

**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
проф. Т.Т. Тарчоков



«27» мая 2025г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.03(П) Технологическая

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

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

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения **3(3)**

Семестр **6(6)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик – 2025

Рабочая программа производственной практики Б2.О.03(П) Технологическая 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

д.б.н., профессор Д. Кожаева Д. К. Кожаева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

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

Протокол от «22» мая 2025г. № 10

Зав. кафедрой, к.в.н., доцент

К.К. Умаров

К.К. Умаров

Одобрено методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Протокол от «23» мая 2025г №5

Председатель МК факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

д.с-х.н., профессор

Т.Т. Тарчоков

Т.Т. Тарчоков

Согласовано:

/ Директор научной библиотеки И.А. Шогенова И.А. Шогенова

«22» мая 2025г

1. Вид, тип, способы и формы проведения

Вид практики – производственная.

Тип практики – производственная практика (технологическая).

Способы проведения практики – стационарная; выездная.

Форма проведения производственная (технологическая) 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 учебной практики

Цель практики- является углубление и закрепление теоретических и практических знаний, получение профессиональных навыков на основе детального изучения работы предприятий, приобретение необходимых практических навыков в области животноводства, организации производственного процесса, организации оплаты и стимулирования труда работников предприятия (организации).

Основными задачами производственной практики являются:

- использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и продуктов животноводства;
- осуществлять контроль биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки;
- принимать участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения;
- участие в практической работе, изучение опыта и приобретение практических навыков линейного и функционального управления и потенциалом организации, предприятия;
- получить знания и первичные навыки работы в качестве дублера ветеринарного эксперта на конкретном рабочем месте.

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
ПК-13	Способностью к использованию новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и продуктов животноводства	ИД-1 _{ПК-13} . Знает фармакологические и токсикологические характеристики ветеринарных препаратов	Знать: Фармакологические и токсикологические характеристики ветеринарных препаратов Уметь: использовать фармакологические и токсикологические характеристики ветеринарных препаратов Владеть: Знанием фармакологических и токсикологических характеристик ветеринарных препаратов
		ИД-2 _{ПК-13} . Анализирует действия ветеринарных препара-	Знать: Анализ действия ветеринарных

		тов, расшифровывает механизмы формирования ответных реакций при действии лекарственных средств на организм животного	препаратов, расшифровывает механизмы формирования ответных реакций при действии лекарственных средств на организм животного Уметь: Анализировать действия ветеринарных препаратов, расшифровывает механизмы формирования ответных реакций при действии лекарственных средств на организм животного Владеть: Анализом действия ветеринарных препаратов, расшифровывает механизмы формирования ответных реакций при действии лекарственных средств на организм животного
		ИД-3 _{ПК-13} Использует новые ветеринарные препараты для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	Знать: Использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий Уметь: Использовать новые ветеринарные препараты для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий
			Владеть: Использованием новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий
ПК-14	Способностью осуществлять контроль биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{ПК-14} Проводит контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований животного сырья и продуктов его переработки	Знать: Проводит контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований животного сырья и продуктов его переработки Уметь: Проводит контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований животного сырья и продуктов его переработки Владеть: Проводит контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований животного сырья и продуктов его переработки
		ИД-2 _{ПК-14} Использует методы контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Знать: Использование методов контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки Уметь: Использовать методы контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки Владеть: Использованием методов контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки
		ИД-3 _{ПК-14} Осуществляет контроль биологической	Знать: Осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки Уметь: Осуществлять контроль

		безопасности животного сырья и продуктов его переработки	биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки Владеть: Осуществлением контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки
ПК-15	Способностью принимать участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	ИД-1 _{ПК-15} Анализирует требования к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения	Знать: Методы и способы анализа, требований к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения Уметь: Анализировать требования к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения Владеть: способами анализировать требования к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения
		ИД-2 _{ПК-15} Использует методы отбора проб новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	Знать: использование методов отбора проб новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения Уметь: использовать методы отбора проб новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения Владеть: использованием методов отбора проб новых видов продуктов
		ИД-3 _{ПК-15} Принимает участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения ,	питания, полученных из сырья животного происхождения Знать: методы и способы участия в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения , Уметь: принимать участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения , Владеть: методами и способами принимать участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения.

3. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (технологическая) входит в обязательную часть Блок 2 «Практика», учебного плана подготовки обучающихся по направлению 36.030.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) – Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Для обучающихся очной и заочной форм обучения производственная практика (технологическая) проводится на 3 курсе в 6 учебном семестре.

4. Объем практики

Объем и продолжительность производственной практики (технологическая) 8 зачетных единиц (288 академических часа, 5 недель и 2 дня).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание производственной практики

Содержание производственной практики определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся проводит исследование производственной деятельности выбранного предприятия - места прохождения практики. Изучает его организационно-экономические условия (природно-экономические условия, экспликацию землепользования, объём и структуру товарной продукции, состояние растениеводства и кормовой базы, состояние животноводства, результаты производственной и финансовой деятельности); состояние отраслей животноводства, организацию производства, вопросы управления производством, безопасности жизнедеятельности на производстве, охраны окружающей среде. Принимает непосредственное участие в производственных процессах, приобретает навыки и опыт работы в качестве стажёра практиканта.

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

№ п/ п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Самосто ятельная работа обучаю щегося	Форма текущего контроля и про межуточной атте стации
		консул ьтация руково дителя практи ки от универ ситета	индивид уальные консульт ации с руковод ителем практик и от предпри ятия	сбор и анализ данных, выполне ние индивид уального задания		
1. Подготовительный этап						
1.1	Установочная лекция. Получение индивидуального задания на практику, ознакомление с целями и задачами практики, её структурой, методические консультации	2	2			Получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	2	4		2	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
1.3	Знакомство с предприятием, его местоположением, управленческой структурой, правилами внутреннего распорядка. Ознакомительная экскурсия по подразделениям предприятия.	4	4	10	10	Проверка посещаемости, выполнения этапа Изучение содержания практики
2. Производственный этап						
2.1	Изучение организационно-экономических условий предприятия, работа с документацией. Правилами приёма продукции для ветеринарного осмотра .	4	4	10	20	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2	Проведение отбора (мяса. молочной продукции) для анализа	4	4	10	20	
3. Аналитический этап						
3.1	Формирование базы аналитических данных	2	2		20	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов	2	4	10	20	
3.3	Оценка качества исследованной продукции, штампование туш. Выработка навыков проведения анализов различной продукции.	2	4	6	20	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.4	Интерпретация полученных результатов.	2	2	6	20	Проверка индивидуальных заданий.
4. Заключительный этап						
4.1	Формулирование предложений и рекомендаций о прохождении практики	2	4	6	10	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.

4.2	Подготовка отчета по производственной практике Представление собранных материалов руководителю практики.	2	2	4	20	Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
Итого- 288ч		28	36	62	162	

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

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

По окончании технологической практики обучающийся представляет на кафедру дневник практики (форма дневника и требования к нему приводятся в Приложении 2), подписанный руководителем практики от профильной организации и заверенный печатью и письменный отчет по 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 трех разделов:

Раздел 1. Характеристика объекта исследования

В данном разделе предполагается:

- инструктаж по технике безопасности рабочего места студента;
- организация рабочего места студента;

Объем до 5-6 страниц.

Раздел 2. Самостоятельная работа студента.

В данном разделе предполагается:

- характеристика исследования данной продукции
- внешний признак, определение категории, осмотр лимфатической системы,
- особенности топографии лимфатических узлов разных видов животных,
- порядок ветеринарного осмотра туш и внутренних органов,
- оснащение рабочего места ветсанэксперта,
- регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра,
- уничтожение и утилизация трупов животных и ветеринарных конфискатов

Объем до 10-16 страниц.

Раздел 3. Индивидуальное задание: Данный раздел предусматривает (порядок клеймения мяса и субпродуктов, виды штампов и клейм).

а. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов.

б. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов различной птицы.

в. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных привы-
нужденном убое.

г. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбной продукции.

- д. Физико-химические свойства молока и молочных продуктов.
- е. пороки молока.
- ж. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц.

5. 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);

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

7. Приложения.

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

Требования к оформлению отчета

Объем отчета (без приложений) должен составлять 10-16 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.

Страницы Отчета с рисунками и приложениями (по необходимости) должны иметь сквозную нумерацию.

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

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами. Номер страницы представляется сверху по правому краю.

Формой промежуточной аттестации студентов по итогам производственной практики: научно-исследовательская работа является зачет с оценкой.

По окончании практики представляется отчет о проделанной работе, являющийся результатом прохождения данной практики обучающегося, который подлежит защите на заседании комиссии, созданной по распоряжению декана факультета.

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

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

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

Проектно-технологическая практика направлена на формирование следующих компетенций:

ПК-13- Использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и продуктов животноводства;

ПК-14- Способностью осуществлять контроль биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки;

ПК-15- Способностью принимать участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения

В процессе освоения образовательной программы компетенции ПК-13; ПК-14; ПК-15 формируются при изучении дисциплин, прохождения практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируются компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
ПК-13	Б1.О.23 Животноводство с основами зоогигиены	5
	Б1.О.25 Ветеринарная пропедевтика	
	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.В.1.10 Ветеринарная санитария	8
	Б1.О.33 Организация ветеринарного дела	
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-14	Б1.В.1.ДВ.01 Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ 1)	2
	Б1.В.1.ДВ.01.01 Ветеринарная стандартизация и сертификация	
	Б1.В.1.ДВ.01.02 Управление качеством в ВСЭ	3
	Б1.В.1.ДВ.02 Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ 2)	
	Б1.В.1.ДВ.02.01 Химия пищи	
	Б1.В.1.ДВ.02.02 Гигиена питания	5
	Б1.В.1.08 Санитарная микробиология	
	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.В.1.05 Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения	8
	Б3 Государственная итоговая аттестация	
ПК-15	Б3.01.(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	3
	Б1.В.1.ДВ.02 Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ 2)	
	Б1.В.1.ДВ.02.01 Химия пищи	
	Б1.В.1.ДВ.02.02 Гигиена питания	4
	Б1.В.1.04 Технология молока и молочных продуктов	
	Б1.В.1.12 Основы технологии производства продукции птицеводства	5
	Б1.В.1.03 Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов	
	Б2.О.03(П) Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	6

* 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.	ПК-13 Способностью к использованию новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и продуктов животноводства	Подготовительный этап. Производственный этап. Аналитический этап Заключительный этап	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа
2	ПК-14 Способностью осуществлять контроль биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Подготовительный этап. Производственный этап. Аналитический этап Заключительный этап	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа
3	ПК-15 Способностью принимать участие в промышленных испытаниях новых видов про-	Подготовительный этап. Производственный этап. Аналитический этап	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа

	дуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	Заключительный этап	дении производственного этапа
--	---	---------------------	-------------------------------

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-1пк-13 Знает фармакологические и токсикологические характеристики ветеринарных препаратов (шестой этап)	Знать: контроль биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Не знает осуществления контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Частично знает осуществления контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки.	Знает достаточно хорошо осуществления контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Знает на высоком уровне осуществления контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки
	Уметь: Осуществляет контроль биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Не знает осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Частично знает осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Знает достаточно хорошо осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Знает на высоком уровне осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки
	Владеть навыками: Осуществляет контроль биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Не знает осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Частично знает осуществления контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки.	Знает достаточно хорошо осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Знает на высоком уровне осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки
ИД-1пк-14 Проводят контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований животного сырья и продуктов его переработки (шестой этап)	Знать: значение и задачи ВСЭ в области ветеринарно-санитарной экспертизы, ее роль и место среди других отраслей промышленности	Не знает значение задачи ВСЭ в области ветеринарно-санитарной экспертизы, ее роль и место среди других отраслей промышленности	Частично знаком со значением задачи ВСЭ в области ветеринарно-санитарной экспертизы, ее роль и место среди других отраслей промышленности	Достаточно владеет знаниями и задачами ВСЭ в области ветеринарно-санитарной экспертизы, ее роль и место среди других отраслей промышленности	В полной мере владеет принципами и задачами ВСЭ в области ветеринарно-санитарной экспертизы, ее роль и место среди других отраслей промышленности

	Уметь: пользоваться учебной, научной, справочной литературой, сетью Интернет для профессиональной деятельности, пользоваться специальным оборудованием	Не обладает умениями пользоваться учебной, научной, справочной литературой, сетью Интернет для профессиональной деятельности, пользоваться специальным оборудованием.	Частично обладает умениями пользоваться учебной, научной, справочной литературой, сетью Интернет для профессиональной деятельности, пользоваться специальным оборудованием.	Умеет хорошо обосновать научные достижения и пользоваться учебной, научной, справочной литературой, сетью Интернет для профессиональной деятельности, пользоваться специальным оборудованием.	В полной мере может обосновать научные достижения и пользоваться учебной, научной, справочной литературой, сетью Интернет для профессиональной деятельности, пользоваться специальным оборудованием.
	Владеть: современными научными методами познания природы на уровне необходимом для решения задач имеющих естественно научное содержание при выполнении профессиональных функций	Не владеет современными научными методами познания природы на уровне необходимом для решения задач имеющих естественно научное содержание при выполнении профессиональных функций	Не в полной мере владеет современными научными методами познания природы на уровне необходимом для решения задач имеющих естественно научное содержание при выполнении профессиональных функций	Способен обеспечить и владеет современными научными методами познания природы на уровне необходимом для решения задач имеющих естественно научное содержание при выполнении профессиональных функций	Владеет на высоком уровне современными научными методами познания природы на уровне необходимом для решения задач имеющих естественно научное содержание при выполнении профессиональных функций
ИД-1 ПК-15 Анализирует требования к новым видам продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения (шестой этап)	Знать: правила методы и требования к новым видам продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	Не знает современные технологии правила методы и требования к новым видам продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	Частично знает современные технологии правила методы и требования к новым видам продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	Знает на достаточном уровне современные технологии правила методы и требования к новым видам продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	На высоком уровне знает современные технологии правила методы и требования к новым видам продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения
	Уметь: осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Не умеет осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Не в полной мере умеет осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	На достаточно хорошем уровне умеет осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	На высоком уровне умеет осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

	Владеть: навыками пользоваться приборами и оборудованием, применяемыми в микробиологической промышленности, подготавливать их к работе (биореакторы, приборы производства и контроля, технологическое оборудование и др.)	Не владеет навыками пользоваться приборами и оборудованием, применяемыми в микробиологической промышленности, подготавливать их к работе (биореакторы, приборы производства и контроля, технологическое оборудование и др.)	Знаком с некоторыми навыками пользоваться приборами и оборудованием, применяемыми в микробиологической промышленности, подготавливать их к работе (биореакторы, приборы производства и контроля, технологическое оборудование и др.)	Достаточно владеет навыками пользоваться приборами и оборудованием, применяемыми в микробиологической промышленности, подготавливать их к работе (биореакторы, приборы производства и контроля, технологическое оборудование и др.)	На высоком уровне владеет навыками пользоваться приборами и оборудованием, применяемыми в микробиологической промышленности, подготавливать их к работе (биореакторы, приборы производства и контроля, технологическое оборудование и др.)
--	--	---	--	---	--

*На этапе освоения дисциплины

Критерии оценивания результатов обучения по практике

Результаты защиты оцениваются как оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» 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 «5» (отлично)	Выполнены все требования к написанию отчета: содержание раз- делов соответствует их названию, собрана полная, 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 «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.	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.	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» (не удовлетворительно)	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.
--	--	--	---

Описание процедуры оценивания

К защите допускаются студенты, выполнившие программу проектно- технологической практики, написавшие отчет.

Во время защиты отчета студент должен уметь объяснить, как составлен отчет, а также обосновать свои выводы и предложения.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие оценку «не удовлетворительно» 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 технологической практики и защиты отчетов в индивидуальном порядке.

7.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-1пк.13 в процессе освоения образовательной программы

7.4.1. Перечень примерных индивидуальных заданий по технологической практике:

1. Переработка крупного рогатого скота.
2. Переработка свиней методом отделения крупона.
3. Переработка мелкого рогатого скота
4. Переработка свиней "в коже"
5. Переработка свиней "без кожи".
6. Переработка птицы.
7. Переработка водоплавающей птицы.
8. Производство вареных колбас с отделением производства фаршированных колбас
9. Производство кровяных и ливерных колбас.
10. Производство полукопченых колбас.

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. Производство варено-копченых колбас.

2. Производство сырокопченых колбас.
3. Производство продуктов со свинины.
4. Производство сосисок и сарделек.
5. Производство натуральных полуфабрикатов
6. Производство рубленых полуфабрикатов.
7. Производство пельменей.
8. Обработка кишок крупного рогатого скота.
9. Обработка кишок свиней.
10. Обработка слизистых субпродуктов.
11. Обработка шерстных субпродуктов
12. Переработка крови.
13. Производство топленого жира мокрым способом.
14. Производство топленого жира сухим способом.
15. Производство баночных консервов в жестяной таре.
16. Производство баночных консервов в стеклянной таре.
17. Обработка и консервирование кож ВРХ.
18. Обработка и консервирование кож свиней.
19. Производство мясокостной муки.
20. Производство технических жиров.
21. Производство деликатесных консервов.
22. Разработка технологии фаршевых консервов из парного мяса

7.4.3. Перечень примерных тестов выносимых на промежуточную аттестацию по технологической практике

Вопрос 1. Документ, удостоверяющий качество и безопасность партии выпущенной в оборот продукции с подтверждением результатами текущего контроля на соответствие требованиям нормативного документа

- А) ветеринарное свидетельство
- Б) удостоверение качества и безопасности
- В) товарно-сопроводительные документы
- Г) ветеринарное регистрационное удостоверение

Вопрос 2. Комплекс исследований, осуществляемых государственными ветеринарными врачами, по результатам которых дается оценка ветеринарно- санитарной безопасности мяса птицы и других городу кто в убоя, обеспечивающих защиту населения от болезней, общих для человека и животных это-

- А) ветеринарная санитария
- Б) ветеринарно-санитарная экспертиза
- В) ветеринарно-санитарные меры
- Г) ветеринарно-санитарные требования

Вопрос 3. Основным источником нитратов в сырье и продуктах питания служат

- А) несоблюдение технологий
- Б) нарушение условий хранения
- В) азотсодержащие соединения и нитратные пищевые добавки

Вопрос 4. Для исследования отбирают от мясной туши или ее части пробы целым куском массой не менее

- А) 200 г

- Б) 300 г
- В) 400 г
- Г) 500 г

Вопрос 5. Оценку мяса по свежести производят по - балльной системе.

- А) 10
- Б) 15
- В) 20
- Г) 25

Вопрос 6. Оценку мяса по свежести производят по 25-балльной системе. На органолептические показатели отводится _____ баллов.

- В) 13
- Г) 14

Вопрос 7. Оценку мяса по свежести производят по 25-балльной системе. На лабораторные показатели отводится _____ баллов.

- А) 10
- Б) 12
- В) 14
- Г) 16

Вопрос 8. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории годное _____ баллов.

- А) 21-25
- Б) 20-25
- В) 19-25
- Г) 18-25

Вопрос 9. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории подозрительной свежести _____ баллов.

- А) 11-22
- Б) 20-25
- В) 15-20
- Г) 10-20

Вопрос 10. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории несвежее _____ баллов.

- А) 0-9
- Б) 15
- В) 15-18
- Г) 10-20

Вопрос 11. В препарате из свежего мяса в поле зрения препарата из поверхностного слоя мяса встречается небольшое число кокков или палочек

- А) до 10
- Б) до 20
- В) до 30

Г) до 40

Вопрос 12. В препарате из мяса подозрительной свежести в поле зрения мазка из поверхностного слоя мяса обнаруживают -

- А) небольшое число кокков или палочек (до 40)
- Б) небольшое число кокков или палочек (до 20)
- В) несколько десятков кокков (20-30) или несколько палочек
- Г) небольшое число кокков или палочек (до 60)

Вопрос 13. В препарате из испорченного мяса при рассматривании мазков как поверхностных, так и глубоких слоев мяса в поле зрения встречается:

- А) более 20 микробов, преимущественно палочек.
- Б) более 30 микробов, преимущественно палочек, кокки почти отсутствуют и в одном поле зрения можно насчитать несколько сотен палочек.
- В) несколько десятков кокков (20-30) или несколько палочек

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 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 сложные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, в нетипичных ситуациях.

При оценке уровня освоения компетенций по технологической 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 (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 (технологическая) выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

- 1 Кожаева, Д.К. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства/Д.К Кожаева, / Учебное пособие для студентов и магистрантов аграрных ВУЗов). г.Нальчик 2020. 167с.
2. Боровков М.Ф., Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф.Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко // СПб.: Издательство «Лань». -2013 г.- с.
3. Берновский Ю.Н., Стандарты и качество продукции: Учебнопрактическое пособие / Ю.Н. Берновский // М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 256 с
4. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш...: Уч. / Под ред. В.М.Поздняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2014 - 336 с.

Дополнительная литература:

5. Технология и оборудование, колбасного производства/ И.А. Рогов, А.Г. Забашта. В. А. Алексахина, Е.И. Титов. - М.: Агропромиздат, 2009. -352с.
6. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др.; Под ред. И.А. Рогова. - М.: Колос, 2010. - 431 с,
7. Сборник рецептов мясных изделий и колбас. - СПб.: Гидрометеиздат. 2009. - 322 с.
8. Салаватулина Р.М. Рациональное использование сырья в колбасном производстве. - М.: Агропромиздат, 2010. - 256 с.

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

- ЭБС «Издательства Лань»
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- Сетевая электронная библиотека
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- Антиплагиат.ВУЗ 5.0
Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»
АО «Антиплагиат»
Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год
Гарант
ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

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

10.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26ЕС-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

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/
Современная электронная библиотека для вузов и ссузов	book.ru/
Разовательная платформа «Юрайт»	https://urait.ru/search?words=Физиология%животных

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

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
---------	--------------------	---	--

1	Лекционные занятия	Аудитория № 308 для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда.	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук, скайп.
2	Лабораторные занятия	Аудитория для проведения лабораторных занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда.	Оборудование , необходимое для проведения лабораторных занятий (дозаторы, гемометр Сали, камера Горяева
3	Практические занятия	Аудитория для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда.	Мобильные (переносные) наборы демонстрационного оборудования. Оборудование необходимое для проведения практических занятий (амперметр, спектрометр, звуковой анализатор и др.).
4	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки.	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет, ноутбук, скайп.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

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

**Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии
Кафедра зоотехнии и ветеринарно-санитарной экспертизы**

**Рабочий график (план) прохождения производственной практики
(технологическая)**

Обучающегося _____
(ФИО)

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

Курс ____ семестр ____ форма обучения _____

Продолжительность (сроки) 2 недели (с _____ по _____)

Руководитель практики
от Университета

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики
от профильной организации

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Нальчик 20__

№ п/п	Дата Наименование работ	Месяц, число											
1.	Прохождение инструктажа по технике безопасности	+											
2.			+										
3.				+									
4.					+								
5.													
6.													
7.													
	Защита отчета												



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)

Факультета _____

Курс _____ группа _____ форма обучения _____

Направление подготовки/специальность _____

Направленность _____

Срок прохождения практики _____ - недели, с _____ по _____ 20 ____ г.

Тип практики по учебному плану _____

Место производственной практики (организация и его адрес) _____

МП _____ Декан факультета

Ход практики

1. Прибыл(а) к месту работы «_____» _____ 20__ г.
2. Инструктаж по технике безопасности и мерам противопожарной безопасности прошел:
«_____» _____ 20__ г _____ (подпись)
- 3 Направлен(а) _____
(рабочее место, должность)

Индивидуальное задание

[illegible]

Руководитель практики от кафедры: _____

подпись Фамилия инициалы

Принял к исполнению обучающийся: _____

подпись _____ Фамилия инициалы _____

Оценка производственной работы обучающегося
(заполняется профильной организацией)

1. Поощрения, взыскания, прогулы и опоздания _____
2. Характеристика работы обучающегося по месту прохождения практики

Руководитель практики
от профильной организации _____

подпись _____ фамилия инициалы _____

МП

Записи о работах, выполненных во время прохождения практики

[illegible]

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ ФЕДЕ-
РАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. В. М. КОКОВА**

Факультет Ветеринарной медицины и биотехнологии Ка-
федра зоотехнии и ветеринарно-санитарной экспертизы

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

В _____

(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

Обучающегося _____ курса
очной (другой) формы обучения
Направление подготовки
36.03.01 _____
Направленность

Ф.И.О. обучающегося
Руководитель практики:
Должность Ф.И.О.

Нальчик – 201_____

Аттестационный лист по практике

Обучающийся (аяся) _____ курса специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, успешно прошел производственную практику (технологическая) в объеме __8_/__288_ часов/з.ед. (_5 недель и 2 дня) с «__»__201__года по «__»__201__года в организации _____

В ходе практики обучающийся согласно рабочей программы практики освоил следующие компетенции.

Наименование компетенции	пороговый	средний	высокий

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

