

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра биотехнологии и ветеринарной медицины

Согласовано

На Методическом совете
факультета технологий животноводства и
ветеринарной медицины
«18» апреля 2019 г.

Утверждено

решением кафедры биотехнологии
и ветеринарной медицины
«15» апреля 2019 г.
протокол № 9

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**(Производственная практика: практика по получению
профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности)**

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

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

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная, заочная**

Смоленск 2019

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Составитель:

доцент, кандидат биологических наук, доцент

Т.К. Бычкова 12.04.2019

Рецензент:

доцент, кандидат
сельскохозяйственных наук,
доцент

Е.Г. Соколова 15.04.19

Введение

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) является одним из важнейших этапов учебного процесса. Практическая работа на предприятиях помогает студенту систематизировать и закрепить приобретённые теоретические знания, значительно расширить и дополнить их углубленным изучением аппаратуры и оборудования в ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии, ветеринарно-санитарными требованиями к технологии переработки продукции животноводства, анатомическим основам ветеринарно-санитарной экспертизы, управленческой и нормативной литературы, а также получить практические навыки для работы по будущей специальности.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является неотъемлемой составной частью учебного процесса подготовки студентов к самостоятельной практической работе.

Целью проведения производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) является формирование профессиональных компетенций, приобретение практических навыков и развитие профессиональных качеств будущего бакалавра.

Задачами производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) являются:

- приобретение профессиональных умений и навыков на основе знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- организация ветеринарно-санитарного производственного и лабораторного контроля качества сырья и продуктов животного происхождения на предприятии по переработки продукции животноводства.
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения
- освоение лабораторного контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения;
- освоить производственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения на предприятиях;
- изучить и освоить элементарные меры безопасности при возможном возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
- приобретение умений в условиях предприятия, лабораторий использовать современные технологий при решении профессиональных задач;
- изучить профессиональные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии, базы профессиональных данных, пакеты прикладных программ используемые в условиях производства, лаборатории;
- приобретение умений и опыта профессиональной деятельности в области технологии производства и переработки продуктов животноводства;
- приобретение практических навыков по осуществлению элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятий.
- овладеть правилами техники безопасности, основами производственной санитарии, правилами пожарной безопасности и охраны труда в условиях производства и ветеринарно-санитарных лабораторий.
- изучить и овладеть основами составления производственной и отчетной документации подготавливаемой ветеринарно-санитарным экспертом

Приобрести умения работы на применяемом в ветеринарно-санитарной экспертизе оборудовании для проведения лабораторных и экспериментальных исследований происхождения;

- приобретение умений и опыта профессиональной деятельности в области микробиологических исследований

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики: производственная практика

Тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно по видам.

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) осуществляется на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (далее – профильная организация). Место прохождения практики и представленные к защите отчеты должны соответствовать приказу ректора академии о прохождении производственной практики.

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

В результате прохождения производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования профессиональных компетенций:

Результаты освоения программы бакалавриата	Планируемые результаты обучения
способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1)	Знать: ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения - производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; - лабораторный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; - ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения - элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; -теоретические основы современных технологий при решении профессиональных задач;
готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-2)	- информационные технологии, сетевые компьютерные технологии, базы профессиональных данных, пакеты прикладных программ; -правилами техники безопасности, -основы производственной санитарии, -правила пожарной безопасности и охраны труда; - производственную документацию (графики работ, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчётность по утверждённым нормам; - новую аппаратуру и оборудование применяемое в ветеринарно-санитарной экспертиза для проведения лабораторных экспериментальных исследований
готовностью осуществлять	Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного

<p>элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-3)</p> <p>способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4),</p> <p>способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчётов (ПК-6)</p> <p>владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-7)</p> <p>готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчётность по утверждённым нормам (ПК-8)</p> <p>способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования (ПК-12)</p>	<p>происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; осуществлять производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; -при необходимости применять знания элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; - применять на практике теоретические основы базовых знаний теории и проводить исследования с использованием современных при решении профессиональных задач; -применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей профессиональной области, пакеты прикладных программ. -применять знания правил техники безопасности, -применять знания основ производственной санитарии, - применять знания правила пожарной безопасности и охраны труда; -составлять производственную документацию (графики работ, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчётность по утверждённым нормам; -применять новую аппаратуру и оборудование при участии в проведении лабораторных экспериментальных исследований <p>Владеть: способностью проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью осуществлять производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; - способностью осуществлять лабораторный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; - готовностью при необходимости применять знания элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения; предприятия; - способностью применять на практике теоретические основы базовых знаний современных технологий при решении профессиональных задач; <p>способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей профессиональной области, пакеты прикладных</p>
---	---

	программ; -правилами техники безопасности, - основами производственной санитарии, -правила ми пожарной безопасности и охраны труда; - составлением производственной документации (графики работ, заявки на материалы, оборудование) и установленной отчётности по утверждённым нормам; - способностью применять новую аппаратуру и оборудование при участии в проведении лабораторных экспериментальных исследований.
--	--

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) входит в Блок 2 «Практики», в полном объеме относится к вариативной части программы бакалавриата.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает: проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарного контроля в перерабатывающей промышленности, государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, на транспорте, таможне, в пограничных ветеринарных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы научно-исследовательских институтов, организациях;

проведение ветеринарно-санитарных мероприятий (плановых и профилактических дезинфекций, дератизаций, дезинсекций) на перерабатывающих предприятиях;

проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения в соответствии с законодательством в сфере ветеринарии, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, системы безопасности пищевых продуктов, требований идентификации, оценки и управления качеством (Hazard analysis critical points) (далее - HACCP), международным стандартом качества (Good Manufacturing Practice) (далее - GMP);

охрану окружающей среды и территории Российской Федерации от загрязнения и заноса заразных болезней из других государств;

охрану населения от болезней, общих для человека и животных;

осуществление контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза, являются:

животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий, сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, а также продукты пчеловодства, растениеводства, гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели;

данные ветеринарного мониторинга, состояния эпизоотологической обстановки в регионах Российской Федерации и контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;

документация, предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники,

санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза:

- научно-исследовательская (основная);
- дополнительные:
- производственная;
- организационно-управленческая

Программа бакалавриата ориентирована на освоение научно-исследовательского вида профессиональной деятельности как основного и является программой академического бакалавриата.

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах

Общая трудоемкость практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет __3__ зачетные единицы (__108__ часов, из них __4__ часа контактной работы, в т.ч. контроль - 2__ часа). Студенты проходят практику: на очной форме обучения – в течение __2__ недель на __2__ курсе; на заочной форме обучения – в течение __2__ недель на __5__ курсе в соответствии с календарным учебным графиком.

5. Руководство практикой

Для руководства производственной практикой (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) назначаются руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры биотехнологии и ветеринарной медицины (далее - руководитель практики от Академии), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от Академии:

- составляет рабочий график (план) проведения практики (приложение Б);
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики (приложение В);
- оформляет лист планируемых результатов практики (приложение Г);
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися в форме отзыва о работе студента в период прохождения практики (приложение Д).

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- контролирует ведение обучающимися дневника прохождения практики (приложение Е);

- оценивает результаты прохождения практики обучающимися в форме отзыва о работе студента в период прохождения практики (приложение Ж);
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от Академии и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики (приложение И).

6. Содержание практики

Разделы (этапы) практики	Компетенции
Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка	
Сбор информации о деятельности организации Знакомство с объектом прохождения практики: история создания; структура организации и органы управления; положение организации в отрасли Знакомство с видами деятельности, осуществляемыми данной организацией: основной и вспомогательной (дополнительной), выполняемой постоянно, периодически Знакомство с мерами безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения; предприятия.	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-12
Общая характеристика деятельности ветеринарно-санитарной службы в лаборатории, на предприятии. -Ознакомление с технологическими процессами на предприятии -Ознакомление с организацией ветеринарно-санитарного производственного и лабораторного контроля качества сырья и безопасности пищевых продуктов животного происхождения на предприятии. -Ознакомление и получение умений и опыта выполнения ветеринарно-санитарных требований к технологиям переработки продукции животноводства; Ознакомление с проведением и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения; Ознакомление и освоение проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; Ознакомление и приобретение умений и опыта применения основных современных технологий при решении профессиональных задач в ветеринарно-санитарной экспертизе; -Ознакомление и приобретение начальных умений и опыта работы с профессиональными базами данных и сетевыми компьютерными технологиями, пакеты прикладных программ Ознакомление и соблюдение правил техники и безопасности, основами производственной санитарии, правилами пожарной безопасности и охраны труда в условиях деятельности ветеринарно-санитарной лаборатории, предприятия; Ознакомление и приобретение начального опыта ведения производственной документации (графики работ, заявки на материалы, оборудование) и установленной отчетности по утвержденным нормам; - Ознакомление и получение умений и опыта применения новой	

аппаратуры и оборудование при участии в проведении лабораторных исследований.	
Формирование отчета о прохождении практики	

Перед началом производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) обучающийся должен:

- явиться в назначенное время на общее организационное собрание (инструктаж);
- получить от преподавателя - руководителя практики от Академии необходимые инструкции и консультации;
- изучить предусмотренные программой практики материалы.

Обучающиеся в период прохождения производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программами практики (в т.ч. индивидуальные задания);
- выполнять рабочий график (план) проведения практики;
- поддерживать в установленные дни контакты с руководителем практики от кафедры, а в случае возникновения непредвиденных обстоятельств или неясностей сообщать о них незамедлительно;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

7. Формы отчетности по практике

Формами отчетности по производственной практике (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) являются дневник прохождения практики и отчет о прохождении практики. Отчет должен содержать сведения о выполненной работе в период практики и материал, отражающий содержание разделов программы практики, рабочего графика (плана) проведения практики и индивидуального задания. Образец титульного листа отчета по практике и примерная структура отчета представлены в приложениях К и Л соответственно.

8. Особенности организации производственной практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) форма проведения производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) устанавливается факультетом технологий животноводства и ветеринарной медицины с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Выбор мест прохождения производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) для инвалидов и лиц с ОВЗ производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения производственной практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Студенту с ОВЗ необходимо написать заявление с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места производственной практики с учетом его индивидуальных особенностей.

Формат проведения промежуточной аттестации по производственной практике (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) для инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно, с применением электронных или иных технических средств).

По заявлению инвалида и лица с ОВЗ в процессе промежуточной аттестации по производственной практике (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) должно быть обеспечено присутствие ассистента из числа сотрудников академии или привлеченных специалистов, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей.

При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответов при прохождении промежуточной аттестации по производственной практике (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности).

9. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Фонд оценочных средств представлен в приложении А.

10. Методические указания для обучающихся по прохождению практики

В процессе организации производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) применяются не только традиционные образовательные, научно-исследовательские технологии, но и активные и интерактивные формы: анализ и разбор конкретных ситуаций. В последствии на этой основе вырабатываются конкретные рекомендации.

Основными методами, используемыми при получении результатов исследования в ходе прохождения практики являются:

- использование информационных ресурсов и баз данных (электронные каталоги библиотек и полнотекстовые электронные базы литературных источников используются при поиске материала для подготовки отчета о прохождении практики);
- использование проблемно-ориентированного междисциплинарного подхода к изучению наук (использование моделей и прикладных проблем в параллельно изучаемых дисциплинах);
- использование методов, основанных на изучении практики (разделы в отчете практики выполняются на основе практических исходных данных);
- компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д.;
- вербально - коммуникационные технологии (интервью, беседы с руководителями, специалистами, работниками массовых профессий предприятия (учреждения, жителями населенных пунктов);
- организационно-информационные технологии (присутствие на собраниях, совещаниях, «планерках», нарядах и т.п.);
- при прохождении производственной практики студент использует при необходимости отчетность предприятия, должностные инструкции, программные продукты и т.п.

Основную часть практики составляет внеаудиторная самостоятельная работа под руководством руководителя практики от организации (выполнение заданий практики, составление отчетной документации).

На заключительном этапе обучающийся готовит отчет по практике и защищает его.

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов на производственной практике (преддипломной практики) являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности).

11. Перечень учебно-методического обеспечения

1. Бычкова, Т.К. Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)/ Т.К. Бычкова Смоленск, ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА, 2019.- –14 с.

Режим доступа:

[https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/bychkova_t_k_proiz_prak\(prak_po_pol_prof_ume_niy\).pdf](https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/bychkova_t_k_proiz_prak(prak_po_pol_prof_ume_niy).pdf)

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

Учебная литература

Основная литература:

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/45654>
2. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум. [Электронный ресурс] / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/61365>

Дополнительная литература:

1. Информационно-справочная правовая система «Гарант-аналитик» – Режим доступа: <http://www.garant.ru>
2. 48.17/С32 Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учеб. пособие. – СПб.: РАПП, 2008. – 408 с. 30 экз. АБ ЧЗ+
3. 48.17/С32 Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учеб. пособие. – СПб.: РАПП, 2008. – 408 с. 30 экз. АБ ЧЗ+
4. 48/К62Колычев, Н.М. Ветеринарная микробиология и иммунология : учебник. – М.: КолосС, 2006. – 432 с. 30 экз. АБ ЧЗ+
5. 5.- Информационно-справочная правовая система «КонсультантПлюс» – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
6. https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/krotenkov_v_p_mikrobiologiya_produktov_zhivotnovodstva.pdf
7. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849.html>.
8. Ветеринарная санитария : учебное пособие / А.А. Сидорчук, В.Л. Крупальник, Н.И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 368 с.— Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103145>

9. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. (СанПин 2.3.2. 1078 - 01)- СПб.: СПбГАВМ, 2006. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901806306>
10. Госманов, Р.Г. Практикум по ветеринарной микробиологии и микологии. [Электронный ресурс] / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, А.А. Барсков. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2014. — 384 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/45680>
11. Госманов, Р.Г. Санитарная микробиология. [Электронный ресурс] / Р.Г. Госманов, А.Х. Волков, А.К. Галиуллин, А.И. Ибрагимова. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2010. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/636>
12. ГОСТ Р 52054-2003. Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия. - М.: Издательство стандартов, 2003. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200032024>
13. ГОСТ Р 52121-2003. Яйца куриные пищевые. Технические условия. - М.: Издательство стандартов, 2003. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200034059>
14. ГОСТ 23042-86. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира.- М.: Издательство стандартов, 2003. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200021649>
15. ГОСТ 23042-86. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира.- М.: Издательство стандартов, 2003. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200021649>
16. ГОСТ 29235.0-74 – 20235.2-74. Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса. Методы бактериологического анализа. – М.: Издательство стандартов, 2004. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200021643>
17. Государственные информационные системы в области ветеринарного надзора. — Режим доступа: https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/news/files/4049/present_it.pdf
18. Государственные информационные системы в области ветеринарного надзора. — Режим доступа: https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/news/files/4049/present_it.pdf
19. Государственные информационные системы в области ветеринарного надзора. — Режим доступа: https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/news/files/4049/present_it.pdf
20. Закон РФ от 13.июня 2015г. № 243. Статья 4.1. Федеральная государственная информационная система в области ветеринарии— Режим доступа: <https://base.garant.ru/10108225/7f465a618936f742d1d4ec69d9a6ef6b/>
21. Закон РФ от 13.июня 2015г. № 243. Статья 4.1. Федеральная государственная информационная система в области ветеринарии— Режим доступа: <https://base.garant.ru/10108225/7f465a618936f742d1d4ec69d9a6ef6b/>
22. Информационные системы Минсельхоза России – Режим доступа: <http://opendata.mcx.ru/opendata/>
23. Микробиология продуктов животноводства– Режим доступа:
24. Серегин И.Г. Ветеринарно-санитарный надзор на мясокомбинатах, перерабатывающих предприятиях, фермах и рынках [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Серегин И.Г., Никитченко В.Е., Никитченко Д.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2011.— 164 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11542.html>
25. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/116370>
26. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/116370>

27. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланев. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 416 с.— Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5857>
28. Технология производства и переработки животноводческой продукции : учебное пособие / под ред. Н.Г. Макареца. – Калуга: Манускрипт, 2005. – 688 с
29. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору Россельхознадзор / Нормативные документы— Режим доступа: <https://www.fsvps.ru/fsvps/laws/1107.html>
30. Федеральный закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов», № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. - Собрание законодательства Российской Федерации, 2000. - N 2, ст. 150. — Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=25584-0&rnd=E88A5710150485EB38767B04610E00BF&req=doc&base=LAW&n=341991&REFDOC=25584&REFBASE=LAW#avdastoi47c>
31. Федеральный закон « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.- Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650 — Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/
32. Аппаратура и оборудование в ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии. Методические рекомендации по изучению дисциплины/ Гарганчук А.А., Бычкова Т.К. https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/garganchuk_a_a_bychkova_t_k_apparatura_i_oborudovanie_v_vse.pdf

13. Профессиональные базы данных

1. «Гарант-аналитик» <http://www.garant.ru>
2. «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>

14. Информационные справочные системы

1. Информационные системы Минсельхоза России <http://opendata.mcx.ru/opendata/>
2. Федеральная служба государственной статистики. <http://sml.gks.ru/>

15. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

– операционная система WindowsXP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка MicrosoftImaginePremium (renewal) в рамках соглашения №600798690 от 01.30.2018)

– офисное ПО из состава пакета MicrosoftOffice 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)

- Информационные системы Минсельхоза России – Режим доступа: <http://opendata.mcx.ru/opendata/>

- Информационно-справочная правовая система «Гарант-аналитик» – Режим доступа: <http://www.garant.ru>

- Информационно-справочная правовая система «КонсультантПлюс» – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

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

В процессе прохождения практики используется материально-техническая база Академии и (или) организации, обеспечивающей проведение практики. Для прохождения производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) в конкретной организации должны использоваться инструментальные, программные средства, удовлетворяющие специфике подготовки обучающихся направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, используемые в производственном процессе. Для оформления результатов практики необходимо рабочее место, оборудованное вычислительной и офисной техникой.

Для подготовки отчета по практике может использоваться материально-техническая база Академии - учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы (оснащенные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Академии и ЭБС).

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»**

**Фонд оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по
производственной практике (практика по получению профессиональных умений и
опыта профессиональной деятельности)**

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

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

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная, заочная**

Смоленск 2019

1. Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций

Код и наименование компетенции	Критерии освоения компетенции	Показатели оценивания сформированности компетенций	Процедуры оценивания
<p>способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1)</p> <p>готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей. а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-2)</p> <p>готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении</p>	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>Знает: ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>-ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов растительного происхождения для пищевых целей не промышленного изготовления;</p> <p>ветеринарно-санитарную экспертизу кормов и кормовых добавок растительного происхождения.</p> <p>- лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;</p> <p>- лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества безопасности продуктов растительного происхождения для пищевых целей не промышленного изготовления</p> <p>-лабораторный и производственный контроль ветеринарно-санитарный контроль кормов и кормовых добавок растительного происхождения;</p> <p>- элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;</p> <p>-теоретические основы современных технологий при решении профессиональных задач;</p> <p>- информационные технологии, сетевые компьютерные технологии, базы профессиональных данных, пакеты прикладных программ;</p> <p>-правилами техники безопасности,</p> <p>-основы производственной санитарии,</p> <p>-правила пожарной безопасности и охраны труда;</p> <p>- производственную документацию (графики работ, заявки на</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

<p>экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия(ПК-3)</p> <p>способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4),</p> <p>способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчётов(ПК-6)</p> <p>владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда(ПК-7)</p> <p>готовностью составлять производственную документацию (графики работ, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчётность по утверждённым</p>		<p>материалы, оборудование) и установленную отчётность по утверждённым нормам;</p> <p>- новую аппаратуру и оборудование применяемое в ветеринарно-санитарной экспертиза для проведения лабораторных экспериментальных исследований</p> <p>Умеет: проводить:</p> <p>-ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>-ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов растительного происхождения для пищевых целей не промышленного изготовления;</p> <p>ветеринарно-санитарную экспертизу кормов и кормовых добавок растительного происхождения.</p> <p>- осуществлять лабораторный и производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;</p> <p>-при необходимости применять знания элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;</p> <p>- применять на практике теоретические основы современных при решении профессиональных задач;</p> <p>-применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей профессиональной области, пакеты прикладных программ.</p> <p>-применять знания правилами техники безопасности,</p> <p>-применять знания основ производственной санитарии,</p> <p>- применять знания правила пожарной безопасности и охраны труда;</p> <p>-составлять производственную документацию (графики работ, заявки на материалы,</p>	
---	--	---	--

<p>нормам (ПК-8)</p> <p>способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования (ПК-12)</p>		<p>оборудование) и установленную отчётность по утверждённым нормам;</p> <p>-применять новую аппаратуру и оборудование при участии в проведении лабораторных экспериментальных исследований</p> <p>Владеет: способностью проведения: ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>-ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения для пищевых целей не промышленного изготовления;</p> <p>-ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых добавок растительного происхождения.</p> <p>-- способностью осуществлять лабораторный и производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;</p> <p>- готовностью при необходимости применять знания элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения; предприятия;</p> <p>- способностью применять на практике теоретические основы современных технологий при решении профессиональных задач;</p> <p>способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей профессиональной области, пакеты прикладных программ;</p> <p>-правилами техники безопасности,</p> <p>- основами производственной санитарии,</p> <p>-правила ми пожарной безопасности и охраны труда;</p> <p>- составлением производственной документации (графики работ, заявки на материалы,</p>	
--	--	--	--

		<p>оборудование) и установленной отчётности по утверждённым нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью применять новую аппаратуру и оборудование при участии в проведении лабораторных экспериментальных исследований 	
	Продвинутый (хорошо)	<p>Знает твердо:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения; - лабораторный и производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; - элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; - теоретические основы современных технологий при решении профессиональных задач; - информационные технологии, сетевые компьютерные технологии, базы профессиональных данных, пакеты прикладных программ; - правилами техники безопасности, - основы производственной санитарии, - правила пожарной безопасности и охраны труда; - производственную документацию (графики работ, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчётность по утверждённым нормам; - новую аппаратуру и оборудование применяемое в ветеринарно-санитарной экспертизе для проведения лабораторных экспериментальных исследований <p>Умеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения; - осуществлять лабораторный и производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного 	

		<p>происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> -при необходимости применять знания элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; - применять на практике теоретические основы современных при решении профессиональных задач; -применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей профессиональной области, пакеты прикладных программ. -применять знания правилами техники безопасности, -применять знания основ производственной санитарии, - применять знания правила пожарной безопасности и охраны труда; -составлять производственную документацию (графики работ, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчётность по утверждённым нормам; -применять новую аппаратуру и оборудование при участии в проведении лабораторных экспериментальных исследований <p>Владеет уверенно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения; - способностью осуществлять лабораторный и производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; - готовностью при необходимости применять знания элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения; предприятия; - способностью применять на практике теоретические основы 	
--	--	---	--

		<p>современных технологий при решении профессиональных задач; способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей профессиональной области, пакеты прикладных программ;</p> <p>-правилами техники безопасности,</p> <p>- основами производственной санитарии,</p> <p>-правила ми пожарной безопасности и охраны труда;</p> <p>- составлением производственной документации (графики работ, заявки на материалы, оборудование) и установленной отчетности по утвержденным нормам;</p> <p>- способностью применять новую аппаратуру и оборудование при участии в проведении лабораторных экспериментальных исследований</p>	
	Высокий (отлично)	<p>Имеет сформировавшееся систематическое знание:</p> <p>ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>- лабораторный и производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;</p> <p>- элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;</p> <p>-теоретические основы современных технологий при решении профессиональных задач;</p> <p>- информационные технологии, сетевые компьютерные технологии, базы профессиональных данных, пакеты прикладных программ;</p> <p>-правилами техники безопасности,</p> <p>-основы производственной санитарии,</p> <p>-правила пожарной безопасности и охраны труда;</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> - производственную документацию (графики работ, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчётность по утверждённым нормам; - новую аппаратуру и оборудование применяемое в ветеринарно-санитарной экспертизе для проведения лабораторных экспериментальных исследований <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения; - осуществлять лабораторный и производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; -при необходимости применять знания элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; - применять на практике теоретические основы современных при решении профессиональных задач; -применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей профессиональной области, пакеты прикладных программ. -применять знания правилами техники безопасности, -применять знания основ производственной санитарии, - применять знания правила пожарной безопасности и охраны труда; -составлять производственную документацию (графики работ, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчётность по утверждённым нормам; -применять новую аппаратуру и оборудование при участии в 	
--	--	---	--

		<p>проведении лабораторных</p> <p>Показал сформировавшееся систематическое владение:</p> <ul style="list-style-type: none"> -способностью проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения; - способностью осуществлять лабораторный и производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; - готовностью при необходимости применять знания элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения; предприятия; - способностью применять на практике теоретические основы современных технологий при решении профессиональных задач; способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей профессиональной области, пакеты прикладных программ; -правилами техники безопасности, - основами производственной санитарии, -правила ми пожарной безопасности и охраны труда; - составлением производственной документации (графики работ, заявки на материалы, оборудование) и установленной отчётности по утверждённым нормам; - способностью применять новую аппаратуру и оборудование при участии в проведении лабораторных экспериментальных исследований 	
--	--	---	--

2. Описание шкал оценивания

Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Технология	Отсутствие	Пороговый	Продвинутый	Высокий
------------	------------	-----------	-------------	---------

оценивания	усвоения (ниже порогового)*	(удовлетворительно)	(хорошо)	(отлично)
Ведение дневника прохождения практики	Дневник не вёлся (не заполнен); дневник заполнен не в соответствии с требованиями, предъявляемым и к данному виду документа; содержание дневника не соответствует требованиям программы практики, расходится с рабочим графиком (планом) прохождения практики, не отражает выполнение индивидуально го задания	Дневник заполнен частично; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемым и к данному виду документа; имеются грубые ошибки в названии видов практической деятельности, описании алгоритма действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, частично отражает выполнение индивидуального задания; имеются небольшие отклонения от рабочего графика (плана) прохождения практики	Дневник заполнен в полном объеме, но имеются замечания по его содержанию; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; имеются незначительны е ошибки в описании алгоритма действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуально го задания не в полном объеме	Дневник заполнен в полном объеме; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; виды работ описаны согласно алгоритму действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуального задания в полном объеме

Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Оформление отчета о прохождении практики	Изложение материалов неполное, бессистемное; оформление не соответствует	Изложение материалов неполное, допущены грубые ошибки; оформление не	Изложение материалов полное, последовательное, допущены незначительны	Изложение материалов полное, последовательное, грамотное;

	требованиям. Программа практики и индивидуальное задание не выполнены	аккуратное. Программа практики и индивидуальное задание выполнены частично	е ошибки; оформление соответствует требованиям. Программа практики выполнена; индивидуально задание выполнено частично	оформление соответствует требованиям. Программа практики и индивидуальное задание выполнены в полном объеме
Защита отчета о прохождении практики	Доклад по основным результатам пройденной практики имеет неакадемический характер. Обучающийся не владеет материалом, на вопросы, направленные на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций, дает неправильные ответы	Доклад по основным результатам практики имеет ненаучный характер. Обучающийся не в полной мере владеет материалом, на большинство вопросов, направленных на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций, дает неверные ответы	Доклад по основным результатам практики структурирован, логичен, имеет научный стиль. Обучающийся владеет материалом, отвечает на большинство вопросов, направленных на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций	Доклад по основным результатам практики структурирован, логичен, имеет научный, академический стиль. Обучающийся свободно владеет материалом, правильно отвечает на вопросы, направленные на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения программы производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Ведение дневника прохождения практики

Дневник прохождения практики наравне с отчетом о прохождении практики является основным документом, по которому обучающийся отчитывается о выполнении программы практики. Во время производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) обучающийся ежедневно записывает в дневник все, что им сделано по выполнению программы. Не реже одного раза в неделю студент обязан представить дневник прохождения практики на просмотр руководителю от профильной организации, который подписывает его после просмотра, делает свои замечания и дает, если необходимо, дополнительные задания. По окончании производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) студент должен представить полностью заполненный дневник прохождения практики руководителю практики от профильной организации для просмотра и составления отзыва. В установленный срок студент должен сдать на кафедру отчет о прохождении практики и дневник прохождения практики. Без дневника прохождения практики студент не допускается к защите отчета о прохождении практики.

Защита отчета о прохождении практики

Отчет о прохождении практики, студент очной формы обучения предоставляет на кафедру для проверки после окончания практики (в случае наступления каникул в последние дни практики); студент заочной формы обучения – во время установочно-экзаменационной сессии, следующей за практикой, но до начала мероприятий государственной итоговой аттестации (в соответствии с календарным учебным графиком).

Окончательная оценка выставляется по результатам защиты.

Во время защиты (в форме свободного собеседования) студент должен уметь анализировать проблемы, решения, статистику, которые изложены им в отчете о прохождении практики и дневнике прохождения практики; обосновать сделанные им выводы и предложения, их законность и эффективность, отвечать на все вопросы по существу отчета.

Оценка по производственной практике (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) приравнивается к оценкам по теоретическому обучению при подведении итогов общей успеваемости студентов.

КОМПЛЕКТ ПРИМЕРНЫХ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

собеседования по итогам прохождения производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности).

Примерные вопросы собеседования

Понятие – производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животноводства. Что он в себя включает.

Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.

Охрана труда и техника безопасности рабочего персонала при обнаружении (в процессе переработки животных) зооантропонозных болезней.

Очистка сточных вод и их обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях.
Микроклимат в производственных цехах по переработке продукции животноводства
Санитарные требования к качеству воды. Стандартизация и нормативы качества.
Санитарно-гигиенические требования к источникам водоснабжения.
Санитарно-гигиенические мероприятия в производственных цехах.
Санитарно-гигиенические требования к оборудованию цехов по переработке продукции животноводства.
Ветеринарно-санитарные требования к предубойным животным.
Ветеринарно-санитарные требования к мясу и побочным продуктам убоя
Структура и содержания правил ветеринарно-санитарной экспертизы молока.
Структура и содержание правил ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.
Выявление и анализ критических контрольных точек при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля
Структура и содержание нормативного документа «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПин 2.3.2.1078-01.).
Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».
Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».
Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы домашней птицы».
Термины и определения, применяемые в колбасном производстве.
Термины и определения, применяемые на мясоперерабатывающих предприятиях.
Технологическая обработка, классификация и пищевая ценность субпродуктов.
Ветеринарно-санитарные требования к убою и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.
Ветеринарно-санитарные требования к убою и первичной переработки крупного рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах.
Ветеринарно-санитарные требования к технологии изготовления вареных колбасных изделий..
Ветеринарно-санитарные требования к изготовлению колбас.
Ветеринарно-санитарные требования к технологии изготовления мясных баночных консервов. Пороки готовых консервов.
Ветеринарно-санитарные требования обработки и консервирования кишок крупного рогатого скота и свиней. Назначение кишечного сырья.
Ветеринарно-санитарные требования к технологии обработки, способы консервирования и ветсаноценка кишечного сырья.
Ветеринарно-санитарные требования к технологиям приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.
Ветеринарно-санитарные требования к технологиям убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотоубойных пунктах и ветеринарно-санитарные требования к ней.
Ветеринарно-санитарные требования к технологиям убоя и первичной переработки туш свиней на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотоубойных пунктах.
Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных.
Ветеринарно-санитарные требования к транспортировке продуктов животного происхождения. Правила и условия транспортировки, допустимые сроки, документация.
Требования ГОСТ Р 52054-2003. Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия.

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения программы производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

1. Положение о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования.

3. Бычкова, Т.К. Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)/ Т.К. Бычкова Смоленск, ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА, 2019.- –14 с.

Режим доступа:

[https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/bychkova_t_k_proiz_prak_\(prak_po_pol_prof_ume_niy\).pdf](https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/bychkova_t_k_proiz_prak_(prak_po_pol_prof_ume_niy).pdf)

Форма рабочего графика (плана) прохождения практики

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»****РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)**

прохождения производственной практики (практика по получению профессиональных
умений и опыта профессиональной деятельности)
студента __ курса (очной / заочной) формы обучения
по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
(профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза»)

 фамилия, имя, отчество

с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

№	Содержание практики	Период выполнения видов работ и заданий	Отметка о выполнении
1	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка		
2		
3	Сбор исходных данных, характеризующих деятельность предприятия		
4		
5		
6		
7	Выполнение заданий руководителя практики от организации		
8	Написание и оформление отчета. Оформление обязательных документов о практике.		

Руководитель от Академии: _____ (должность) _____ (подпись) _____ (расшифровка)

С рабочим графиком ознакомлен: _____ (подпись) _____ (Фамилия. И.О.)

Согласовано
руководитель от профильной организации: _____ (должность) _____ (подпись) _____ (расшифровка)

Кафедра биотехнологии и ветеринарной медицины

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

для прохождения производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

студента __ курса _____ группы (очной / заочной) формы обучения

фамилия, имя, отчество

Целевая установка:

В _____
наименование организации

[illegible]

Руководитель от Академии: _____

должность (подпись) (расшифровка)

Задание получил «___» _____ (дата) _____ (подпись) _____ (расшифровка)
(Фамилия. И.О.)

Согласовано
руководитель от профильной организации: _____

должность (подпись) (расшифровка)

Форма листа планируемых результатов прохождения практики
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой _____

Ф.И.О.

«__» _____ 20__ г.

Планируемые результаты прохождения практики
(уровень сформированности компетенций)

В результате прохождения производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования профессиональных компетенций:

Результаты освоения программы бакалавриата	Планируемые результаты практики
ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-12	Знает: Умеет: Владеет:

Руководитель от Академии: _____ (_____) (_____) (_____) (расшифровка)

Руководитель от профильной организации: _____ (_____) (_____) (_____) (расшифровка)

**Форма отзыва руководителя практики от Академии
ОТЗЫВ**

РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ АКАДЕМИИ

о работе студента(ки) _____ факультета ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА

_____ формы обучения по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

(Ф.И.О.)

в период прохождения производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Критерии оценки прохождения практики	Оценка¹
Выполнение программы практики	
Выполнение индивидуального задания	
Соблюдение графика прохождения практики	
Достижение планируемых результатов прохождения практики (уровень сформированности компетенций) ²	
ПК-1,	
ПК-2	
ПК-3	
ПК-4	
ПК-6	
ПК-7	
ПК-8	
ПК-12	

Заключение:

(Характеристика студента. Недостатки прохождения практики: какие вопросы не решены, недостаточно проработаны, в чем причины этого. Особые отметки: практическая значимость, рекомендации к внедрению предложенных разработок, выполненных студентом. Заключение: как студент в целом справился с практикой)

Руководитель от Академии : _____ (должность) _____ (подпись) _____ (расшифровка)

« ____ » _____ 20__ г.

¹ Дается качественная оценка: выполнение (невыполнение), соблюдение (несоблюдение), соответствие (несоответствие), уровень усвоения

² Оценка ставится в соответствии с критериями освоения компетенций

Форма дневника прохождения практики
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

ДНЕВНИК
 прохождения производственной практики (практика по получению
 профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

студента _____ группы

 фамилия, имя, отчество

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
 (профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза»)

Число и месяц	Краткое описание выполненной работы	Отметка о выполнении
	Знакомство с организацией	
	Оформление обязательных документов о практике. Оформление отчета по практике.	

Практикант

 (подпись)

 (Фамилия И.О.)

Руководитель практики: _____

 (Ф.И.О. руководителя практики
 от профильной организации)

Форма отзыва руководителя практики от профильной организации**ОТЗЫВ****РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

о работе студента(ки) _____ факультета ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА
 _____ формы обучения по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная
 экспертиза
 (профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза»)

 (Ф.И.О.)

в период прохождения производственной практики (практика по получению
 профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Критерии оценки прохождения практики	Оценка¹
Выполнение программы практики	
Выполнение индивидуального задания	
Соблюдение графика прохождения практики	
Выполнение заданий руководителя практики от профильной организации	
Соблюдение требований охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности ²	
Соблюдение правил внутреннего трудового распорядка ²	
Достижение планируемых результатов прохождения практики (уровень сформированности компетенций) ³	
ОПК-	
ПК-	
ПК-	

Заключение:

(Характеристика студента. Недостатки прохождения практики: какие вопросы не решены, недостаточно проработаны, в чем причины этого. Особые отметки: практическая значимость, рекомендации к внедрению предложенных разработок, выполненных студентом. Заключение: как студент в целом справился с практикой)

Руководитель от профильной организации: _____
 (_____)

(должность)

(подпись)

(расшифровка)

«___» _____ 20__ г.

¹ Дается качественная оценка: выполнение (невыполнение), соблюдение (несоблюдение), соответствие (несоответствие)

² В случае несоблюдения указать конкретные факты нарушений

³ Оценка ставится в соответствии с критериями освоения компетенций

Форма совместного рабочего графика (плана) проведения практики

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)

проведения производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Студента __ курса _____ формы обучения
 по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза»)

 фамилия, имя, отчество

Место прохождения практики _____
 Сроки прохождения практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Планируемые виды работ практики

№	Содержание работы	Сроки выполнения	Форма отчетности	Отметка о выполнении
1	Ознакомительный этап		Проведение вводного инструктажа	
2				
3				
4				
5	Аттестация итогов практики		Отзыв руководителя практики от профильной организации	
6	Подготовка отчета о прохождении практики		Отчет о прохождении практики	
7	Защита отчета о прохождении практики на кафедре		Зачетная (экзаменационная) ведомость	

Руководитель от
 профильной организации: _____
 (должность) (подпись) (Фамилия И.О.)

Руководитель от Академии: _____
 (должность) (подпись) (Фамилия И.О.)

Практикант _____
 (подпись) (Фамилия И.О.)

Форма титульного листа отчета о прохождении практики

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра биотехнологии и ветеринарной медицины

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики (практика по получению
профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

студента ____ группы _____ формы обучения

фамилия, имя, отчество

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Место прохождения практики:

наименование предприятия

Руководители практики:
от Академии

должность, ФИО

подпись
от профильной организации

должность, ФИО

подпись

Отчет сдан на кафедру _____
Защита состоялась _____
Результат защиты _____

Смоленск 20__

Примерная структура отчета о прохождении практики

1. Титульный лист.
 2. Совместный рабочий график (план) проведения практики
 3. Рабочий график (план) прохождения практики.
 4. Индивидуальное задание для прохождения практики.
 5. Планируемые результаты прохождения практики.
 6. Дневник
 7. Отзыв руководителя практики от профильной организации.
 8. Отзыв руководителя практики от Академии.
 9. Оглавление.
 10. Введение.
 11. Основное содержание.
 12. Заключение.
 13. Список использованной литературы.
- Приложения.