


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

Факультет – «Ветеринарная медицина и биотехнология»
Кафедра - «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

УТВЕРЖДАЮ
декан ФВМиБ
проф. Тарчоков Т.Т.

«28» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.0.04 (П) Ветеринарно-санитарная

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность (профиль) – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Программа подготовки – академический бакалавриат

Квалификация выпускника - **бакалавр**

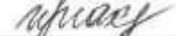
Курс обучения 4 (4)

Семестр 8 (8)

Форма обучения **очная /заочная**

Рабочая программа производственной практики **Б 2.0.04(П) Ветеринарно-санитарная** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

к.б.н., доцент  Махова И.Х.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Зоотехния и ВСЭ»

Протокол от «25» мая 2021 No 9

И.о. зав. кафедрой

д.б.н., профессор  Шахмурзов М.М

Одобрено методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Протокол от «26» мая 2021 No 4

Председатель МК факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

к.б.н., доцент  Хуранов А.М.

Согласовано:

/ Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«24» мая 2021 г.

1. Вид, способы и формы проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – ветеринарно-санитарная.

Способы проведения практики: стационарная; выездная.

Производственная практика может проводиться на промышленных предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения, государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, станции по борьбе с болезнями животных, животноводческие комплексы и фермы на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ».

Форма проведения ветеринарно-санитарной 2.1. практики — дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения производственной практики.

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

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

2.1. Цели и задачи производственной практики (ветеринарно-санитарная)

Целью практики является формирование компетенций, направленных на получение теоретических знаний и практических навыков в области проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного и растительного происхождения.

Основными задачами ветеринарно-санитарной практики являются:

-проводить ветеринарно-санитарный контроль с ветеринарно-санитарными мероприятиями на мясоперерабатывающих предприятиях; предприятиях по производству молока и молочных продуктов; предприятиях по переработке сырья животного происхождения.

-Проводить ветеринарно-санитарный контроль готовых кормов на доброкачественность (наличие порчи, пораженность токсическими грибами, засоренность ядовитыми растениями, загрязненность).

-способного дать обоснованное заключение об качестве продукции животного и растительного происхождения.

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

Коды Компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность возникновения и распространения заболеваний различной этиологии риска	ИД-2 _{оик-6} Умело проводит оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктов животного происхождения и кормах	Знать: проводит оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктов животного происхождения и кормах Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктов животного происхождения и кормах Владеть: знаниями для проведения оценки риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих

		ИД-3опк-6 Обладает навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктов животного происхождения и кормах Знать: обладает навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска Уметь: обладает навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска
ПК-1	Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	ИД-3пк-1 Применяет знания о порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции в том числе после убойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Знать: методы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения
ПК-2	Способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	ИД-1пк-2 Планирует ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора ИД-2пк-2 Организует ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	Знать: ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора Уметь: планировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора Владеть: планировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора Знать: ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора Уметь: ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора Владеть: ветеринарно-санитарными мероприятиями по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора Знать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и

		<p>ИД-3^{пк-2} Контролирует ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора животноводческих помещений</p>	<p>дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора, соблюдает и регулирует микро-климат животноводческих помещений</p> <p>Уметь контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора, соблюдает и регулирует микро-климат животноводческих помещений</p> <p>Владеть методами ветеринарной санитарии и контролировать ветеринарно-Санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора, соблюдает и регулирует микро-климат животноводческих помещений</p>
ПК - 3	Способностью использовать нормативные и технические документы по ветеринарно-санитарным мероприятиям	<p>ИД-1^{пк-3} Формирует формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании(обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожению</p>	<p>Знать:нормативную и техническую документацию, регламенты, , организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p> <p>Уметь:использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p> <p>Владеть:способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p>
ПК -8	Способностью обеспечить ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	<p>ИД-2^{пк-8} Производит ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях. В боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию</p>	<p>Знать:методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях. В боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Уметь организовывать ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях. В боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Владеть методами ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях. В боенских организациях, специализированных</p>

		ИД-3 _{пк-8} Обеспечивает ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию Знать: обеспечивать ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства Уметь: обеспечивать ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства Владеть: методами обеспечивающих ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства
ПК-9	Способностью к организации выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях	ИД-1 _{пк-9} Применяет знания законодательства Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Знать: нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности. Уметь: использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности. Владеть: знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного и переработанного происхождения для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (ветеринарно-санитарная) входит в Блок 2 «Практика», относится к обязательной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 36.03.01. «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Для обучающихся очной формы обучения ветеринарно-санитарная практика проводится на 4 курсе в 8 учебном семестре.

Для обучающихся заочной формы обучения ветеринарно-санитарная практика проводится на 4 курсе в 8 учебном семестре.

4. Объем производственной практики

Объем и продолжительность производственной практики (ветеринарно-санитарная) 9 зачетных единиц (324 академических часа, 6 недель).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание производственной практики (ветеринарно-санитарная)

Содержание производственной практики определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся проводит исследование выбранного объекта-места прохождения практики, выделяет основные проблемные области, связывает полученные результаты с общим состоянием ветеринарно-санитарной экспертизы.

Вид работ и содержание производственной практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Самостоятельная работа обучающегося	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации
		консультация руководителя практики от университета	индивидуальные консультации руководителей практики	сбор и анализ данных, выполнение индивидуальных заданий под руководством специалистов предприятий и		

			ки от предпр иятия	руководителе й практики		
1. Подготовительный этап						
1.1	Установочная лекция	4	4	2	14	Проверка посещаемости и получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	4	4	2	16	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
1.3	Знакомство с историей создания и развития организации, организационной и управленческой структурой организации, уставом, учредительными документами, правилами внутреннего распорядка и особенностями осуществления ветеринарно-санитарного контроля в организации, определение обязанностей специалиста отдела, где осуществляется практика. Формирование краткой характеристики видов деятельности. Формулирование авторского мнения с помощью руководителя практики о структуре организации, ветеринарно-экспертной службы и её эффективности		6	6	22	Проверка выполнения этапа Изучение содержания практики
2. Производственный этап						
2.1	Характеристика основных технологических процессов Характеристика предприятия оказываемых услуг, выполняемых работ. Изучение содержания внутренней документации, выполнение и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий Изучение используемого при обработке ветеринарной санитарии и контроля, информации программного обеспечения, определение уровня автоматизации лабораторных исследований в организации	6	4	8	26	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
3. Аналитический этап						
3.1	Формирование базы аналитических данных	4	4		26	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов	4	4	8	22	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.3	Оценка степени эффективности и результативности ветеринарно-санитарных мероприятий и контроля деятельности организации, построение собственных моделей, выявление существующих недостатков, причин их возникновения, проведение прочих исследований.	6	4	6	28	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа. Представление собранных материалов руководителю практики.

	Выработка рекомендаций по совершенствованию работы ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля отделов организации					Проверка индивидуальных заданий.
4. Заключительный этап						
4.1	Интерпретация полученных результатов. Окончательная проверка гипотез, построение системы предложений и рекомендаций по совершенствованию ветеринарной санитарии и контроля деятельности организации-места прохождения практики	6	4	4	24	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа. Представление собранных материалов руководителю практики.
4.2	Подготовка отчета	6	6	4	26	Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
Итого- 324 ч.		40	40	40	204	

Практика проводится в соответствии с программой и рабочим графиком (планом) прохождения практики, составленным совместно руководителем практики от Университета и руководителем практики от организации (Приложение 1).

6. Форма отчетности по практике

По итогам ветеринарно-санитарной практики обучающийся представляет на кафедру «Ветеринарно-санитарной экспертизы» дневник практики (форма дневника и требования к нему приводятся в Приложении 2), подписанный руководителем практики от базы практики и заверенный печатью и письменный отчет о практике (образец титульного листа отчета приведен в Приложении 3).

Работа по составлению отчета проводится студентом систематически на протяжении всего периода практики.

Письменный отчет по производственной практике состоит из частей:

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

Введение представляет собой описание цели практики и рабочих задач, которые ставит перед собой обучающийся в ходе прохождения практики, краткое обоснование актуальности направления деятельности объекта исследования.

- 4. Практическая часть,** которая состоит из двух разделов:

РАЗДЕЛ 1. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

В данном разделе предполагается ознакомление с:

- организацией ветеринарной службы на предприятии, организации;
- историей создания и развития предприятия, организации;
- характеристикой основных технологических процессов осуществления ветеринарной деятельности на предприятии;
- основными показателями профилактических мероприятий на предприятии;

Ознакомление с историей создания и развития организации предполагает рассмотрение его месторасположения, целей деятельности, каким образом у предприятия налажена товарная политика, ценообразование, политика сбыта, состав и структура землепользования предприятия.

Расчет основных ветеринарных мероприятий на предприятии, профилактики, лечения заболеваний сельскохозяйственных животных

РАЗДЕЛ 2. ТЕМА ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ

Тематика индивидуальных заданий:

Тема 1. Осуществление государственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях (работа на мясокомбинате, убойном пункте)

Научно-методические, процессуальные и организационные основы ВСЭ. Судебно-ветеринарная экспертиза по гражданским делам. Закон РФ «О ветеринарии» и его роль в осуществлении ветеринарных мероприятий.

Тема 2. Предубойный осмотр и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и внутренних органов студент выполняет под руководством ветеринарного врача – представителя государственной ветеринарной службы, используя методы, изученные им по курсу дисциплины.

За время практики студент обязан самостоятельно провести предубойный осмотр не менее 10 (десяти) убойных животных различных видов и занести в дневник данные предубойного осмотра: вид, пол, возраст животного, упитанность, температуру тела, время заболевания, основные клинические признаки, предварительный диагноз. Если животные подвергались лечению, необходимо указать, какими препаратами их лечили (антибиотики, камфорное масло, ихтиол и др.) и обрабатывали ли пестицидами.

Под руководством ветеринарного специалиста студент должен провести послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя не менее чем от 10 (десяти) животных. В процессе осуществления осмотра студенту необходимо провести послеубойную диагностику и санитарную оценку туш и внутренних органов при незаразных, гинекологических, хирургических, паразитарных, инфекционных заболеваниях животных.

В дневник студент заносит следующие сведения: описание методики осмотра продуктов убоя разных видов животных с учетом специфики и мощности перерабатывающего предприятия; патологоанатомические изменения при осмотре головы, селезенки, легких, сердца, печени, почек, желудка (преджелудков), кишечника, вымени, матки, семенников, мочевого пузыря, поджелудочной железы и туши. Затем в дневнике указывается патологоанатомический диагноз и санитарная оценка туши и органов.

5. Заключение

В *заключении* логически последовательно излагаются основные выводы, к которым пришел автор в ходе исследования, выявляются положительные и отрицательные моменты деятельности предприятия.

6. Список литературы

Список литературы должен содержать перечень литературных источников, использованных при выполнении работы.

7. Приложения

В *приложении* должны быть представлена документация, послужившая информационной базой для выполнения работы.

Отчет должен быть максимально конкретным и отражать реально проделанную самостоятельную работу студента с указанием особенностей организации экономической деятельности в организации и разработанными практическими рекомендациями по выявленным недостаткам.

Объем отчета не должен превышать 20-25 страниц печатного текста, формат А4, шрифт 14, Times New Roman, интервал 1,5. Отчет брошюруется в папку.

Формой промежуточной аттестации студентов по итогам производственной практики является зачет с оценкой.

По окончании производственной практики (ветеринарно-санитарная) отчет о проделанной работе, являющийся результатом прохождения данной практики обучающегося подлежит защите на заседании комиссии, созданной по распоряжению директора Института экономики.

Защита отчета по практике включает публичное обсуждение результатов практики перед членами комиссии с презентацией основных положений отчета о практике.

Результаты защиты оцениваются по пятибалльной системе и заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

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

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

Ветеринарно-санитарная практика направлена на формирование следующих компетенций:

- ОПК-6 - Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
- ПК-1 - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения
- ПК-2 - Способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора
- ПК-3 - Способностью использовать нормативные и технические документы по ветеринарно-санитарным мероприятиям

ПК-8 - Способностью обеспечить ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства

ПК-9 - Способностью к организации выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях

В процессе освоения образовательной программы компетенций ОПК-6, ПК-1, ПК-2; ПК-3, ПК-8, ПК-9 также формируются при изучении дисциплин, прохождении практик в том числе НИР, подготовке и защите ВКР.

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
«Ветеринарно-санитарной экспертизы»**

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
ОПК-6	Б1.О.22 Микробиология	5
	Б1.О.26 Внутренние незаразные болезни Б1.О.31 Паразитарные болезни	6
	Б2.О.04(П) Производственная практика, ветеринарно-санитарная Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-1	Б1.В.1.13 Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения Б1.В.1.14 Радиобиология и радиобиологическая экспертиза Б2.О.01(У) Учебная практика, общепрофессиональная	4
	Б1.В.1.09 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Б1.В.1.ДВ.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках Б1.В.1.ДВ.03.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза в условиях чрезвычайных ситуаций	7
	Б1.В.1.ДВ.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности Б1.0.30 Ветеринарно-санитарная экспертиза Б1.В.1.ДВ.04.02 Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах Б1.В.1.ДВ.05.01 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции Б1.В.1.ДВ.05.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок Б2.О.04(П) Производственная практика, ветеринарно-санитарная Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-2	Б1.В.1.13 Товароведение и экспертиза сырья животного и Растительного происхождения Б1.В.1.14 Радиобиология и радиобиологическая экспертиза Б2.О.01(У) Учебная практика, общепрофессиональная	4
	Б1.В.1.12 Основы технологии производства продукции птицеводства	5
	Б1.В.1.05 Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения	6
	Б1.В.1.ДВ.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках Б1.В.1.ДВ.03.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза в условиях чрезвычайных ситуаций ФТД.01 Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	7
	Б2.О.04(П) Производственная практика, ветеринарно-санитарная Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8

ПК-3	Б1.О.23 Животноводство с основами зооигиены Б1.В.1.13 Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения Б2.О.01(У) Учебная практика, общепрофессиональная Б1.В.1.15 Биобезопасность продукции пчеловодства и рыбоводства	4
	Б1.О.17 Принятие решений в профессиональной деятельности Б1.В.1.06 Основы государственного ветеринарного надзора	5
	Б1.О.33 Организация ветеринарного дела Б2.О.01(У) Учебная практика, общепрофессиональная Б2.О.04(П) Производственная практика, ветеринарно-санитарная Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-8	Б1.В.1.04 Технология молока и молочных продуктов Б1.В.1.13 Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения	4
	Б1.В.1.03 Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов Б1.В.1.08 Санитарная микробиология Б1.В.1.12 Основы технологии производства продукции птицеводства	5
	Б1.В.1.ДВ.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности Б1.В.1.ДВ.04.02 Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах Б2.О.04(П) Производственная практика, ветеринарно-санитарная Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-9	Б1.В.1.02 Мировая ВСЭ	1
	Б1.О.17 Принятие решений в профессиональной деятельности Б1.В.1.06 Основы государственного ветеринарного надзора	5
	Б1.В.1.ДВ.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках Б1.В.1.ДВ.03.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза в условиях чрезвычайных ситуаций	7
	Б1.О.33 Организация ветеринарного дела Б1.В.1.ДВ.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности Б1.В.1.ДВ.04.02 Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах Б2.О.04(П) Производственная практика, ветеринарно-санитарная Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется 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- Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Аналитический этап	Текущий контроль: Собеседование, тест, Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа Промежуточный контроль: отчет
2.	ПВ-1 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	Производственный этап	Текущий контроль: Собеседование, тест, Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа Промежуточный контроль: отчет
3.	ПК-2 Способностью организовать, планировать и контролировать	Производственный этап	Текущий контроль: Собеседование, тест, Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и

	ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора		навыков, полученных при прохождении производственного этапа Промежуточный контроль: отчет
3.	ПК-3 Способностью использовать нормативные и технические документы по ветеринарно-санитарным мероприятиям	Аналитический этап	Текущий контроль: Собеседование, Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа Промежуточный контроль: отчет
4	ПК-8 Способностью обеспечить ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	Производственный этап	Текущий контроль: Собеседование, Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа Промежуточный контроль: отчет
5.	ПК-9 Способностью к организации выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях	Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа 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 производственной 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 практики;

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

Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций*

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-2 _{опк-6} Умело проводит оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб,	Знать и проводит оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб,	Не знает как проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных	Частично знает как проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных	Достаточно владеет знаниями как проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий	В полной мере владеет знаниями как проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий
Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктов животного происхождения и кормах	осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктов животного происхождения и кормах	служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктов животного происхождения и кормах	служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктов животного происхождения и кормах	ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктов животного происхождения и кормах	ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктов животного происхождения и кормах
(восьмой этап)	Уметь и проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктов животного происхождения и кормах	Не обладает умением проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктов животного происхождения и кормах.	Частично обладает умением проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктов животного происхождения и кормах	Умеет фрагментарно осуществлять и проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктов животного происхождения и кормах	Понимает необходимость выполнения проведения оценки риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктов животного происхождения и кормах

ИД-Зопк-6 Обладает навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска (восьмой этап)	Знать и обладать навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Не знает и обладает навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Не в полной мере и обладает навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска расчётов	Знает на достаточно и обладает навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска расчётов	На высоком уровне знает и обладает навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска
	Уметь и обладать навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы	Не умеет и не обладает навыками проведения процедур идентификации, выбора и	Не в полной мере умеет и обладает навыками проведения процедур идентификации, выбора и	На достаточно хорошем уровне обладает навыками проведения процедур идентификации,	На высоком уровне умеет и обладает навыками проведения процедур идентификации,
Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	для снижения уровня риска	реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска
	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Не обладает навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Не в полной мере владеет навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Владеет методикой и навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Свободно владеет навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска
ИД-Зпк-1 Применяет знания о порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции в том числе после убойного осмотра, необходимых лабораторных	Знать методы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	Не знает методы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	Частично знаком с методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	Достаточно владеет знаниями и методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	В полной мере владеет знаниями и методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения
	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	Не умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	Не в полной мере умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	На достаточно хорошем уровне умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	На высоком уровне умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения

исследований (восьмой этап)	Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	Не владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	Не в полной мере владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	На достаточно хорошем уровне владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	На высоком уровне владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения
---------------------------------------	--	--	--	--	---

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	животноводческих помещений	регулирует микроклимат животноводческих помещений	надзора, соблюдает и регулирует микроклимат животноводческих помещений	надзора, соблюдает и регулирует микроклимат животноводческих помещений	надзора, соблюдает и регулирует микроклимат животноводческих помещений
	Владеть методами ветеринарной санитарии и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора, соблюдает и регулирует микроклимат животноводческих помещений	Не владеет методами ветеринарной санитарии и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора, соблюдает и регулирует микроклимат животноводческих помещений	Частично владеет методами ветеринарной санитарии и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора, соблюдает и регулирует микроклимат животноводческих помещений	На хорошем уровне владеет методами ветеринарной санитарии и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора, соблюдает и регулирует микроклимат животноводческих помещений	На высоком уровне владеет методами ветеринарной санитарии и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора, соблюдает и регулирует микроклимат животноводческих помещений
ИД-1 _{пк-3} Формирует формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о	Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, , организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	Не знает нормативную и техническую документацию, регламенты, , организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах	Частично знает нормативную и техническую документацию, регламенты, , организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и	Достаточно хорошо знает нормативную и техническую документацию, регламенты, , организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного	На высоком уровне знает нормативную и техническую документацию, регламенты, , организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного

Компетенция этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ее утилизации или уничтожению (восьмой этап)	<p>Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов жи-вотного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p>	ветеринарного надзора	объектах ветеринарного надзора	происхождения и объектах ветеринарного надзора	происхождения и объектах ветеринарного надзора
		<p>Не умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов жи-вотного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p>	<p>Частично умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов жи-вотного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p>	<p>На достаточно хорошем уровне умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов жи-вотного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p>	<p>На высоком уровне умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов жи-вотного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p>
	<p>Владеть Способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов жи-вотного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p>	<p>Не владеет Способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p>	<p>Частично владеет Способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов жи-вотного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p>	<p>На достаточно хорошем уровне владеет Способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов жи-вотного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p>	<p>На достаточно высоком уровне владеет Способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов жи-вотного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p>
		<p>Не знает методы ветеринарно-</p>			

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	их организациях. В боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	животноводства в мясоперерабатывающих организациях. В боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	животноводства в мясоперерабатывающих организациях. В боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	животноводства в мясоперерабатывающих организациях. В боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях. В боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию
ИД-1 _{пк-9} Применяет знания законодательства Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции (восьмой этап)	Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности. Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности.	Не знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности. Не умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	Частично знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности. Частично умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	На хорошем уровне знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности. На хорошем уровне умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	На высоком уровне знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности. На высоком уровне умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности
	Владеть знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов	Не владеет знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного	Частично владеет знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного	На хорошем уровне владеет знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов	На высоком уровне владеет знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	растительного происхождения непермического изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	происхождения и продуктов растительного происхождения непермического изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	происхождения и продуктов растительного происхождения непермического изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	животного происхождения и продуктов растительного происхождения непермического изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	животного происхождения и продуктов растительного происхождения непермического изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

*На этапе освоения дисциплины

Критерии оценивания результатов обучения

Результаты защиты оцениваются как оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

Наименование оценочного средства	Оценка (шкала оценивания)	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Критерии оценивания
Письменный отчет Защита отчета	Высокий уровень «5» (отлично)	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.	оценку «отлично» 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 «4» (хорошо)	Основные требования к отчету выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеется неполнота материала; не выдержан объём отчета; имеются упущения в оформлении.	оценку «хорошо» 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 «3» (удовлетворительно)	Имеются существенные отступления от требований к отчету. В частности: разделы отчета освещены лишь частично; допущены ошибки в содержании отчета; отсутствуют выводы.	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, показавший фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.
	Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	Задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.	оценку «неудовлетворительно» 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 в установленные сроки на кафедре руководителем практики от кафедры.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие оценку «неудовлетворительно» 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 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_{опк-6}, ИД-3_{пк-1}, ИД- 1_{пк-1}, ИД-2_{пк-2}, ИД-3_{пк-2}, ИД-1_{пв-3}, ИД-2_{пк-8}, ИД-3_{пк-8}, ИД-1_{пк-9} в процессе освоения ОПОП

7.4.1. Перечень примерных индивидуальных заданий по ветеринарно-санитарной практике

1. Организация ветеринарно-санитарных лабораторий на рынках.
2. Задачи ветеринарно-санитарной службы на рынках.
3. Порядок и осмотр животных и птицы на рынках.
4. Какие методы контроля используют в лабораториях рынка при оценке молока и молочных продуктов.
5. В чем заключаются задачи ветеринарно-санитарной службы на рынках?
6. Каковы ветеринарно-санитарные основы контроля консервов?
7. В чем заключается ветеринарно-санитарный контроль при первичной обработке и транспортировании молока?
8. Пищевые отравления.
9. Пищевые интоксикации.
10. В чем заключаются особенности проведения вскрытия тешек мелких и промысловых животных?

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

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

1. Порядок проведения вскрытия мяса.
2. Каковы ветеринарно-санитарные показатели молока при его приемке и в процессе переработки?
3. Какие ветеринарно-санитарные требования и товароведные требования к яйцам домашней птицы?
4. Продолжительность жизни животных разных видов.
5. Классификация видов, причина смерти, стадии танатогенеза.
6. Признаки смерти и посмертные изменения, аутолиз.
7. Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного.
8. Документация при судебно-ветеринарной экспертизе трупа животного.
9. Осмотр трупа животного на месте происшествия.
10. Причины скоропостижной смерти животных.
11. Экспертиза животного при утоплении, эксгумированного трупа или отдельных органов.
12. СВСЭ продуктов питания и сырья животного происхождения.
13. Экспертиза животных при заболеваниях, вызванных неправильным кормлением, содержанием и эксплуатацией. Судебно-ветеринарная токсикология.
14. Судебно-ветеринарная экспертиза повреждений механического происхождения и вызванных действием крайних температур, радиации, электричеством.
15. Экспертиза животных при оказании акушерской помощи, при перинатальной патологии, гинекологических инфекционных и инвазионных болезнях.
16. Экспертиза по материалам судебного дела.
17. Рассмотрение спорных вопросов, возникающих в связи с куплей-продажей животных. Экспертиза вещественных доказательств в судебно-следственной практике.
18. Судебно-ветеринарная экспертиза по материалам дел о профессиональных правонарушениях ветеринарных работников.

7.4.3. Перечень примерных тестов выносимых на промежуточную аттестацию по ветеринарно-санитарной практике

Тестовые задания:

Возбудитель финноза крупного рогатого скота

бактерия

вирус

гельминт

Санитарная оценка мяса при финнозе крупного рогатого скота

техническая утилизация

промышленная переработка

без ограничения

Возбудитель финноза свиней

T. ovis

T. saginatus

C. cellulose

Санитарная оценка мяса при финнозе свиней

техническая утилизация

промышленная переработка

без ограничения

Возбудитель трихинеллеза свиней

бактерия

вирус

гельминт

Санитарная оценка мяса при трихинеллезе

техническая утилизация

промышленная переработка

без ограничения

Санитарная оценка мяса при эхинококкозе

техническая утилизация

промышленная переработка

без ограничения

Возбудитель фасциолеза

F. hepatica

E. granulosus

S. tenella

Санитарная оценка при аскаридозе

техническая утилизация

промышленная переработка

без ограничения

Ответы:

1.3

2.2

3.3

4.2

5.3

6.1

7.1

8.1.

9.1.3.

1. В каких нормативных документах регламентирован порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота?

а. Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы;

б. Правилами внутреннего распорядка;

в. Правилами технического осмотра;

2. Сколько рабочих мест ветсанэксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке крупного рогатого скота?

а. 2;

б. 3;

в. 4;

г. 5.

3. Сколько рабочих мест ветсанэксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке свиней?

а. 2;

б. 3;

в. 4;

г. 5.

Сколько рабочих мест ветсанэксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке мелкого рогатого скота?

а. 2;

б. 3;

в. 4;

г. 5.

Каков порядок осмотра жевательных мышц для исключения цистицеркоза?

а. Не разрезают жевательные мышцы пластами

б. Разрезают и осматривают жевательные мышцы пластами, на всю ширину, параллельно их поверхности

в. Создается хороший доступ для контроля ротовой полости, языка, жевательных мышц, миндалин, глотки,

4. Какие группы лимфатических узлов подлежат обязательному осмотру:

4.1.) при осмотре головы:

а. всех групп лимфатических узлов, кроме подколенных;

б. каудальные глубокие шейные, реберно – шейные, подкрыльцовые, первого ребра; нижнечелюстные, околоушные, заглоточные средние и боковые лимфатические узлы.

4.2.) при осмотре легких.

а. Медиальные заглоточные лимфоузлы левый и правый, латеральные заглоточные лимфатические узлы;

б. Каудальные глубокие шейные, реберно – шейные, подкрыльцовые, первого ребра; нижнечелюстные, околоушные, заглоточные средние и боковые лимфатические узлы.

в. Бронхиальная группа состоит из левого, правого и среднего лимфоузлов. Средостенная группа лимфоузлов представлена краниальными, средними и дорсальными средостенными лимфоузлами;

5. Каков порядок осмотра селезенки?

а. Осмотр начинают с диафрагмальной стороны и тупого края, при этом подрезают диафрагму и тупым краем ножа очищают поверхность. Определяют размеры и цвет органа, состояние глиссоновой капсулы и острых краев (притуплены в случае увеличения). Доли необходимо пальпировать с целью определения консистенции и наличия уплотненных участков, расположенных в глубоких слоях ткани (абсцессы, пузыри эхинококка и др.);

б. Осмотр начинают с визуального контроля, обращая внимание на ее размеры, цвет капсулы, состояние краев и поверхности органа. Осматривают снаружи, пальпируют, при необходимости надрезают паренхиму и вскрывают лимфатические узлы.

6. Каков порядок осмотра сердца?

а. Осмотр начинают с диафрагмальной стороны и тупого края, при этом подрезают диафрагму и тупым краем ножа очищают поверхность. Определяют размеры и цвет органа, состояние глиссоновой капсулы и острых краев (притуплены в случае увеличения). Доли необходимо пальпировать с целью определения консистенции и наличия уплотненных участков, расположенных в глубоких слоях ткани (абсцессы, пузыри эхинококка и др.);

б. Вскрывают околосердечную сумку, осматривают состояние эпикарда, миокарда, разрезают по большой кривизне правый и левый отделы сердца, осматривают состояние эндокарда и крови, производят 1-2 продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца на цистицеркоз, саркоцистоз

7. Каким образом исследуют паренхиму и желчные проходы при осмотре печени?

а. Осматривают и прощупывают с диафрагмальной и висцеральной сторон. В случае приращения диафрагмы и последнюю отделяют и осматривают паренхиму на наличие патизменений. Разрезают и осматривают портальные лимфатические узлы и делают с висцеральной стороны по ходу протоков 2-3 несквозных разреза для исключения фасциолеза, дикроцелиоза.

б. Разрезают и осматривают жевательные мышцы пластами, на всю ширину, параллельно их поверхности

8. Каков порядок работы ветсанэксперта на 3-й точке осмотра?

а. осмотр внутренних органов;

б. осмотр туш;

в. финальный осмотр (финальная точка).

9. Для каких целей оборудуют финальную точку осмотра на конвейерной линии?

а. Осмотр начинают с диафрагмальной стороны и тупого края, при этом подрезают диафрагму и тупым краем ножа очищают поверхность. Определяют размеры и цвет органа, состояние глиссоновой капсулы и острых краев (притуплены в случае увеличения). Доли необходимо пальпировать с целью определения консистенции и наличия уплотненных участков, расположенных в глубоких слоях ткани (абсцессы, пузыри эхинококка и др.);

б. Финальная точка ветсанэкспертизы представляет собой закольцованный или параллельный от основной линии конвейера подвесной путь или отдельное помещение на завершающем этапе разделки туш, соединенные (входная и выходная стрелки) с общим конвейером переработки животных. Ветсанэкспертизу на этой точке осуществляют наиболее квалифицированные специалисты.

10. В каких случаях ветсанэксперт обязан осмотреть лимфатические узлы на туше?

а. Лимфатические узлы на туше вскрывают, когда к этому имеются показания в результате осмотра головы и внутренних органов.

б. Разрезают и осматривают жевательные мышцы пластами, на всю ширину, параллельно их поверхности

11. Каково расположение (топография) на туше лимфатических узлов, подлежащих осмотру?

а. На туше, не вызывающей подозрений. нельзя вскрывать лимфатические узлы и разрезать мышцы, так как это снижает ее товарный вид и пригодность к длительному хранению. При подозрении на какие-либо патологические процессы и при уточнении диагноза обязательно вскрывают лимфоузлы туши.

б. К доступным и подлежащим осмотру на туше относят следующие лимфатические узлы: поверхностные и глубокие шейные, собственно подкрыльцовые и подкрыльцовые 1-го ребра, реберно-шейные, передний грудной, межреберные, поясничные, коленной складки, паховые поверхностные (надвымянные), паховые глубокие, подколенные, подвздошные и передние тазовые. Часть диафрагмы – исследуют на цистицеркоз. Лимфоузлы вскрывают, когда имеются показания.

12. Сколько рабочих мест ветсанэксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке мелкого рогатого скота?

- а. 2;
- б. 3;
- в. 4;
- г. 5.

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 обучающимися.

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

1. Надежность использования 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 научно-исследовательской работе 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 (индивидуальное задание).

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 (Аттестационный лист по практике (Приложение 5).

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

Общий итог защиты отчета по производственной практике (ветеринарно-санитарная) выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

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

Основная литература:

1. Жаров, А. В. Судебная ветеринарная медицина [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Ветеринария" / А. В. Жаров. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб. : Издательство "Лань", 2014. - 464 с.

2. Латыпов, Д.Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы / Д.Г. Латыпов, И.Н. Залялов. — СПб. : "Лань", 2015.— 576 с.

3.Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: [ТЕКСТ] Учеб. – М.: ВО Агропромиздат, 2014. – 463 с.

4.Сборник нормативно – правовых документов по ветеринарно – санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [ТЕКСТ] /В.Г. Урбан, В.С. Воронин/. – М.: Лань, 2012. – 147 с.

5.Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: [ТЕКСТ] Учебное пособие (ГРИФ) / Смирнов А.В.- СПб.: ГИОРД, 2010. – 312 с.

6.Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных [ТЕКСТ]. - СПб.: ГИОРД, 2011. – 218 с.

Дополнительная литература:

1. Серегин, И. Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов [Текст] : учебное пособие / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. - СПб. : РАПП, 2008. - 408 с.

2.Серегин, И. Г. Государственный ветеринарный надзор при импорте-экспорте сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. - СПб. : РАПП, 2011. - 511 с.

3. Уша, Б. В. Ветеринарно-санитарный контроль при ритуальном убое животных, производстве кошерной и халяльной продукции [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Б. В. Уша, И. Г. Серегин. - СПб : ООО "Квадро", 2014. - 212 с. : табл.

4. Уша, Б. В. Ветеринарный надзор за животными и животноводческой продукцией в условиях чрезвычайных ситуаций [Текст] : учебное пособие для ветеринарных вузов и факультетов / Б. В. Уша, И. Г. Серегин. - СПб. : КВАДРО, 2013. - 512 с.

5. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Практикум [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Ветеринария" / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 2-е изд., доп. и перераб. - СПб. : Издательство "Лань", 2012. - 240 с.

6. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Текст]: учебное пособие/сост. В. Г. Урбан. - СПб. : Лань, 2010. - 384 с.

7. Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно- санитарной экспертизе [Текст] : учебное пособие / А. В. Смирнов. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 336 с.

8. Смирнов, А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть [Текст] : учебное пособие для студ. вузов / А.В Смирнов. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 112 с. : ил.

9. Боровков, М. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник / М. В. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - СПб. : Лань, 2010. - 480 с.

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/
Система «Антиплагиат»	www.antipolagiat.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ	http://www.garant.ru;
Консультат Плюс	http://www.consultant.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 (№№ 304, 314, 412) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук Мультимедиа-проектор NECProjektor NP215G, персональный компьютер
2.	Практика	Учебная аудитория (лаборатория № 304,314)	Холодильник, трихинеллоскоп, микроскопы, препараты костей различных видов животных, пробы мяса и жира животных различных видов, видеоспецифические преципитирующие сыворотки, раствор Люголя, уленгуттовские пробирки, пробирки, воронки, бумажные фильтры, пастеровские пипетки, пипетки, весы, мерные цилиндры, колбы, стеклянные капилляры, штативы, термометры, плитка.
		Лаборатория ВСЭ№1 рынок «Центральный», г.Нальчик Лаборатория ВСЭ№4 рынок «Дубки», г.Нальчик	Рабочее место оборудуется персональным компьютером и специализированным программным обеспечением, отвечающим задачам приобретения практических профессиональных навыков, а также сбора фактического материала, необходимого для подготовки отчета располагают такими

		<p>Лаборатория ВСЭ№1 рынок «Нарткалинский», г.Нарткала</p> <p>ФГБУ «Кабардино- Балкарский Референтный центр»</p>	<p>объектами как: лаборатории, специально оборудованные кабинеты, измерительные и вычислительные комплексы, транспортные средства, бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно- производственных работ.</p>
2.	Самостоятельная работа	<p>Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки</p>	<p>Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет</p>

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

**Факультет – «Ветеринарная медицина и биотехнология»
Кафедра – «Ветеринарная медицина»**

Рабочий график (план) прохождения практики

_____ (тип практики)
Обучающегося _____
Направление - _____. _____. _____
Направленность _____
курс _____ семестр _____
продолжительность (сроки) _____ недель (с _____ по _____)

Руководитель практики
от Университета

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики
от профильной организации

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.



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

ДНЕВНИК

производственной практики

Обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

Института (факультета) _____

Курс _____ группа _____ Направление подготовки/специальность _____

Направленность _____

Место производственной практики (организация и его адрес) _____

Начат _____

Окончен _____

Нальчик 201__

ТРЕБОВАНИЯ К ДНЕВНИКУ

1. Дневник, не заверенный подписями декана факультета и руководителя профильной организации, где проводится практика, с гербовыми печатями, является недействительным.
2. Дневник заполняется чернилами (пастой) аккуратно, разборчивым почерком.
3. Ежедневно в дневник заносятся наблюдения и содержание работы обучающегося.
4. Отзыв профильной организации о работе обучающегося производственной практики производится в конце дневника. В отзыве должны быть отражены: краткое содержание проведенной обучающимся работы, краткая характеристика его деятельности, оценка руководителя от профильной организации об уровне подготовки и уровне овладения умениями, навыками и компетенциями.
В разделе «Предложения и пожелания» обучающийся приводит свои предложения и пожелания по совершенствованию проведения практики.
5. Дневник, по окончании практики, вместе с отчетом в двухнедельный срок со времени прибытия обучающегося в вуз сдается на кафедру.
6. Обучающийся допускается к защите только при наличии отчета по производственной практике с обязательным приложением дневника.

1. Индивидуальное задание

№ п/п	Содержание задания

Руководитель практики от Университета: _____
подпись Фамилия инициалы

Принял к исполнению обучающийся: _____
подпись Фамилия инициалы

2. Общие сведения

1. Срок практик по договору _____

с _____ по _____ 201__ г.

2. Продолжительность практики _____

3. Тип практики по учебному плану _____

МП _____ директор института
(декан факультета)

3. Ход практики

1. Прибыл(а) к месту работы _____

2. Направлен(а) _____
(рабочее место, должность)

3. Приступил к работе _____

4. Дата окончания практики _____

Руководитель практики
от профильной организации

МП

4. Записи о работах, выполненных во время прохождения практики

Дата	Место работы	Краткое содержание выполненных работ

5. Отметка о посещении практики руководителями

Дата посещения	Фамилия руководителя	Подпись

Примечание: замечания о ходе технологической практики даются в тексте дневника в день посещения.

**6. Отзыв о работе обучающегося на практике
(заполняется профильной организацией)**

1. Поощрения, взыскания, прогулы и опоздания _____

2. Характеристика работы обучающегося по месту прохождения практики

Обучающийся(аяся) _____

показал(а) _____ профессиональную подготовку,

(оценка)

Руководитель практики
от профильной организации _____

подпись

фамилия инициалы

МП

7. Предложения и пожелания обучающегося о совершенствовании проведения практики

Обучающийся _____

подпись

7. Заключение руководителя практики от Университета

Руководитель практики
от Университета _____
подпись фамилия инициалы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

**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»**

**ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ)**

В _____
(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

Обучающегося _____ курса очной
(заочной) формы обучения

Направление подготовки _____

Направленность _____

ФИО обучающегося _____

Руководитель практики: _____
должность, ФИО

Нальчик – 201__

Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О)

Обучающийся(аяся) _____ курса направления подготовки _____, направленность _____, успешно прошел(а) производственную практику (ветеринарно-санитарная) в объеме 324 / 9 часов/з.ед. (___2___ недель) с « _____ » _____ 201 ___ года по « _____ » _____ 201 ___ года в организации _____

В ходе практики обучающийся, согласно рабочей программе практики, освоил следующие компетенции:

Наименование компетенций	пороговый	средний	высокий
ИД-2опк-6 Умело проводит оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктов животного происхождения и кормах			
ИД-3опк-6 Обладает навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска			
ИД-3пк-1 Применяет знания о порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции в том числе после убойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки			
ИД-1ПК-2 Планирует ветеринарно- санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора			
ИД-2ПК-2 Организует ветеринарно- санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора			
ИД-3ПК-2 Контролирует ветеринарно- санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и			

объектах ветеринарного надзора животноводческих помещений			
ИД-1пк-3 Формирует формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании(обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожению			
ИД-2пк-8 Производит ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях. В боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию			
ИД-3пк-8 Обеспечивает ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства			
ИД-1пк-9 Применяет знания законодательства Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции			

Руководитель практики от университета

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

