

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М.КОКОВА»**

Факультет **Ветеринарная медицина и биотехнология**
Кафедра **Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза**

УТВЕРЖДАЮ

Декан ФВМиБ профессор
Тарчоков Т.Т.

«28» 05 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б 2.О.02 (У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Направление подготовки – **36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

Направленность (профиль) - **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Программа подготовки – **академический бакалавриат**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения **2 (2)**


Семестр **4 (4)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик – 2021

Рабочая программа практики Б2.О.02 (У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», утвержденного приказом Минобрнауки России от 19.09.2017г. № 939 и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.


Составитель:

к.б.н., доцент  А.А. Жуков

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»

Протокол от «25» 05 2021 г. № 9

И.о. заведующего кафедрой

д.б.н., профессор  М.М. Шахмурзов

Одобрена методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Протокол от «26» 05 2021 г. № 4

Председатель методической комиссии

к.в.н., доцент  А.М. Хуранов

Согласовано:

/ Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«24» 05 2021 г.

1. Вид, тип, способы и формы проведения

Вид практики – учебная

Тип практики – научно-исследовательская работа

Способы проведения практики – стационарная; выездная.

Форма проведения учебной практики - дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения учебной практики.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор места прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности для данной категории обучающихся.

1. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

2.1. Цели и задачи учебной практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Цель практики - овладение навыками научно-исследовательской работы, направленной на ознакомление с основами научной деятельности и научными исследованиями, закрепление теоретических и практических знаний, полученных непосредственно в процессе обучения.

Основными задачами практики являются:

- научить студентов методам ветеринарного надзора, экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, патологоанатомическому вскрытию и судебно-ветеринарной экспертизе.
- научить студентов оформлять письменные тексты в стиле научной речи по профессиональным вопросам;
- изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки;
- научить студентов применять современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК – 1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	ИД-4 ОПК-1 Обладает практическими навыками определения качества сырья и продуктов животного происхождения	Знать: как определять качество сырья продуктов животного происхождения Уметь: определять качество сырья и продукты животного происхождения Владеть: навыками определения качества сырья и продуктов животного происхождения
ОПК-2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально хозяйственных, генетических и экономических факторов	ИД-1 ОПК-2 Рассматривает экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические	Знать: экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами Уметь: рассматривать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами Владеть: навыками рассмотрения экологически факторов окружающей среды, их классификации и характера взаимоотношений с живыми организмами

		особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных	
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ИД-1ОПК-5 Использует современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	Знать: как использовать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ Уметь: использовать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ Владеть: навыками применения современного программного обеспечения, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-2 _{ОПК-7} Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Знать: принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности. Уметь: пользоваться принципами работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности Владеть: навыками современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
ПК - 4	Способностью проводить ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	ИД-3ПК-4 Определяет пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Знать: как определяет пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности Уметь: определяет пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности Владеть: навыками определения пригодности (непригодности) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
ПК - 6	Способностью проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц	ИД-1ПК-6 Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	Знать: как проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности Уметь: проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности Владеть: навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности

ПК - 7	Способностью к выполнению государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях	ИД-1ПК-7 Проводит проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения	Знать: как проводить проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенной для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения Уметь: проводить проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенной для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения Владеть: навыками проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенной для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения
--------	---	---	--

2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) входит в Блок 2 «Практики», относится к обязательной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Для обучающихся очной формы обучения учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) проводится на 2 курсе в 4 учебном семестре.

Для обучающихся заочной формы обучения учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) проводится на 2 курсе в 4 учебном семестре.

3. Объем практики

Объем и продолжительность учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) 1 зачетная единица (36 академических часа, 1 неделя).

4. Содержание практики

5.1. Структура и содержание учебной практики

Содержание учебной практики определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся должен изучить программу практики; пройти общий инструктаж по технике безопасности; получение общего и индивидуального задания на практику, ознакомится со структурой отчета

Вид работ и содержание учебной практики, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы), включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Самостоятельная работа обучающегося	Форма текущего контроля и промежуточной аттестации
		консультация руководителя практики от университета	индивидуальные консультации с руководителем практик и от предприятия	сбор и анализ данных, выполнение индивидуального задания		
1. Подготовительный этап						

1.1	Установочная лекция	1	-		-	Проверка посещаемости и получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	1	2		1	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
2. Производственный этап						
2.1	Знакомство с историей создания и развития организации, организационной и управленческой структурой организации, уставом, учредительными документами, правилами внутреннего распорядка Ознакомление с направлениями деятельности организации, предприятия. Определение обязанностей специалиста отдела, где осуществляется учебная практика. Изучение нормативно-правовых, информационных, аналитических документов.		-	1	1	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении этапа.
2.2	Изучение и освоение методик исследований и участие в приготовление питательных сред а) взятие патматериала (вскрытие трупов, исследование крови, мокроты); б) отсев на питательные среды а) изучение выросших колоний; б) получение чистой культуры; в) отсев на среды Гиса, М/Р, Кларка, Симонсона. Чистовича, Сабурро. а) отсев чистой культуры на МБА; б) постановка чувствительности к антибиотика; в) постановка серологических реакций РА, РП, РСКА проверка результатов поставленных реакций; б) выписка результатов анализа; в) изучение поступающего патматериала;	-	-	4	4	
	г) отсев на питательные среды ознакомление с работой токсикологического и дезинфекционного отделов; просмотр лептоспир в темнопольном микроскопе.					
3. Аналитический этап						

3.1	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов. Изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки Систематизация и анализ собранных материалов	-	-	2	4	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении этапа. Проверка индивидуальных заданий
3.2	Интерпретация полученных результатов.			2	4	
4. Заключительный этап						
4.1	Представление собранных материалов руководителю практики	-		1	4	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении этапа. Проверка выполненного этапа
4.2	Подготовка отчета по практике			2	2	Сдача и защита отчета по практике.
Итого- 36		2	2	12	20	

5. Форма отчетности по практике

По окончании учебной практики, обучающийся представляет на кафедру письменный отчет по практике. Работа по составлению отчета проводится студентом систематически на протяжении всего периода практики.

Письменный отчет по учебной практике состоит из частей:

1. Титульный лист;
2. Содержание;
3. Введение;

Введение – описание цели, задач, содержания практики;

4. Инструктаж по технике безопасности – отдельным общим пунктом, либо в составе соответствующего раздела, по желанию студента;

5. Практическая часть, которая состоит из соответствующих разделов в каждом семестре:

Раздел 1. Микробиология. В данном разделе предполагается:

- ознакомление с методиками микробиологических исследований;
- проведение микробиологических исследований сырья и продукции от здоровых и больных животных;
- проведение микологических исследований сырья и продукции от здоровых и больных животных;
- проведение микробиологических исследований кормов, объектов внешней среды.

Объем – 4-6 страниц.

6. Заключение. В заключении делаются краткие выводы о том, в какой степени студенту удалось достичь поставленной цели отчета, обобщаются результаты исследований, приводится заключение (выводы), даются практические предложения (рекомендации). Выводы и предложения должны непосредственно вытекать из содержания практической части отчета (0,5 стр.);

7. Список литературы и нормативных материалов, в соответствии с ГОСТ;

8. Приложения (при наличии).

Отчет должен быть максимально конкретным и отражать проделанную самостоятельную работу обучающегося.

Раздел 2. Современные компьютерные и телекоммуникационные средства и технологии

Данный раздел предусматривает:

- инструктаж по технике безопасности рабочего места студента;
- организацию рабочего места мастера ввода и обработки цифровой информации;
- знакомство с аппаратными средствами;
- обработку текстовой информации;
- обработку числовой информации;
- поиск заданной информации в Интернете, сохранение найденной информации по заданным условиям.

9. Заключение.

В заключении делаются краткие выводы о том, в какой степени студенту удалось достичь поставленной цели отчета, обобщается материал исследования, приводятся выводы, даются предложения по совершенствованию предмета исследования. Выводы и предложения должны непосредственно вытекать из содержания практической части отчета. (1-2 листа);

-список литературы.

В конце отчета приводится *список литературы* и нормативных материалов (оформленный в соответствии с ГОСТом);

-приложения.

Отчет должен быть максимально конкретным и отражать реально проделанную самостоятельную работу обучающегося.

Требования к оформлению отчета

Объем отчета (без приложений) должен составлять 10 страниц. Работа печатается на одной стороне стандартных листов белой бумаги формата А4. Шрифт Times New Roman, если текст набирается в пакете Microsoft Word, или аналогичный при наборе текста в других системах верстки и редактирования текста. Размер 14 пт. Межстрочный интервал 1,5. Выравнивание по ширине. Отступ первой строки (абзац) – 1,25 см. Поля на странице: левое поле – 30 мм; правое поле – 15 мм; верхнее поле – 20 мм; нижнее поле – 20 мм. Отчет брошюруется в папку.

Первой страницей является титульный лист, на котором номер страницы не проставляется. Иллюстрации, таблицы, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами. Номер страницы проставляется вверху по правому краю.

В порядке исключения, отчет может быть представлен в рукописном формате, с соблюдением требований стандарта по оформлению.

Представленный обучающимся отчет по результатам прохождения учебной практики подлежит защите на заседании комиссии, созданной по распоряжению декана факультета.

Защита отчета по практике включает публичное обсуждение результатов практики перед членами комиссии.

Формой промежуточной аттестации студентов по итогам учебной практики, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) является зачет.

Результаты защиты с оценкой «зачтено» заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика направлена на формирование

следующих компетенций:

ОПК-1- Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного происхождения

ОПК-2 – Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально хозяйственных, генетических и экономических факторов

ОПК-5 - Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ПК-4 -Способностью проводить ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды

ПК-6 - Способностью проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц

ПК-7 – Способностью к выполнению государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях

В процессе освоения образовательной программы компетенции ОПК – 1; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-7; ПК-4; ПК-6; ПК-7 формируются при изучении дисциплин, прохождения практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОПК-1	Б1.О.08Зоология Б1.О.12Биологическая физика Б1.О.18Неорганическая и аналитическая химия	1
	Б1.О.19Органическая, физическая и коллоидная химия	2
	Б1.О.09Общая экология Б1.О.14Анатомия животных Б1.О.20Биологическая химия	3
	Б1.О.21Основы физиологии Б2.О.02(У)Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	4
ОПК-2	Б1.О.24Вирусология Б1.О.25Ветеринарная пропедевтика Б1.О.27Патологическая физиология животных	5
	Б1.О.28Патологическая анатомия животных Б1.О.31Паразитарные болезни	6
	Б1.О.26Внутренние незаразные болезни	7
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
	Б1.О.08Зоология	1
	Б1.О.13 Ветеринарная генетика	2
	Б1.О.09 Общая экология	3
	Б1.О.16 Экономика АПК Б2.О.02(У)Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	4
Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8	
ОПК-5	Б1.О.11 Введение в информационные технологии	2
	Б2.О.02(У)Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	4
	Б1.О.33Организация ветеринарного дела Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8

ОПК-7	Б1.О.11 Введение в информационные технологии	2
	Б2.О.02(У)Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	4
	Б1.О.33 Организация ветеринарного дела	8
ПК-4	Б1.О.07 Безопасность жизнедеятельности	3
	Б1.В.1.15 Биобезопасность продукции пчеловодства и рыбоводства Б2.О.02(У)Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	4
	Б1.В.1.06 Основы государственного ветеринарного надзора	5
	Б1.О.34 Ветеринарная токсикология	6
	Б1.В.1.ДВ.05.01 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции Б1.В.1.ДВ.05.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок ФТД.02 Эндемические болезни Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-5	Б1.В.1.ДВ.01.01 Ветеринарная стандартизация и сертификация Б1.В.1.ДВ.01.02 Управление качеством в ВСЭ	2
	Б2.О.02(У)Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	4
	Б1.В.1.05 Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения	6
	Б1.О.33 Организация ветеринарного дела Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-6	Б1.В.1.15 Биобезопасность продукции пчеловодства и рыбоводства Б2.О.02(У)Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	4
	Б1.В.1.08 Санитарная микробиология	5
	Б1.В.1.05 Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения Б1.В.1.11 Биотехнология в пищевой промышленности	6
	Б1.В.1.10 Ветеринарная санитария Б1.В.1.ДВ.05.01 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции Б1.В.1.ДВ.05.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-7	Б1.В.1.02 Мировая ВСЭ	1
	Б1.В.1.ДВ.06.01 ДНК-технологии в ветеринарно-санитарной экспертизе Б1.В.1.ДВ.06.02 Основы молекулярной биологии и геномной инженерии Б2.О.02(У)Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	4
	Б1.О.17 Принятие решений в профессиональной деятельности	5
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8

* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.

7.2 Перечень компетенции с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

№ п/п	Код и наименование формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения практики	Наименование оценочного средства
1.	ОПК-1-Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет
2.	ОПК-2-Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально хозяйственных, генетических и экономических факторов	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет

3.	ОПК-5 - Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет
4.	ОПК-7 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет
5.	ПК-4-Способностью проводить ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты уоя, и охрану окружающей среды	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет
6.	ПК-6- Способностью проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет
7	ПК-7 Способностью к выполнению государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет

7.3.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценочные средства должны позволять достоверно оценивать сформированность компетенций как целостного новообразования – комплекса способностей, используемых для достижения социальных или профессиональных целей, отражающих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Контроль уровней сформированности компетенции осуществляется с позиций оценивания составляющих ее частей по трехкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимся.

Сформированность каждой компетенции в рамках прохождения технологической практики оценивается по трехуровневой шкале:

-пороговый уровень является обязательным для всех обучающихся по завершении освоения практики;

-средний уровень характеризуется превышением минимальных характеристик сформированности компетенции по завершении проведения технологической практики;

-высокий уровень характеризуется максимально возможной выраженностью компетенции и является важным качественным ориентиром для самосовершенствования.

Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-3 ОПК-1 Обладает практическим и навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований (4этап)	Знать: как определять качество сырья продуктов животного происхождения	Не знает как определять качество сырья и продуктов животного происхождения	Частично знает как определять качество сырья и продуктов животного происхождения	Знает достаточно хорошо как определять качество сырья и продуктов животного происхождения	Знает на высоком уровне как определять качество сырья и продуктов животного происхождения
	Уметь: определять качество сырья продуктов животного происхождения	Не обладает умениями определять качество сырья продуктов животного происхождения	Частично обладает умениями определять качество сырья продуктов животного происхождения	Умеет фрагментарно определять качество сырья продуктов животного происхождения	Умеет определять качество сырья продуктов животного происхождения
	Владеть навыками: определять качество сырья продуктов животного происхождения	Не владеет навыками определять качество сырья продуктов животного происхождения	Не в полной мере владеет навыками определять качество сырья продуктов животного происхождения	Владеет на достаточном уровне навыками определять качество сырья продуктов животного происхождения	Владеет на высоком уровне навыками определять качество сырья продуктов животного происхождения
ИД-2 ^{ОПК-2} Умело использует экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применяет достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при	Знать: экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применяет достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при	Не знает экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применяет достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при	Частично знает экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применяет достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при	Знает достаточно хорошо экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применяет достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при	Знает на высоком уровне экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применяет достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при

<p>экологическо й экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводит оценку влияния на организм животных антропогенны х и экономически х факторов (4этап)</p>	<p>при экологическ ой экспертизе объектов АПК и производств е с/х продукции; проводит оценку влияния на организм животных антропогенн ых и экономическ их факторов</p>	<p>экономических факторов</p>	<p>животных антропогенных и экономических факторов</p>	<p>факторов</p>	<p>факторов</p>
	<p>Уметь: рассматри вать экологичес кие факторы окружающ ей среды, их классифик ацию и характер взаимоотн шений с живыми организма ми</p>	<p>Не обладает умениями рассматривать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применяет достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводит оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p>	<p>Частично обладает умениями рассматривать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применяет достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводит оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p>	<p>Достаточно умеет рассматривать экологические рассматривать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применяет достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводит оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p>	<p>Хорошо умеет рассматривать экологические рассматривать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применяет достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводит оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p>
	<p>Владеть навыками: рассмотрения экологически х факторов окружающей среды и законы экологии в с/х производстве</p>	<p>Не владеет навыками рассмотрения экологических факторов окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применяет достижения</p>	<p>Не в полной мере владеет навыками рассмотрения экологических факторов окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применяет</p>	<p>Владеет на достаточном уровне навыками рассмотрения экологических факторов окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применяет достижения</p>	<p>Владеет на высоком уровне навыками рассмотрения экологических факторов окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применяет достижения</p>

	<p>; применяет достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводит оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p>	<p>современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводит оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p>	<p>достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводит оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p>	<p>современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводит оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p>	<p>современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводит оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p>
<p>ИД-1_{ОПК-5} Использует современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов (4этап)</p>	<p>Знать: как использовать программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p>	<p>Не знает как использовать программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p>	<p>Частично знает как использовать программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p>	<p>Знает достаточно хорошо как использовать программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p>	<p>Знает на высоком уровне как использовать программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p>
	<p>Уметь: использовать программное обеспечение, базовые системные программные продукты и</p>	<p>Не обладает умениями использовать программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных</p>	<p>Частично обладает умениями использовать программное обеспечение, базовые системные программные продукты и</p>	<p>Достаточно умеет использовать программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;</p>	<p>Хорошо умеет использовать программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства</p>

	пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	программ; технические средства реализации информационных процессов	пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	технические средства реализации информационных процессов	реализации информационных процессов
	Владеть навыками: применение современного программного обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	Не владеет навыками применения современного программного обеспечение, базовых системных продуктов и пакетов прикладных программ	Не в полной мере владеет навыками применения современного программного обеспечение, базовых системных продуктов и пакетов прикладных программ	Владеет на достаточном уровне навыками применения современного программного обеспечение, базовых системных продуктов и пакетов прикладных программ	Владеет на высоком уровне навыками применения современного программного обеспечение, базовых системных продуктов и пакетов прикладных программ
ИД-1 _{ОПК-7} Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности (4этап)	Знать: принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Не знает принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Частично знает принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Достаточно хорошо знает принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Знает на высоком уровне принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
	Уметь: пользоваться принципами работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Не обладает умениями пользоваться принципами работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Частично обладает умениями пользоваться принципами работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Умеет фрагментарно пользоваться принципами работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Умеет на высоком уровне пользоваться принципами работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности.
	Владеть навыками: современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Не владеет навыками современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Не в полной мере владеет навыками современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Владеет на достаточном уровне навыками современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Владеет на высоком уровне навыками современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
ИД-3 _{ПК-4} Определяет	Знать: как определять	Не знает как определять	Частично знает как определять	Знает достаточно хорошо как	Знает на высоком уровне как

целью оценки их комплектности и и правильности заполнения (4 этап)	ной для реализации, целью оценки и комплектности правильности и заполнения	правильности заполнения	правильности заполнения	целью оценки их комплектности и правильности заполнения	целью оценки их комплектности и правильности заполнения
	Уметь: проводить проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенной для реализации, с целью оценки и комплектности и правильности заполнения	Не обладает умениями проводить проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенной для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения	Частично обладает умениями проводить проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенной для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения	Достаточно умеет проводить проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенной для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения	Хорошо умеет проводить проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенной для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения
	Владеть навыками: проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенной для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности и заполнения	Не владеет навыками проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенной для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения	Не в полной мере владеет навыками проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенной для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения	Владеет на достаточном уровне навыками проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенной для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения	Владеет на высоком уровне навыками проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенной для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения

*На этапе освоения дисциплины

Критерии оценивания результатов обучения по практике
 Результаты защиты оцениваются как оценка «зачтено», «не зачтено»,
 и заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

Наименование оценочного средства	Оценка (шкала оценивания)	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Критерии оценивания
----------------------------------	---------------------------	---	---------------------

Письменный отчёт Защита отчета	Высокий уровень (зачтено)	Выполнены все требования к написанию отчета: содержание разделов соответствует их названию, собрана полноценная, необходимая информация, выдержан объём; умелое использование профессиональной терминологии, соблюдены требования к внешнему оформлению.	заслуживает студент, показавший всесторонние и систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.
	Средний уровень (зачтено)	Основные требования к отчету выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеется неполнота материала; не выдержан объём отчета; имеются упущения в оформлении.	заслуживает студент, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.
	Пороговый уровень (зачтено)	Имеются существенные отступления от требований к отчету. В частности: разделы отчета освещены лишь частично; допущены ошибки в содержании отчета; отсутствуют выводы.	заслуживает студент, показавший фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.
	Минимальный уровень (не зачтено)	Задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.	заслуживает студент, который не знает большей части основного содержания вопросов, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

К защите допускаются студенты, выполнившие программу практики, написавшие отчет.

Защита отчетов по практике проводится руководителями практики в установленные сроки. По результатам защиты заполняется аттестационный лист по практике (приложение 4).

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие оценку «не зачтено» по результатам защиты практики, могут быть отчислены из университета за невыполнение обязанностей по добросовестному освоению основной профессиональной образовательной программы и выполнению учебного плана.

При наличии уважительных причин возможен перенос сроков прохождения учебной практики и защиты отчетов в индивидуальном порядке.

7.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-2 УК-4, ИД-4 ОПК- 1, ид-1ОПК-2, ид-1ОПК-5, ИД-3ПК-4, ид-2ПК-5, ид-1ПК-6, ид-1ПК-7 в процессе освоения ОПОП

7.4.1. Типовые контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации:

1. Какова методика определения качества сырья и продуктов животного

- происхождения.
2. Методика создания письменных научных отчетов по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы.
 3. Каково влияние экологических факторов окружающей среды, их классификация и характер взаимоотношений с живыми организмами.
 4. Способы использования современного программного обеспечение, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ
 5. Какова методика определения пригодности (непригодности) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
 6. Методика контроля за соблюдением ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
 7. Методика проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности
 8. Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенной для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения
 9. Понятие об убикуитарности микроорганизмов.
 10. Антигены бактерий. Понятие о ксеноантигенах.

7.4.2. Типовые контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации:

Для оценивания знаний, полученных в результате прохождения учебной практики, в процессе защиты отчета обучающимся рекомендуются задать следующие общие вопросы по программе практики:

1. Систематика микроорганизмов.
2. Возбудитель пневмококковой инфекции, биология, диагностика, профилактика.
3. Моноклональные антитела, получение и практическое использование.
4. Возбудитель актиномикоза, биология, диагностика, профилактика
5. Иммунологическая память, механизм и значение.
6. Микоплазмы. Биология и значение.
7. Иммунопатологические реакции и иммунодефициты. Принципы их коррекции.
8. Классификация и значение микроскопических грибов в патологии животных.
9. Биопрепараты, основы производства и принципы контроля.
10. Разновидности микроскопии в микробиологической практике.
11. Приготовление бакпрепаратов.
12. Сущность и техника сложных методов окрашивания микроорганизмов (по Граму, спор и капсул)
13. Тинкториальные свойства микроорганизмов. Сущность и техника окрашивания по Циль-Нильсену, Козловскому, Романовскому-Гимза.
14. Методы определения потребности животных в питательных веществах при разном физиологическом состоянии (поддерживающее кормление, рост, беременность, лактация, откорм).
15. Методы и техника определения переваримости питательных веществ корма.
16. Крахмальные эквиваленты Кельнера.
17. Факторы, влияющие на состав и питательность кормов.
18. Оценка питательности кормов по сумме перевариваемых питательных веществ (СППВ).

7.4.3. Перечень примерных тестов выносимых на промежуточную аттестацию по учебной научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практике

Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

1. *Микробиология – это*
 - +А. наука, изучающая жизнь и свойства микробов
 - Б. наука, изучающая многообразие живых организмов
 - В. наука, изучающая развитие биологии как науки
 - Г. наука, изучающая круговорот веществ в природе
2. *Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы размером 0,4 – 10 мкм-*
 - А. дрожжи
 - +Б. вирусы
 - В. бактерии
 - Г. плесневые грибы
3. *Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы- это*
 - А. дрожжи
 - Б. вирусы
 - В. бактерии
 - +Г. плесневые грибы
4. *Частицы, не имеющие клеточного строения – это*
 - А. дрожжи
 - +Б. вирусы
 - В. бактерии
 - Г. плесневые грибы
5. *Одноклеточные неподвижные микроорганизмы – это*
 - +А. дрожжи
 - Б. вирусы
 - В. бактерии
 - Г. плесневые грибы
6. *Ученый, который открыл микробы*
 - А. Роберт Кох
 - Б. Луи Пастер
 - +В. Антоний Левенгук
 - Г. Мечников И. И.
7. *Ученый, который открыл возбудителей туберкулеза и холеры*
 - +А. Роберт Кох
 - Б. Луи Пастер
 - В. Антоний Левенгук
 - Г. Мечников И. И.
8. *Ученый, который открыл защитные свойства организма, создал учение о невосприимчивости (иммунитете) организма к заразным заболеваниям*
 - А. Роберт Кох
 - Б. Луи Пастер
 - В. Антоний Левенгук
 - +Г. Мечников И. И.
9. *Больше всего микроорганизмов находится в*
 - А. воде
 - Б. воздухе
 - +В. почве
 - Г. в пище
10. *Вредные микробы участвуют в процессе*
 - +А. гниения
 - Б. производства сыра
 - В. квашения капусты
 - Г. соления огурцов
11. *Наиболее благоприятная концентрация веществ в окружающей среде*
 - А. 2 %

- Б. 0,2%
 В. 10%
 +Г. 0,5%
12. В среде, где концентрация растворимых веществ выше 2%, чем в клетке, вода из клетки переходит
 А. в другую клетку
 + Б. в окружающую среду
 В. остается в этой клетке
 Г. испаряется
13. Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов сахаром или солью?
 А. передвижение и питание
 Б. дыхание и размножение
 +В. обезвоживание и сморщивание
 Г. питание и размножение
14. Микроорганизмы, усваивающие углерод и азот из неорганических соединений
 + А. ауотрофные
 Б. паратрофные
 В. гетеротрофные
15. Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода
 А. аэробы
 Б. условные анаэробы
 +В. анаэробы
16. Каким путем питательные вещества проникают в клетку через оболочку?
 А. путем всасывания
 + Б. путем осмоса
 В. путем растворения
 Г. путем дыхания
17. Какое вещество занимает большую часть (70-85%) клетки микроба?
 +А. вода
 Б. углеводы
 В. белки
 Г. жиры
18. Вещества, ускоряющие биохимические процессы как внутри, так и снаружи клетки микробов.
 + А. ферменты
 Б. углеводы
 В. белки
 Г. жиры
19. Размножение бактерий происходит путем
 А. почкования
 +Б. поперечным делением клетки надвое
 В. образования спор
 Г. распада гиф
20. Размножение грибов происходит путем
 А. почкования
 Б. поперечным делением клетки надвое
 + В. образования спор
 +Г. распада гиф
21. Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов
 А. 0-5°C
 Б. 5-15°C
 В. 35-37°C
 +Г. 25-35°C
22. Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются
 А. способы дыхания, питания
 +Б. температура, влажность, действие света, характер питательной среды
 В. способы размножения, характер среды
 Г. влажность, температура, способ дыхания
23. При какой температуре протекает метод пастеризации?
 А. 30-60°C
 + Б. 60-90°C
 В. 90-100°C
 Г. 100-120°C

24. При какой температуре протекает метод стерилизации?
 А. 30-60°C
 Б. 60-90°C
 В. 90-100°C
 +Г. 100-120°C
25. Микробы, у которых оптимальная температура жизнедеятельности 50°C
 А. психрофильные
 Б. мезофильные
 +В. термофильные
26. Чему способствует повышенная влажность?
 +А. увеличению количества растворимых питательных веществ
 Б. повышению скорости размножения микробов
 В. повышению скорости передвижения микробов
 Г. повышению скорости дыхания микробов
27. На чем основаны способы консервирования, квашения и маринования?
 А. на изменении температуры
 Б. на изменении влажности
 В. на изменении давления
 +Г. на изменении реакции среды
28. Вещества, выделяемые плесневыми грибами, губительно действующие на развитие других микробов
 А. фитонциды
 +Б. антибиотики
 В. ферменты
 Г. катализаторы
29. Какое вещество используют для дезинфекции рук, посуды, оборудования?
 А. уксусную кислоту
 Б. бензойную кислоту
 +В. хлорную известь
 Г. пищевую соду
30. Наука о мельчайших, не видимых невооруженным глазом организмах, называемых микроорганизмами, называется:
 +: микробиология
 +: микробиологией
31. Ультрамикроскопические паразиты м/о, которые классифицируют как вирусы бактерий, называют:
 +: фагами
 +: фаги
33. Мир микроорганизмов был открыт:
 -: Л. Пастером
 +: А. Ван Левенгуком
 -: И.И. Мечниковым
 -: С.Н. Виноградским
34. Впервые показал огромную роль м/о в разнообразных химических превращениях и заболеваниях живых существ:
 +: Л. Пастер
 -: А. Ван Левенгук
 -: И.И. Мечников
 -: С.Н. Виноградский
35. Доказал, что болезни вина и пива возникают при участии микроорганизмов:
 +: Л. Пастер
 -: А. Ван Левенгук
 -: И.И. Мечников
 -: С.Н. Виноградский
36. Распределение, классификация организмов по группам в соответствии с определенными признаками называется:
 +: систематика
 +: систематикой
37. Система наименований, применяемых в определенной области знаний, называется:
 +: номенклатура
 +: номенклатурой
38. Морфологические свойства бактерий – это:
 +: внешние характеристики организмов
 -: способность к окраске

- : характер роста на питательной среде
- : способность утилизировать различные субстраты
- 39. *Тинкториальные свойства бактерий – это:*
- : внешние характеристики организмов
- +: способность к окраске
- : характер роста на питательной среде
- : способность утилизировать различные субстраты
- 40. *Культуральные свойства бактерий – это:*
- : внешние характеристики организмов
- : способность к окраске
- +: характер роста на питательной среде
- : способность утилизировать различные субстраты
- 41. *Участие питательного вещества, попавшего в организм, в обмене веществ, называется:*
- +: метаболизмом
- +: метаболизм
- 42. *Участие питательного вещества, попавшего в организм, в обмене веществ, называется:*
- +: метаболизм
- : биосинтез
- : катаболизм
- : симбиоз
- 43. *Объединение процессов синтеза макромолекул клетки из более простых соединений, присутствующих в окружающей среде, называется:*
- : метаболизм
- +: биосинтез
- : катаболизм
- : симбиоз
- 44. *Процесс расщепления углеводов, жиров и белков, за счет реакций окисления, в результате которых выделяется энергия, называется:*
- : метаболизм
- : биосинтез
- +: катаболизм
- : симбиоз
- 45. *Другое название катаболизма:*
- +: энергетический обмен
- : конструктивный обмен
- : обмен веществ
- : питательный обмен
- 46. *Руки, после окончания работы в микробиологической лаборатории:*
- : опустить в 1% раствор хлорамина
- +: вымыть водой с мылом
- : профламбировать
- : обработать перекисью водорода
- 47. *Использованную посуду, стекла после работы:*
- +: опустить в 1% раствор хлорамина
- : вымыть водой с мылом
- : профламбировать
- : обработать перекисью водорода
- 48. *Использованные пинцеты, бактериологические петли после работы:*
- : опустить в 1% раствор хлорамина
- : вымыть водой с мылом
- +: профламбировать
- : обработать перекисью водорода
- 49. *Элементы механической части микроскопа:*
- +: штатив
- : осветительный аппарат
- +: тубусодержатель
- : конденсор
- 50. *Элементы оптической части микроскопа:*
- : штатив
- +: осветительный аппарат
- : тубусодержатель
- +: конденсор

51. Полное уничтожение зародышей микроорганизмов в питательных средах, посуде и др. называется:
 +: стерилизация
 +: стерилизацией
52. Прибор, предназначенный для стерилизации паром под давлением, называется:
 +: автоклав
 +: автоклавом
53. Прибор, предназначенный для стерилизации сухим воздухом, называется воздушный:
 +: стерилизатор
 -: термостат
54. Прибор, представляющий собой герметичную камеру, в которую подается стерилизующий газ или смесь воздуха с парами жидкого стерилизанта, называется стерилизатор:
 +: газовый
 -: термостат
55. Процесс одноразового нагревания чаще всего жидких продуктов или веществ до 60°C в течение 60 минут или при температуре 70-80 °C в течение 30 мин., называется:
 +: пастеризация
 +: пастеризацией
56. Раствор, в котором мало питательных веществ, называется:
 +: гипотоническим
 -: разведенным
57. Организмы, «любящие» высокое осмотическое давление, называются:
 +: осмофильными
 -: термофильным
58. Различают следующие группы галлофилов:
 +: умеренные
 +: экстремальные
 -: термофильные
 -: ацидофильные
59. По отношению к температуре м/о делят на группы:
 +: психрофилы
 +: мезофилы
 +: термофилы
 +: экстремально термофильные
 -: галофиллы
60. Организмы, для которых t оптимум лежит в интервале 30-45°C, называются:
 +: мезофилы
 +: мезофилами
 -: психрофилы
61. Организмы, которые при соответствующих условиях вызывают инфекционные болезни растений, животных, человека, называются:
 +: патогенные микроорганизмы
 -: сапрофиты
62. Ядовитые вещества, которые по силе действия превосходят химические яды, называются:
 +: токсины
 -: фаги
63. Способность микроорганизмов при соответствующих условиях оказывать болезнетворное действие на макроорганизмы, называется:
 +: патогенность
 -: вирулентность
 -: заболеваемость
 -: инвазивность
64. Способность микроорганизма проникать в органы и ткани, размножаться в них, вырабатывать вещества, подавляющие защитные силы организма, называется:
 -: патогенность
 -: фагоцитоз
 -: инвазивность
 +: вирулентность
65. Время с момента проникновения микроорганизма до появления первых симптомов болезни называется:
 +: инкубационным периодом
 -: продромальным периодом

66. По продолжительности инкубационного периода определяют:

- : продолжительность лечения
- +: срок карантина
- : исход болезни
- : профилактические мероприятия

67. Санитарно-показательными для микробной обсемененности воздуха являются определенные виды:

- +: стрептококков
- : кишечной палочки
- : клостридий
- +: стафилококков

68. Общая обсемененность городского воздуха м/о в период интенсивного движения транспорта составляет:

- +: до 10000 и более микробов в 1м³
- : 200-400 микробов в 1м³
- : до 1500 микробов в 1м³
- : 500 микробов в 1м³

69. Общая обсемененность воздуха парковой зоны м/о составляет:

- : до 10000 и более микробов в 1м³
- +: 200-400 микробов в 1м³
- : до 1500 микробов в 1м³
- : 500 микробов в 1м³

70. Общая обсемененность воздуха жилых помещений и учреждений не медицинского профиля м/о составляет:

- : до 10000 и более микробов в 1м³
- : 200-400 микробов в 1м³
- +: до 1500 микробов в 1м³
- : 500 микробов в 1м³

71. Общая обсемененность воздуха лечебных, детских учреждений и помещений пищевых производств м/о составляет:

- : до 10000 и более микробов в 1м³
- : 200-400 микробов в 1м³
- : до 1500 микробов в 1м³
- +: 500 микробов в 1м³

72. Патогенные неспорообразующие бактерии сохраняются в почве:

- +: недели
- +: месяцы
- : десятилетия
- : столетия

73. Споры бактерий сохраняются в почве:

- : недели
- : месяцы
- +: десятилетия
- +: столетия

74. Содержание бактерий в водоемах зависит от:

- +: наличия органического вещества
- +: кислорода
- : климатических условий
- : характера растительного покрова

75. Содержание бактерий в почве зависит от:

- : наличия органического вещества
- : кислорода
- +: климатических условий
- +: характера растительного покрова

76. Больше всего бактерий в водоеме содержится:

- +: в прибрежной зоне
- : на поверхности водоема
- : в середине водоема
- : на дне водоема

77. В свежем сливочном масле обнаруживают:

- +: молочнокислые стрептококки
- : молочнокислые бактерии

-: дрожжи, молочную плесень
-: флуоресцирующие бактерии
78. В несвежем сливочном масле обнаруживают:

-: молочнокислые стрептококки
+: молочнокислые бактерии
+: дрожжи, молочную плесень
+: флуоресцирующие бактерии

79. При изучении микрофлоры сыра для установления естественного расположения микроорганизмов в сыре можно использовать метод:

+: отпечатков
-: висячей капли
-: раздавленной капли

80. При микроскопировании крупных сыров (например, швейцарского) выявляют:

+: молочнокислые палочки
+: пропионовокислые бактерии
-: молочнокислые стрептококки
-: дрожжи, молочную плесень

81. При микроскопировании мелких сыров (например, голландского) выявляют:

-: молочнокислые палочки
-: пропионовокислые бактерии
+: молочнокислые стрептококки
-: дрожжи, молочную плесень

82. В мазке-отпечатке из поверхностного слоя свежего мяса обнаруживают:

+: единичные палочки и кокки
-: более 30 микроорганизмов, среди которых преобладают палочки
-: микрококки, кишечная палочка
-: флуоресцирующие бактерии, споровые формы

83. В мазке-отпечатке из глубинного слоя свежего мяса обнаруживают:

-: более 30 микроорганизмов, среди которых преобладают палочки
+: единичные палочки и кокки не во всех полях зрения
-: микрококки, кишечная палочка
-: флуоресцирующие бактерии, споровые формы

84. В мазке-отпечатке из поверхностного слоя мяса подозрительной свежести обнаруживают:

-: единичные палочки и кокки
+: более 30 микроорганизмов, среди которых преобладают палочки
-: микрококки, кишечная палочка
-: флуоресцирующие бактерии, споровые формы

85. В разложившемся мясе обнаруживают:

-: единичные палочки и кокки
-: более 30 микроорганизмов, среди которых преобладают палочки
+: микрококки, кишечная палочка
+: флуоресцирующие бактерии, споровые формы

7.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценочные средства должны позволять достоверно оценивать сформированность компетенций как целостного новообразования – комплекса способностей, используемых для достижения социальных или профессиональных целей, отражающих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимся.

Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Надежность использование единообразных стандартов и критериев оценки.
2. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию – поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
5. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимся) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности в полной мере находят свое отражение в материалах, собранных и (или) подготовленных в процессе прохождения практики, решении задач практики, качестве выполнения и оформления отчета о прохождении практики, содержании доклада на его защите и ответах на вопросы.

При этом под указанными категориями понимается:

«знать» – воспроизводить и объяснять освоенный материал с требуемой степенью научной точности и полноты;

«уметь» – решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения;

«владеть» – решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, в нетипичных ситуациях.

При оценке уровня освоения компетенций по учебной практике оценивается:

- полнота и качество ведения дневника по практике;
- учитывается оценка, данная руководителем практики от организации-базы практики;
- полнота собранных материалов, оценивается своевременность сдачи отчета по практике, его полнота и качество выполнения заданий (руководителем практики);
- защита отчета (ответы на вопросы).

Для оценивания результатов обучения в виде знаний, полученных в результате прохождения практики возможно использование, таких типов контроля, как тестирование, индивидуальное собеседование, устные ответы на вопросы и т.д.

Тестовые задания могут охватывать содержание определенных разделов практики или всей программы практики. Индивидуальное собеседование, устный опрос проводятся по разработанным вопросам по отдельным разделам содержания практики.

Для оценивания результатов обучения в виде умений и владений используются практические контрольные задания, включающие одну или несколько задач (вопросов) в виде краткой формулировки действий (комплекса действий), которые следует выполнить, или описание результата, который нужно получить.

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности обучающихся производится в результате исполнения ими следующих требований:

- Отчет о прохождении практики выполнен в соответствии с правилами и требованиями.
- В результате защиты отчета продемонстрированы конкретные результаты прохождения практики, выполнение программы практики.

Для оценивания уровня компетенций используется шкала: высокий уровень, средний уровень, пороговый уровень, минимальный.

Промежуточная аттестация по практике проводится в форме зачета. Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике), оценки содержания отчета.

Общий итог защиты отчета по учебной практике, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно- исследовательской работы) выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения учебной практики

Основная литература:

1. Боровков М.Ф. - Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник. – Спб.: издательство «Лань», 2007.
2. Госманов, Р. Г. Практикум по ветеринарной микробиологии и микологии [Текст] : учебное пособие / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, А. А. Барсков. - СПб. : Издательство "Лань", 2014. - 384 с. : ил.
3. Ветеринарное законодательство, т.4. – М., 2004.
4. Житенко П.В. – Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник. – М.: Колос, 2000.
5. Золотая книга фермера. Фермерское хозяйство. – Ростов-на-Дону: издат.дом «Владис», 2007.
6. Колычев, Н. М. Ветеринарная микробиология и микология [Текст] : учебник / Н. М. Колычев, Р. Г. Госманов. - СПб. : Лань, 2014. - 624 с. : ил.
7. Макарец Н.Г. Кормление сельскохозяйственных животных.- [Текст] учебник для студентов ВУЗ-ов, обучение по направлению подготовки «Зоотехния» и «Ветеринария». 3-е издание, переработанное и дополненное. – Калуга. Изд-во «Ноосфера», 2012. 640с.
8. Кормление животных (электронный ресурс): учебник /под ред. И.Ф. Драганов, Н.Г. Макарец, В.В. Калашников – М., Издательство РГАУ МСХА им. К.А. Тимирязева, 2009. 816с. Режим доступа [http //biblioclub.ru/](http://biblioclub.ru/)

Дополнительная литература:

9. Грязнева Т.Н., Родионова В.Б. Диагностические сыворотки и их применение в микробиологической практике: Методические рекомендации.- М.: ФГОУ ВПО МГАВ-МиБ, 2009.
10. Грязнева Т.Н., Шайкова Н.В. Питательные среды, применяемые в лабораторной диагностике инфекционных болезней животных: Методические рекомендации.- М.: ФГОУ ВПО МГАВМиБ, 2009.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

• ЭБС «Издательства Лань»

ООО «Издательство Лань».

Договор № 009/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год

Договор № 010/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

• ЭБС «Университетская библиотека online»

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 87-04/21 от 21.05.2021 сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

• Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX)

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2021 от 16.04.2021 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

• ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО

ООО «Электронное издательство Юрайт»

Договор № 8 от 01.09.2020 г. действует с 01 сентября 2020г. по 19 марта 2021г.

Договор №17 от 20.03.21 г. действует с 20 марта 2021г. по 31 августа 2021г.

<https://urait.ru/>

10. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

10.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone

Антиплагиат лицензионный договор №1143 от 11.05.21г.

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306

10.2. Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	http://www.garant.ru;

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

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории (№№ 205, 208) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, ноутбук Мультимедиа-проектор NECProjektor NP215G, персональный компьютер
2.	Практика	Микробиологическая лаборатория. Лаборатория по приготовлению питательных сред. Микробиологический бокс. Моечная. Виварий для содержания интактных и инфициро-ванных лабораторных животных. Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет),	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет Термостаты, автоклавы, сухожаровой шкаф, холодильники, микроскопы, электронный микроскоп, встряхиватель, анаэроустат, центрифуги, мешалки магнитные, весы аналитические, водяные бани, мультимедийная техника. расходные материалы Концентраты питательных сред, химические реактивы, красители для микроорганизмов, лабораторная посуда и др. Автотранспорт для поездок по предприятиям и организациям.
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в сеть Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМ. В. М. КОКОВА»**

Факультет «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Кафедра «Зоотехния и Ветеринарно-санитарная экспертиза»

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ

**Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение
первичных навыков научно-исследовательской работы)**

Обучающегося _____ курса
очной (заочной) формы обучения
Направление подготовки – **36.03.01**
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Ф.И.О. обучающегося

Руководитель практики:
Должность, Ф.И.О.

Нальчик – 201__

Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О.)

Обучающийся (аяся) _____ курса специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза успешно прошел (ла) учебную практику научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно- исследовательской работы)) в объеме ___/___ часов/з.ед. (_____ недель) с «___» _____ 201__года по «___» _____ 201__года в организации _____

В ходе практики обучающийся (аяся), согласно рабочей программе практики, освоил(а) следующие компетенции:

Наименование компетенции	пороговый	средний	высокий
ИД-2 УК-4 Умеет создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации			
ИД-4 ОПК-1 Обладает практическими навыками определения качества сырья и продуктов животного происхождения			
ИД-1ОПК-2 Рассматривает экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов			
ИД-1ОПК-5 Использует современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации			

информационных процессов			
ИД-3ПК-4 Определяет пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно- санитарной и пищевой безопасности			
ИД-2ПК-5 Осуществляет контроль соблюдения ветеринарно- санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции			
ИД-1 ПК-6 Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности			
ИД-1 ПК-7 Проводит проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения			

Руководитель практики от университета _____
(подпись) (Ф.И.О.)

