

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

Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>

ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.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.

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 убой 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.

Приложение 1

Лист изменений программы практики

Номер изменения	Номер протокола заседания кафедры и дата	Страницы с изменениями	Перечень откорректированных пунктов	Подпись завершающего кафедрой
-----------------	--	------------------------	-------------------------------------	-------------------------------

[illegible]

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

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 – 2023

Квалификация выпускника – Бакалавр

Форма обучения – очная

Перечень компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики(Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-3 Осуществляет социальное взаимодействие и реализовывает свою роль в команде	знания	Обучающийся должен знать психологические особенности поведения людей, принципы адаптации, развития и мотивации (Б2.В.02(П), УК-3 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь организовывать командную работу для достижения поставленной цели, вырабатывать командную стратегию (Б2.В.02(П), УК-3 - У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон (Б2.В.02(П), УК-3 - Н.1)

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики(Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-4 Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации.	знания	Обучающийся должен 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 (Б2.В.02(П), УК-4 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен 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. (Б2.В.02(П), УК-4 - У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками деловой переписки, с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке. (Б2.В.02(П), УК-4 - Н.1)

УК- 8 -Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики(Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-8 Создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных	знания	Обучающийся должен знать опасные и вредные факторы, в рамках осуществляемой профессиональной деятельности, меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (Б2.В.02(П), УК-8 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты

ситуаций		(Б2.В.02(П), УК-8 -У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (Б2.В.02(П), УК-8 - Н.1)

ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики(Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1ПК-1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения	знания	Обучающийся должен знать методы и этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения (Б2.В.02(П),ПК-1 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения (Б2.В.02(П),ПК-1 - У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками владения методами ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения (Б2.В.02(П),ПК-1 - Н.1)
ИД-4ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	знания	Обучающийся должен знать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе (Б2.В.02(П),ПК-1 - 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь обобщать и анализировать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе (Б2.В.02(П),ПК-1 - У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками внедрения результатов исследований и разработок в области технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе (Б2.В.02(П),ПК-1 - Н.4)

ПК-2 - Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики(Формируемые знания, умения, навыки)
--	--

ИД-1 ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных	знания	Обучающийся должен знать особенности предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов (Б2.В.02(П), ПК-2 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь выполнять предубойный ветеринарный осмотр животных и птицы разных видов (Б2.В.02(П), ПК-2 - У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками организации и проведения предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов (Б2.В.02(П), ПК-2 - Н.1)
ИД-2 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать особенности ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - Н.2)
ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - 3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - Н.3)
ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать методики отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-2 - 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить отбор проб и лабораторные исследования по заданной методике с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-2 - У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-2 - Н.4)
ИД-5 ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - 3.5)
	умения	Обучающийся должен уметь выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - У.5)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - Н.5)
ИД-6 ПК-2 Проводит	знания	Обучающийся должен знать особенности обеззараживания, утилизации и

обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач		уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - 3.6)
	умения	Обучающийся должен уметь выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - У.6)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 - Н.6)
ИД-7ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать современные информационные технологии и компьютерные программы для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02 (П), ПК-2 - 3.7)
	умения	Обучающийся должен уметь использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (Б2.В.02 (П), ПК-2 - У.7)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками применения современных информационных технологий, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных пакетов прикладных программ для выполнения необходимых расчетов при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02 (П), ПК-2 - Н.7)

ПК-3 Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-2ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	знания	Обучающийся должен знать производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно- санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-3 - 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-3 - У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками составления производственной документации (графиков работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование) и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-3 - Н.2)

Отсутствие хотя бы одного из документов (положительной характеристики (отзыва), дневника, отчета по практике) автоматически означает выставление оценки «неудовлетворительно». Оценка показателей индикаторов достижений компетенций проводится путем устных ответов на контрольные вопросы.

ИД-1 УК-1 Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации, применяет системный подход для решения поставленных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), УК-1 — З1	Обучающийся не знает информационных, компьютерных и сетевых технологий	Обучающийся слабо знает информационные, компьютерные и сетевые технологии	Обучающийся с отдельными пробелами знает информационные, компьютерные и сетевые технологии	Обучающийся знает с требуемой степенью полноты точности информационные, компьютерные и сетевые технологии
Б2.В.02 (П), УК-1 — У.1	Обучающийся не умеет осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате; анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Обучающийся с трудом умеет осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате, анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате, анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Обучающийся умеет осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате, анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи
Б2.В.02 (П), УК-1 — Н.1	Обучающийся не владеет навыками обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Обучающийся слабо владеет навыками обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Обучающийся свободно владеет навыками обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ИД-1 УК-3 Осуществляет социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), УК-3 – 3.1	Обучающийся не знает психологические особенности поведения людей, принципы адаптации, развития и мотивации	Обучающийся слабо знает психологические особенности поведения людей, принципы адаптации, развития и мотивации	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает психологические особенности поведения людей, принципы адаптации, развития и мотивации	Обучающийся знает психологические особенности поведения людей, принципы адаптации, развития и мотивации с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.02 (П), УК-3 – У.1	Обучающийся не умеет организовывать командную работу для достижения поставленной цели, вырабатывать командную стратегию	Обучающийся с трудом умеет организовывать командную работу для достижения поставленной цели, вырабатывать командную стратегию	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет организовывать командную работу для достижения поставленной цели, вырабатывать командную стратегию	Обучающийся умеет организовывать командную работу для достижения поставленной цели, вырабатывать командную стратегию
Б2.В.02 (П), УК-3 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	Обучающийся слабо владеет навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	Обучающийся свободно владеет навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон

ИД-1 УК-4 Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), УК-4 – 3.1	Обучающийся не знает стиливых приемов делового общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами, информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных	Обучающийся слабо знает стиливые приемы делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает стиливые приемы делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, информационно-коммуникационные	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает стиливые приемы делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, информационно-коммуникационные технологии при

	задач на государственном языке	стандартных коммуникативных задач на государственном языке	технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке	поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке
Б2.В.02 (П), УК-4 – У.1	Обучающийся не умеет 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	Обучающийся с трудом умеет 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	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет 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	Обучающийся умеет 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
Б2.В.02 (П), УК-4 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками деловой переписки, с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке	Обучающийся слабо владеет навыками деловой переписки, с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками деловой переписки, с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке	Обучающийся свободно владеет навыками деловой переписки, с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке

ИД-1 УК-8 Создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), УК-8 – 3.1	Обучающийся не знает опасных и вредных факторов, в рамках осуществляемой профессиональной деятельности; мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Обучающийся плохо знает об опасных и вредных факторах, в рамках осуществляемой профессиональной деятельности; о мерах безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает об опасных и вредных факторах, в рамках осуществляемой профессиональной деятельности; о мерах безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает все опасные и вредные факторы, в рамках осуществляемой профессиональной деятельности; меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
Б2.В.02 (П), УК-8 – У.1	Обучающийся не умеет осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Обучающийся с трудом умеет осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Обучающийся умеет осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
Б2.В.02 (П), УК-8 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Обучающийся слабо владеет навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Обучающийся свободно владеет навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

ИД-1 ПК-1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу
продуктов животного и растительного происхождения

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), ПК-1 – 3.1	Обучающийся не знает методы и этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо знает методы и этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает методы и этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает методы и этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения
Б2.В.02 (П), ПК-1 – У.1	Обучающийся не умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся с трудом умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения
Б2.В.02 (П), ПК-1 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками владения методами ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо владеет навыками владения методами ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками владения методами ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся свободно владеет навыками владения методами ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения

ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертиз

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), ПК-1 – 3.4	Обучающийся не знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе	Обучающийся слабо знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе
Б2.В.02 (П), ПК-1 – У.4	Обучающийся не умеет обобщать и анализировать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе	Обучающийся с трудом умеет обобщать и анализировать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе	Обучающийся с незначительными затруднениями обобщать и анализировать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе	Обучающийся в полной мере умеет обобщать и анализировать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе
Б2.В.02 (П), ПК-1 – Н.4	Обучающийся не владеет навыками внедрения результатов исследований и разработок в области	Обучающийся слабо владеет навыками внедрения результатов исследований и	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками внедрения	Обучающийся свободно владеет навыками внедрения результатов

	технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе	разработок в области технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе	результатов исследований и разработок в области технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе	исследований и разработок в области технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе
--	--	---	--	--

ИД-1 ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), ПК-2 – 3.1	Обучающийся не знает особенности предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов	Обучающийся слабо знает особенности предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает особенности предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает особенности предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов
Б2.В.02 (П), ПК-2 – У.1	Обучающийся не умеет выполнять предубойный ветеринарный осмотр животных и птицы разных видов	Обучающийся с трудом умеет выполнять предубойный ветеринарный осмотр животных и птицы разных видов	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет выполнять предубойный ветеринарный осмотр животных и птицы разных видов	Обучающийся в полной мере умеет выполнять предубойный ветеринарный осмотр животных и птицы разных видов
Б2.В.02 (П), ПК-2 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками организации и проведения предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов	Обучающийся слабо владеет навыками организации и проведения предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками организации и проведения предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов	Обучающийся свободно владеет навыками организации и проведения предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов

ИД-2 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), ПК-2 – 3.2	Обучающийся не знает особенности ветеринарно-	Обучающийся слабо знает особенности ветеринарно-	Обучающийся с незначительными ошибками и	Обучающийся с требуемой степенью полноты

[illegible]

ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), ПК-2 – 3.3	Обучающийся не знает особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо знает особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
Б2.В.02 (П), ПК-2 – У.3	Обучающийся не умеет применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с трудом умеет применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся в полной мере умеет применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
Б2.В.02 (П), ПК-2 – Н.3	Обучающийся не владеет навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо владеет навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся свободно владеет навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач

ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), ПК-2 – 3.4	Обучающийся не знает методики отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся слабо знает методики отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает методики отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает методики отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения
Б2.В.02 (П), ПК-2 – У.4	Обучающийся не умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования по заданной методике с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся с трудом умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования по заданной методике с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования по заданной методике с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся в полной мере умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования по заданной методике с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения
Б2.В.02 (П), ПК-2 – Н.4	Обучающийся не владеет навыками отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении	Обучающийся слабо владеет навыками отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных	Обучающийся свободно владеет навыками отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении

	профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения
--	--	--	---	--

ИД-5 ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), ПК-2 – 3.5	Обучающийся не знает особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо знает особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
Б2.В.02 (П), ПК-2 – У.5	Обучающийся не умеет выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с трудом умеет выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся в полной мере умеет выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
Б2.В.02 (П), ПК-2 – Н.5	Обучающийся не владеет навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо владеет навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся свободно владеет навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

ИД-6 ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), ПК-2 – 3.6	Обучающийся не знает особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо знает особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
Б2.В.02 (П), ПК-2 – У.7	Обучающийся не умеет выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с трудом умеет выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся в полной мере умеет выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
Б2.В.02 (П), ПК-1 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо владеет навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся свободно владеет навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач

ИД-7 ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), ПК-2 – 3.7	Обучающийся не знает современные информационные технологии и	Обучающийся слабо знает современные информационные технологии и	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает

	компьютерные программы для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	компьютерные программы для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного	пробелами знает современные информационные технологии и компьютерные программы для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного	современные информационные технологии и компьютерные программы для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного
Б2.В.02 (П), ПК-2 – У.7	Обучающийся не умеет использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Обучающийся с трудом умеет использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Обучающийся в полной мере умеет использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
Б2.В.02 (П), ПК-2 – Н.7	Обучающийся не владеет навыками применения современных информационных технологий, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных пакетов прикладных программ для выполнения необходимых расчетов при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся слабо владеет навыками применения современных информационных технологий, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных пакетов прикладных программ для выполнения необходимых расчетов при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками применения современных информационных технологий, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных пакетов прикладных программ для выполнения необходимых расчетов при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся свободно владеет навыками применения современных информационных технологий, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных пакетов прикладных программ для выполнения необходимых расчетов при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения

ИД-2 ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), ПК-3 – 3.2	Обучающийся не знает производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся слабо знает производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения
Б2.В.02 (П), ПК-3 – У.2	Обучающийся не умеет составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля	Обучающийся с трудом умеет составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими	Обучающийся в полной мере умеет составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в

	при производстве и переработке сырья животного происхождения	области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения
Б2.В.02 (П), ПК-3 – Н.2	Обучающийся не владеет навыками составления производственной документации (графиков работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование) и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся слабо владеет навыками составления производственной документации (графиков работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование) и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками составления производственной документации (графиков работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование) и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся свободно владеет навыками составления производственной документации (графиков работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование) и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения

13.1 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций в процессе освоения ОПОП

Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, приобретенных во время выполнения НИР, приведены в методической разработке:

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>

Типовые контрольные вопросы к зачету с оценкой по практике

Наименование типовых контрольных вопросов	Код и наименование индикатора достижения компетенции
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? 8. Какие источники и базы данных Вы использовали при прохождении технологической практики? Кратко охарактеризуйте их. 9. Какую научно-техническую информацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы Вы собрали, обобщили и проанализировали в период при прохождении технологической практики? 10. Какие информационные, компьютерные и сетевые технологии Вы использовали при прохождении технологической практики? 11. Какое программное компьютерное обеспечение было использовано Вами при оформлении отчета по технологической практике?	ИД-1 УК-1 Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации, применяет системный подход для решения поставленных задач
1. Дайте определение социальной и командной роли. 2. Необходимо ли учитывать особенности поведения и интересы других участников при командной работе? 3. Что такое командная стратегия? 4. Что означает термин «позиционирование себя»? 5. Какие особенности взаимодействия в команде бывают? 6. Какие психологические особенности поведения людей вы знаете? 7. Что такое адаптация и какое значение она имеет в жизнедеятельности коллектива?	ИД-1 УК-3 Осуществляет социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
1. Какие бывают стилевые приемы делового общения? 2. Какие бывают вербальные и невербальные средства взаимодействия с другими людьми? 3. Что такое информационно-коммуникационные технологии и какие из них вы применяли для изучения вопросов по технологической практике? 4. Дайте характеристику стилям делового общения. 5. Какие правила деловой переписки с учетом стилистики официальных писем, социокультурных различий вы знаете (на государственном языке Российской Федерации)? 6. Охарактеризуйте основные этапы деловых коммуникаций.	ИД-1 УК-4 Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации
1. Какие экстренные ситуации на объектах жизнеобеспечения предприятия по переработке животноводческого сырья могут возникнуть? Приведите примеры. 2. С какими экстренными ситуациями на объектах жизнеобеспечения предприятия по переработке животноводческого сырья Вы столкнулись в период прохождения технологической практики? Опишите их. 3. Каковы Ваши действия при экстренной ситуации на объектах жизнеобеспечения предприятия по переработке животноводческого сырья? 4. Какие меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия Вы знаете? 5. Назовите причины возникновения экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия. 6. Опишите основные правила техники безопасности, которые должен соблюдать ветеринарно-санитарный эксперт. 7. Опишите основные правила производственной санитарии, которые должен соблюдать ветеринарно-санитарный эксперт. 8. Опишите организацию пожарной безопасности на предприятии (в	ИД-1 УК-8 Создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

организации), на котором Вы проходили практику. 9. Какие должностные лица отвечали за соблюдение пожарной безопасности и охраны труда на предприятии (в организации), на котором Вы проходили практику? Каковы их обязанности? 10. 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. 11. Опишите основные правила охраны труда производственного персонала предприятия, на котором Вы проходили практику. 12. Опишите основные правила защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. 13. 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? 14. Случались ли аварии на предприятии в период прохождения Вами практики? Если случались, опишите их. Каковы их последствия? 15. Каково Ваше личное участие в ликвидации аварий на предприятии в период прохождения практики?	
1. Перечислите научные методики в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии, которые Вы применяли при прохождении технологической практики. 2. Проводили ли Вы анализ результатов экспертизы каких сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления в период прохождения технологической практики? 3. Перечислите показатели качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, результаты ветеринарно-санитарной экспертизы которых Вы анализировали в период прохождения технологической практики. 6. Какие методы, методики исследований пищевого сырья и продуктов используются на предприятии, где Вы проходили практику? 7. Какие приборы и оборудование используются на предприятии, где Вы проходили практику? Кратко охарактеризуйте их. 8. На каких этапах переработки сырья проводится ветеринарно-санитарная экспертиза?	ИД-1ПК-1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
1. Какую научную информацию отечественного и зарубежного опыта Вы использовали при прохождении технологической практики? 2. Кратко обобщите современную научную информацию по соответствующей технологии перерабатывающего предприятия, на котором Вы проходили технологическую практику. 3. Назовите последние, передовые отечественные и зарубежные научные достижения по тематике, соответствующей технологии перерабатывающего предприятия, на котором Вы проходили технологическую практику. 4. Сравните передовые отечественные и зарубежные научные достижения по тематике, соответствующей технологии перерабатывающего предприятия, на котором Вы проходили технологическую практику. 5. 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? 6. Принимали ли Вы участие во внедрении результатов научных исследований и разработок в период прохождения технологической практики? 7. 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. 8. В чем заключалось Ваше личное участие во внедрении в производство результатов научных исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии?	ИД-4ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
1. Приводили ли Вы предубойный ветеринарный осмотр животного, находясь на практике? 2. Какие ветеринарно-санитарные требования предъявляются к предубойному	ИД-1ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных

осмотру животных? 3. Какие документы должны сопровождать животное на убой? 4. Какие меры должны быть приняты при обнаружении при предубойном осмотре различных заболеваний?	
1. Какое пищевое сырье и продукты животного происхождения Вы исследовали при прохождении технологической практики с применением лабораторных методов экспертизы? 2. Какие лабораторные методы пищевого сырья и продуктов животного происхождения Вы изучили при прохождении технологической практики? Их сущность? 3. Какие приборы, оборудование используют при послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре продукции и сырья животного происхождения? 4. Опишите схему ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя.	ИД-2ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
1. Для чего необходим ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения? 2. Проводили ли Вы ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения в период технологической практики? 3. Какова была ветеринарно-санитарная оценка сырья и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления при осмотре? 4. Какие органолептические показатели Вы оценивали при ветеринарно-санитарном осмотре продукции и сырья растительного происхождения?	ИД-3ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
1. Какие современные научно-исследовательские технологии Вы знаете? Какие из них Вы использовали при прохождении технологической практики? 2. Что такое эксперимент? Назовите виды экспериментов. Какие требования предъявляются к эксперименту? 3. Как Вы проводили отбор проб исследуемой продукции и какие документы при этом заполняли? 4. Какие методики лабораторных исследований использовались Вами? 4. Что такое объект и предмет исследования? Расскажите о методике экспериментальной оценки объекта и предмета Ваших исследований. 5. Какие требования предъявляются к объекту, предмету и задачам исследования?	ИД-4ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
1. При прохождении технологической практики проводили ли Вы обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения? 2. Какие приемы и средства используются для обеззараживания продукции и сырья животного происхождения? 3. Что относят к биологическим отходам и какие правила необходимо соблюдать при их сборе, утилизации и уничтожении? 4. При прохождении технологической практики участвовали ли Вы в процессах утилизации и уничтожения биологических отходов?	ИД-5ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
1. При прохождении технологической практики проводили ли Вы обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения? 2. Какие приемы и средства используются для обеззараживания продукции и сырья растительного происхождения? Что такое биоконверсия и для чего она применяется?	ИД-6ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
1. Какие современные информационные технологии Вы знаете? Опишите их. 2. Какие информационные технологии Вы использовали при прохождении технологической практики? Опишите их. 3. Как применять современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных для обработки результатов технологической практики? 4. Какие пакеты прикладных программ Вы использовали при прохождении технологической практики? 5. Опишите ИТ-оснащение предприятия, на котором Вы проходили технологическую практику. 6. Какие интернет-базы данных Вы использовали оформления результатов прохождения технологической практики?	ИД-7ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач
1. Перечислите производственную документацию в сфере безопасности пищевой продукции, которую ведут ветеринарно-санитарные специалисты	ИД-2ПК-3 Составляет производственную

предприятия, на котором Вы проходили практику. Каково ее содержание? 2. Какую производственную документацию в сфере безопасности пищевой продукции Вы лично составляли в период прохождения практики? Опишите ее содержание. 3. 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? 4. Какую отчетную документацию Вы лично составляли в период прохождения практики? В какой форме? Каковы результаты ее проверки? 5. Какие заявки на материалы и оборудование Вы составляли в период прохождения практики? Опишите правила их оформления и порядок подачи.	документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
--	--

13.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций

Методические указания по практике с материалами, определяющими процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций в процессе прохождения практики, имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно- Уральский ГАУ.

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>.

2. Крыгин В.А. Методические указания к выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная) [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно- Уральский ГАУ, 2019. – 33 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1233>

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.

Вид и процедуры промежуточной 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 всроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Шкалы и критерии оценивания ответов обучающегося на защите отчета по практике представлены в таблице:

Шкала	Критерии оценивания
зачтено (отлично)	сформированы необходимые практические навыки работы с освоенным материалом; все предусмотренные программой практики учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко
зачтено (хорошо)	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 (удовлетворительно)	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
не зачтено (неудовлетворительно)	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

14. Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики

а) Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 476 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654

2. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Пронин В. В., С.П. Фисенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3738

б) Дополнительная литература:

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И. А. Лыкасова [и др.]. – Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365

4. Датченко, О.О. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.О. Датченко, Н.С. Титов, В.В. Ермаков и др. – Самара: Самарская государственная сельскохозяйственная академия, 2018. — 202 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113423?category=43763>

5. Смирнов, А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. В. Смирнов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. — 136 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58744

6. Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. В. Смирнов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69877

в) **Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для проведения практики**

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://yourgay.pf>
2. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
3. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>.

15. Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

- СПС «КонсультантПлюс»: «Версия Эксперт», «Версия Проф», «Деловые бумаги»
- ИСС Техэксперт: «Базовые нормативные документы», «Электроэнергетика», «Экология. Проф»;
- Электронный каталог Института ветеринарной медицины - http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM_rus1.xml,simpl_IVM1.xml+rus. Программное обеспечение:
- Microsoft Office Basic 2007 w/Ofc Pro Tri (MLK) OEM Software S 55-02293
- Windows XP Home Edition OEM Software № 09-0212 X12-53766
- MyTestXPRo 11.0
- Антивирус Kaspersky Endpoint Security.

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;