

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

## Производственная практика: Ветеринарно- санитарная практика рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**

Учебный план b360301\_23\_1\_ВСЭ.plx.plx  
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **8 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 288

в том числе:

аудиторные занятия 0

самостоятельная работа 278

Виды контроля в семестрах:

зачеты с оценкой 8

### Распределение часов дисциплины по семестрам


Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Иная контактная работа	10		10	
Контактная работа	10		10	
Сам. работа	278		278	
Итого	288		288	

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями  
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки  
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939)

Составлена на основании учебного плана:  
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза


утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

к.в.н., доцент Сидоров М.Н. 

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры  
Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Протокол от 28.03 2023 г. № 12


Зав. кафедрой разработчика Стручков Н.А. 

Зав. профилирующей кафедрой  Семенов Н.А.

Протокол заседания кафедры от 28.03 2023 г. № 12

Председатель МК факультета  Воронова Н.В.

Протокол заседания МК факультета от 29.04 2023 г. № 4

Декан  Корюхин А.И.  
25.04 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид практики, способы и формы (форм) ее проведения.
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место практики в структуре образовательной программы.
4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах.
5. Содержание практики
6. Формы отчетности по практике.
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики.
  - 8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).
  - 8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля).
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).
  - 9.1. Перечень программного обеспечения.
  - 9.2. Перечень информационных справочных систем.
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.
11. Условия реализации программы для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
12. Приложение.

## 1. Вид практики, способы и формы (форм) ее проведения

Целью ветеринарно-санитарной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки студентов и приобретение ими практических навыков и компетенций в сфере:

- лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения, и других пищевых продуктов;

- осуществления контроля биологической безопасности животного, рыбного и растительного сырья и продуктов его переработки;

- проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения, рыбы и рыбных продуктов, растительных пищевых продуктов;

Задачами производственной практики по ветеринарно-санитарной экспертизе является закрепление навыков:

- отбора проб и консервирования материала для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;

- органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса и молока больных и здоровых животных;

- исследования мясных и молочных продуктов, туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы, пищевых животных жиров и растительных масел, рыбы, яиц и меда в условиях продовольственных рынков.

- осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

Способ проведения производственной практики – лабораторная-*стационарная*, *выездная* - на лабораториях, в органах Госветнадзора,

Формы проведения производственной практики – непрерывное, дискретное. Лабораторная и выездная форма.

Тип производственной практики – *практика по получению первичных умений и опыта профессиональной деятельности.*

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

Перечень компетенций	Содержание компетенций
<b>ПК1-</b> способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;	
Знать:	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;
Уметь:	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;
Владеть:	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;
<b>ПК-2</b> способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	
Знать:	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;
Уметь:	Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;
Владеть:	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;
<b>ПК-3</b> способностью проводить ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	
Знать:	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;
Уметь:	Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;
Владеть:	Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

### В результате прохождения практики обучающийся должен

Знать:	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;
Уметь:	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;
Владеть:	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований; осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

### 3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика по ветеринарно-санитарной экспертизе относится к Блоку 2 «Практики» который в полном объеме относится к базовой части ОПОП.

Базовые знания по производственной практике базируются на принципах материалистической методологии, на знаниях по неорганической, аналитической и биологической химии, биофизики, физиологии и анатомии животных, микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизе.

Требования к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, необходимые для прохождения производственной практики по микробиологии:

1. Иметь целостное представление о процессах и явлениях, происходящих в неживой и живой природе.

2. Иметь представление о возможностях современных научных методов познания природы и владеть ими на уровне, необходимом для решения задач, имеющих естественнонаучное содержание и возникающих при выполнении профессиональных функций.

3. Владеть культурой мышления, знать его общие законы.

4. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, основные проблемы дисциплин, определяющих конкретную область его деятельности, видеть их взаимосвязь в целостной системе знаний.

5. Иметь основополагающие знания по неорганической, аналитической и биологической химии, биофизики, биологии, физиологии и анатомии животных, ветеринарно-санитарной экспертизе.

### 3.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося

Для успешного прохождения ветеринарно-санитарной практики студент должен, освоить предшествующие учебные дисциплины (модули неорганической, аналитической и биологической химии, биофизики, биологии, физиологии и анатомии животных, ветеринарно-санитарной экспертизе в результате освоения, которых обучающийся должен сформировать следующие компетенции, ПК-1; ПК-2; ПК-3.

### 3.2. Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее

Изучение дисциплины необходимо для успешного освоения дисциплин профессионального цикла Б1.О.24 «Судебная ветеринарная экспертиза», Б1.В.ДВ.02.01 «Ветеринарно-санитарный контроль на рынках» и Общепрофессиональная практика Б2.О.01(У), Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) Б2.О.02 (У) формирующих компетенции, ПК-1; ПК-2; ПК-3.

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

Семестр (курс, семестр на курсе)	4 курс, 8 семестр
Недель	6 недель
	РПП
Общая трудоемкость, час. 10/ЗЕТ	288

### 5. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Часов	Вид учебной работы по практике	Форма контроля
<b>Раздел (этап) 1. Подготовительный этап.</b>				
1.1.	1. Явиться в организацию или предприятие, куда командирован и отметить в направлении дату прибытия, после окончания практики	50	Инструктаж по технике безопасности, составление плана-графика	План-график прохождения практики, календарный план-график

	<p>дату убытия;</p> <p>2.Явиться к руководителю практики от организации, ознакомить его с программой практики и индивидуальными заданиями, согласовать с ним рабочее место, календарный план-график прохождения практики, порядок проведения работы, порядок пользования производственно-техническими материалами, литературой, инструментами и приборами, порядок получения спецодежды, порядок работы с документацией и подведения итогов практики;</p> <p>3.Ознакомиться с правилами внутреннего распорядка и техникой безопасности в учреждении, организации и неуклонно их выполнять;</p> <p>4.Уточнить с руководителем практики от организации, которой будет руководить работой студента-практиканта непосредственно на рабочем месте, порядок и место получения консультаций;</p>		прохождения практики	
1.2.	<p>Характеристика предприятия: полное название; форма собственности; месторасположение, правовой статус, учредительные документы предприятия, документация по лицензированию.</p> <p>Описание организационной структуры предприятия: схема, количество отделов и их название, их функции, подчиненность, взаимодействие. Изучение особенностей деятельности данного предприятия:</p> <p>-углубить теоретические знания и приобрести практические навыки по биологической безопасности сырья и продуктов животного и</p>	40	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	Конспекты, дневник, характеристики



	<p>растительного происхождения.  -собрать данные о качестве сырья и продуктов животного и растительного происхождения;  -сопоставить их качество с требованиями ГОСТов;  -закрепить навыки в области ветсанэкспертизы мяса различных видов животных, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, меда, растительных продуктов с учетом особенностей экспертизы на продовольственных рынках;  -ознакомиться с порядком обезвреживания условно годного мяса и утилизации конфискатов в условиях ГЛВСЭ;  -проводить предубойный осмотра животных различных видов и послеубойного осмотра туш и внутренних органов, полученных от этих животных.  -проводить отбор проб мяса, внутренних органов и лимфатических узлов для бактериологического исследования; --оформлять сопроводительного документа в ветеринарную лабораторию (на основании заключения ветеринарной лаборатории по результатам бактериологического, физико-химического исследований, в отдельных случаях токсикологического исследований, провести санитарную оценку мяса и внутренних органов);  -ознакомиться с методиками определения остатков пестицидов, солей тяжелых металлов, антибиотиков в продуктах животного и растительного происхождения.</p>			
<b>Раздел (этап) 2. Экспериментальный (основной) этап.</b>				
2.1.	Осуществление государственного ветеринарно-	40	Мероприятия по сбору	Дневник, отчет

	санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях (работа на мясокомбинате, убойном пункте)		материалов, проведение практических заданий и лабораторных исследований	
2.2.	Осуществление государственного ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках (работа в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка ГЛВСЭ).	50	Проведение лабораторных исследований, ведение документации	
2.3.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасных, консервных, рыбопосолочных цехах. Освоение порядка ветеринарно-санитарного контроля при приемке мясного сырья и вспомогательных компонентов для производства колбасных изделий и мясных консервов. Проведение текущего и выходного контроля за мясной и рыбной продукцией.	50	Проведение лабораторных исследований, ведение документации	Дневник, отчет
2.4.	Организации осуществляющие государственный контроль в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;	50		
3.	<b>Раздел (этап) 3. Заключительный этап.</b>			
3.1.	Подготовка отчёта по практике.	8	Заполнение дневника и отчета	Конспекты, дневник, характеристики, отчет.

## **6. Форма отчетности по практике**

По результатам прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

практики студент предоставляет на кафедру следующие документы:

- отчет о практике (см. в приложении Форма отчета практики);
- дневник прохождения практики (см. в приложении Форма дневника практики);
- отзыв руководителя практикой (см. в приложении Форма отзыва руководителя практики).

Форма контроля – Зачет.

Материалы по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности практики после защиты хранятся на кафедре.

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

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

*Материалы фонда оценочных средств представлены в приложении 12.6.* Формой промежуточной аттестации студентов по преддипломной практике является зачет, который проводится на заседании кафедры по программе преддипломной практики и предоставленным документам.

### **Вопросы по прохождению практики на мясоперерабатывающем предприятии**

1. Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов
2. Порядок приема и осмотра животных перед въездом на предприятие
3. Требования к сопроводительной документации
4. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота, свиней, птицы
5. Методика ветеринарно-санитарного осмотра голов
6. Методика ветеринарно-санитарного осмотра голов
7. Методика ветеринарно-санитарного осмотра внутренних органов
8. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш
9. Ветеринарное клеймение
10. Товароведческая маркировка мяса

### **Вопросы по прохождению практики на молокоперерабатывающем предприятии**

1. Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции, количеству перерабатываемого молока
2. Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов
3. Порядок приема молока
4. Методика определения кислотности молока
5. Методика определения класса чистоты молока

6. Методика определения плотности молока
7. Методика определения массовой доли жира молока
8. Методика определения термоустойчивости и температуры замерзания
9. Методика определения бактериальной обсемененности молока
10. Методика определения содержания соматических клеток в молоке
11. Методы тепловой обработки молока.

#### **Вопросы по прохождению практики в лаборатории на рынке**

1. Структура лаборатории, оснащённость оборудованием для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы
2. Функции лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы
3. Требования к сопроводительной документации
4. Методика ветеринарно-санитарного осмотра голов
5. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш
6. Методика ветеринарно-санитарного осмотра субпродуктов
7. Методика проведения трихинеллоскопии
8. Методика определения кислотности молока
9. Методика определения класса чистоты и плотности молока
10. Методика определения массовой доли жира молока
11. Методика определения нитратов в растительных продуктах
12. Методы определения фальсификации меда

#### **Вопросы по прохождению практики в лаборатории**

1. Структура лаборатории, оснащённость оборудованием, область аккредитации.
2. Требования к нормативной документации
3. Методика определения в продуктах питания микотоксинов
4. Методика определения пестицидов в пищевых продуктах
5. Методика определения токсичных элементов
6. Методика определения количественного определения нитритов в пищевых продуктах
7. Физико-химические методы определения качества мяса.

### **8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики**

#### **8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

<b>8.1.1. Основная литература</b>				
<b>№</b>	<b>Авторы, составители</b>	<b>Заглавие</b>	<b>Издательство, год</b>	<b>Кол-во</b>
Л.1.1.	Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	СПб, «Лань», 2008	эбс
Л.1.2.	Госманов Р. Г.	Санитарная микробиология	СПб, «Лань», 2010	эбс
Л.1.3.	Пронин В.В.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	СПб, «Лань», 2012	эбс

Л.1.4.	Сон К.Н.	Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения	СПб.; Издательство «Лань», 2013	эбс
Л. 1.5.	Маловастый К. С.	Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы	СПб: Издательство «Лань», 2013	эбс
<b>8.1.2. Дополнительная литература</b>				
Л.2.1.	Маловастый К.С.	Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы	СПб.; Издательство «Лань», 2013	эбс
Л.2.2.	Дунченко Н.И.	Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность.	Новосибирск: Сиб. унив. Изд-во, 2007.	2
Л.2.3.	Серегин И.Г.	Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов.	Спб.: Издательство «РАПП», 2008	2

## 8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

<b>Перечень электронных ресурсов:</b>	
Э 1.	Электронная - библиотечная система издательства «Лань»: <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> ;
Э 2.	Национальный цифровой ресурс Руконт: <a href="http://rucont.ru/collections/1122">http://rucont.ru/collections/1122</a>
Э 3.	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
Э 4.	Электронный каталог Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;
Э 5.	Электронный ресурс «Научно-издательский центр ИНФРА-М»;
Э 6.	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;
Э 7.	Сайт библиотеки: <a href="http://nlib.yxaa.ru/">http://nlib.yxaa.ru/</a> ;
Э 8.	Электронная библиотека и база для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».
Э 9.	- «Moodle» (См.: <a href="https://sdo.agatu.ru">https://sdo.agatu.ru</a> )

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

### 9.1. Перечень программного обеспечения

<b>Название программы</b>	
П 1.	<i>MathCAD</i>
П 2.	<i>Автокод</i>
П 3.	<i>Adobe Photoshop</i>
П 4.	<i>Corel draw</i>

П 5.	<i>Компас</i>
П 6.	<i>VBasic 6</i>
П 7.	<i>Visual FoxPro 7.0</i>
П 8.	<i>Delphi 6</i>

## 9.2. Перечень информационных справочных систем

	Название системы
С 1.	справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;
С 2.	ru.wikipedia;
С 3.	slovari.yandex.ru;
С 4.	справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ <a href="http://www.gramota.ru/">http://www.gramota.ru/</a> ;
С 5.	федеральный портал Российское образование <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> ;
С 6.	федеральный образовательный портал <a href="http://ecsocman.hse.ru/">http://ecsocman.hse.ru/</a> ;
С 7.	<a href="http://www.google.ru/">http://www.google.ru/</a> ;

## 10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

При обучении по учебной практике используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (См.: <https://sdo.agatu.ru>) ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц предоставляются:

- учебные пособия, методические указания в форме аудиофайла (*указать учебники, учебные пособия, методические указания на аудиносителе*).
- учебные пособия, методические указания в печатной форме (раздел 8 настоящей рабочей программы);
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (раздел 8 настоящей рабочей программы);
- печатные издания (раздел 12 настоящей рабочей программы).
- учебная лаборатория *микробиологии*, лаборатория...

При проведении практики на предприятиях указывается наименование организации, реквизиты договора и основное оборудование.

1. ГБУ РС(Я) «Управление ветеринарии г. Якутска», договор №\_\_ от «\_\_» \_\_ 2019 г., перечень основного оборудования:...

2. ...

## 11. Условия реализации программы для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Выписка из Порядка об организации обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ФГБОУ ВО АГАТУ

«...7.3. При определении мест учебной и производственной практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья академия учитывает рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а

также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций. В случае необходимости за каждым студентом-инвалидом, студентом с ограниченными возможностями здоровья закрепляется студент-волонтер, входящего в группу по прохождению практики, с целью оказания помощи при передвижении в зданиях предприятия, на базе которого проходит практика (характер помощи носит такой же, как и в рамках образовательного процесса в течение учебного года.)

7.4. Для маломобильных студентов прохождения практик осуществляется дистанционно. Доступ к документации предприятия, на котором студент-инвалид, студент с ограниченными возможностями здоровья проходит практику, осуществляется посредством электронной почты и телефонных переговоров на базе академии, в рамках которых студент-инвалид, студент с ограниченными возможностями здоровья получает необходимую информацию в объеме, достаточном для изучения материала и решения, поставленных задач при прохождении практики...»

### **11.1 . Выбор места и формы прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

Для инвалидов I, II, III групп и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

*С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ прохождение практик осуществляется дистанционно с использованием ЭОС Moodle (См.: <https://sdo.agatu.ru>)*

Доступ к документации предприятия, на котором студент-инвалид, студент с ограниченными возможностями здоровья проходит практику, осуществляется посредством электронной почты (...адрес эл. почты предприятия) и дистанционной образовательной системы «Moodle» (См.: <https://sdo.agatu.ru>), ориентированной на организацию дистанционного обучения, в рамках которых студент-инвалид, студент с ограниченными возможностями здоровья получает необходимую информацию в объеме, достаточном для изучения материала и решения, поставленных задач при прохождении практики

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются:

- видеоувеличитель-монокюляр для просмотра LevenhukWise 8x25;
- электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта академии (См.: <https://sdo.agatu.ru>) для слабовидящих.
- учебные пособия, методические указания в форме аудиофайла (указать учебники, учебные пособия, методические указания на аудиносителе).

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются:

- аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон): 2.310, 2.311...;
- компьютерная техника в оборудованных классах 2.405, 2.406, 2.416...;
- учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором 2.310, 2.311...;
- аудиторий с интерактивными досками в аудиториях (указать номера аудиторий);
- печатные издания (раздел 11 настоящей рабочей программы).

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:

- система дистанционного обучения Moodle(См.: <https://sdo.agatu.ru>);
- учебные пособия, методические указания в печатной форме (раздел 11. настоящей рабочей программы);
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (раздел 12. настоящей рабочей программы);

*С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ прохождение практик созданы специальные рабочие места(уточнить) в соответствии с характером*

*нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.*

## **11.2. Контроль и оценка результатов освоения**

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ имеются фонды оценочных средств в ИС «Тестирование».

Формы и сроки проведения контроля определяются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (*устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.*), и может проводиться в несколько этапов.

При необходимости студенту-инвалиду, студенту с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответов *на зачете или экзамене*. Во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттестации используются специальные технические средства.

## **12. Приложение**

**12.1. Методические рекомендации (указания) по прохождению практики.** (См.: <https://sdo.agatu.ru>)



**12.2. Форма дневника практики**  
**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)

Факультет ветеринарной медицины  
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

**Дневник**  
**Ветеринарно-санитарной практики**  
студента 4 курса по направлению  
36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (бакалавр)

Выполнил:

Проверил:

Якутск 20\_\_ г.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)

Факультет ветеринарной медицины  
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

**ОТЧЕТ**  
**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ПРАКТИКИ**  
студента 4 курса по направлению  
36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (бакалавр)

Выполнил:

Проверил:

Якутск 20\_\_ г.

- 12.3. Форма отчета учебной (производственной) практики** (форма определяется по усмотрению кафедры).
- 12.4. Форма дневника практики** (форма определяется по усмотрению кафедры).
- 12.5. Примерная форма отзыва руководителя** (форма определяется по усмотрению кафедры).
- 12.6. Фонд оценочных средств для проведения аттестации обучающихся по практике.**
- 12.7. Другие методические материалы** (по усмотрению кафедры).

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)

Факультет ветеринарной медицины  
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

*для проведения аттестации по учебной практике*

Б2.В.02 (П) Ветеринарно-санитарная практика

(наименование практики)

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарный эксперт

Квалификация выпускника Бакалавр

Форма обучения очная/заочная

Общая трудоемкость / ЗЕТ 2 8 8 / 8 ЗЕТ

Якутск 20\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

13. Введение
14. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.
15. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания.
16. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.
17. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## 1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся является приложением к программе *учебной (производственной) практики Б2.В.02 (П) Ветеринарно-санитарная практика*, представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.), предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

Материалы ФОС для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике студентов размещены в ИС *VisualTestingStudio* и *Moodle(moodle.yasa.ru)*.

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

Этапы освоения компетенция по дисциплинам и учебным практикам формируются следующим образом: категории компетенций «знать» и «уметь» составляют I этап освоения, категория компетенции «владеть» соответствует II этапу освоения.

Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП	Характеристика этапов формирования компетенций в соответствии с РПД
ПК-1	I этап формирования	<i>Знает:</i> порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; <i>Умеет:</i> Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;
	II этап формирования	<i>Владеть:</i> Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;
ПК-2	I этап формирования	<i>Знает:</i> Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;
		<i>Умеет:</i> Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям

		ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;
	II этап формирования	<i>Владеть:</i> Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;
ПК -3...	I этап формирования	<i>Знает:</i> Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; <i>Умеет:</i> Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;
	II этап формирования	<i>Владеть:</i> Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

### 3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания

Перечень и описание компетенций		
Уровни освоения, показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
<p><b>ПК-1</b> Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p><b>ПК-2</b> Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p> <p><b>ПК-3</b> Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p>		
Не освоены	незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;	0 – 60 Неудовлетворительно (не зачтено)
<b>Уровень 1 (пороговый)</b>	дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;	
<b>Знать:</b> включить все знания по ПК - 1 ПК - 2 ПК - 3	<p>ПК – 1, ПК - 2 Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.</p> <p>ПК – 3 Методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p> <p>Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том</p>	75 – 61 Удовлетворительно (зачтено)

	числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	
<b>Уметь:</b> <i>включить все знания по</i> ПК - 1 ПК - 2 ПК- 3	<p><i>ПК-1</i> Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья.</p> <p><i>ПК- 2</i> Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p> <p><i>ПК-3</i> Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.</p>	
<b>Владеть:</b> <i>включить все знания по</i> ПК - 1 ПК - 2 ПК- 3	<p><i>ПК - 1</i> Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований</p> <p><i>ПК – 2</i> Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований.</p> <p>Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований</p> <p><i>ПК–3</i> Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.</p>	
<b>Уровень 2</b> <i>(продвинутый)</i>	позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;	
<b>Знать:</b> <i>включить все знания по</i> ПК - 1 ПК - 2 ПК- 3	<p><i>ПК-1</i> Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.</p> <p>Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.</p> <p><i>ПК-2</i> Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.</p> <p><i>ПК-3</i> Методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p> <p>Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	<p>90 – 76</p> <p>Хорошо</p> <p>(зачтено)</p>



	<p>пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.</p> <p>Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.</p>	
<p><b>Уметь:</b> включить все знания по <i>ПК - 1</i> <i>ПК - 2</i> <i>ПК- 3</i></p>	<p><i>ПК – 1</i> Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p>Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве.</p> <p><i>ПК - 2</i> Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p> <p>Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p> <p><i>ПК- 3</i> Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности. Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>	
<p><b>Владеть:</b> включить все знания по <i>ПК - 1</i> <i>ПК - 2</i> <i>ПК- 3</i></p>	<p><i>ПК - 1</i> Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.</p> <p>Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.</p> <p><i>ПК – 2</i> Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований</p> <p>Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции.</p> <p><i>ПК- 3</i> Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований</p> <p>Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения</p>	

	показателей их качества и безопасности Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	
<b>Уровень 3 (высокий)</b>	предполагает готовность решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении;	
<b>Знать:</b> <i>включить все знания по</i> <i>ПК - 1</i> <i>ПК - 2</i> <i>ПК- 3</i>	<p><i>ПК- 1</i> Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.</p> <p>Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.</p> <p><i>ПК-2</i> Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством-Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.</p> <p><i>ПК- 3</i> Методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p> <p>Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.</p> <p>Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.</p>	100 – 91 Отлично (зачтено)

	<p>Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.</p>
<p><b>Уметь:</b> включить все знания по ПК - 1 ПК - 2 ПК- 3</p>	<p><i>ПК - 1</i> Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве. Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.</p> <p><i>ПК – 2</i> Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p> <p><i>ПК – 3</i> Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p>
<p><b>Владеть:</b> включить все знания по ПК - 1 ПК - 2 ПК- 3</p>	<p><i>ПК - 1</i> Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований. Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности. Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p><i>ПК - 2</i> Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований Проведение лабораторных исследований меда, молока и</p>

	<p>молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции</p> <p>Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p> <p><i>ПК -3</i> Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований</p> <p>Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности</p> <p>Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p>	
--	--	--

**17.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

*ПК-1, ПК – 2, ПК – 3*

**Вопросы к защите:**

**Вопросы по прохождению практики на мясоперерабатывающем предприятии**

1. Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов
2. Порядок приема и осмотра животных перед въездом на предприятие
3. Требования к сопроводительной документации
4. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота, свиней, птицы
5. Методика ветеринарно-санитарного осмотра голов
6. Методика ветеринарно-санитарного осмотра голов
7. Методика ветеринарно-санитарного осмотра внутренних органов
8. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш
9. Ветеринарное клеймение
10. Товароведческая маркировка мяса

**Вопросы по прохождению практики на молокоперерабатывающем предприятии**

1. Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции, количеству перерабатываемого молока
2. Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов
3. Порядок приема молока
4. Методика определения кислотности молока

5. Методика определения класса чистоты молока
6. Методика определения плотности молока
7. Методика определения массовой доли жира молока
8. Методика определения термоустойчивости и температуры замерзания
9. Методика определения бактериальной обсемененности молока
10. Методика определения содержания соматических клеток в молоке
11. Методы тепловой обработки молока.

#### **Вопросы по прохождению практики в лаборатории на рынке**

1. Структура лаборатории, оснащённость оборудованием для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы
2. Функции лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы
3. Требования к сопроводительной документации
4. Методика ветеринарно-санитарного осмотра голов
5. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш
6. Методика ветеринарно-санитарного осмотра субпродуктов
7. Методика проведения трихинеллоскопии
8. Методика определения кислотности молока
9. Методика определения класса чистоты и плотности молока
10. Методика определения массовой доли жира молока
11. Методика определения нитратов в растительных продуктах
12. Методы определения фальсификации меда

#### **Вопросы по прохождению практики в лаборатории**

1. Структура лаборатории, оснащённость оборудованием, область аккредитации.
2. Требования к нормативной документации
3. Методика определения в продуктах питания микотоксинов
4. Методика определения пестицидов в пищевых продуктах
5. Методика определения токсичных элементов
6. Методика определения количественного определения нитритов в пищевых продуктах
7. Физико-химические методы определения качества мяса.

#### ***Критерии оценивания:***

«Зачтено» - выставляется студенту, обнаружившему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «зачтено» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Незачтено» - выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «незачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

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

Промежуточная аттестация проводится в конце 8 семестра и завершает изучение дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 Ветеринарно-санитарный контроль в лаборатории (или какой-то ее части) в такой форме, как защита курсового проекта (работы), зачета по дисциплинам (модулям), экзамена, дифференцированного зачета по дисциплине (модулю), который проводится в устной или письменной формах, в форме контрольного тестирования.

*Возможен вариант, когда промежуточная аттестация проводится по результатам текущего контроля.*

Промежуточная аттестация заочной формы обучения включает выполнение контрольных работ.

Время выполнения заданий *1неделя*.

Проведение промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости студентов проводится с использованием ИС Visual Testing Studio и Moodle (moodle.ysaa.ru).

В соответствии с действующим Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования: бакалавриата, специалитета, магистратуры в ФГБОУ ВО Якутская ГСХА оценка знаний, умений и навыков осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы по 100-балльной шкале.

Для оценки результата сдачи студентом курсового экзамена и дифференцированного зачета используются отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». Для оценки результата сдачи студентом курсового зачета используются отметки «зачтено» и «не зачтено».

Рейтинговый регламент устанавливает следующее соотношение между оценками в баллах и их числовыми эквивалентами. Перевод балльных оценок в академические отметки по экзаменационным дисциплинам производится по следующей шкале:

- От 91 до 100 баллов общего рейтинга - «отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- От 76 до 90 балла - «хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое;

- От 61 до 76 балла - «удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические компетенции в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных задач выполнено, в них имеются ошибки;

- Менее 61 баллов - «неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.



**5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.**

**Справочная таблица процедур оценивания**

(с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания и формировании оценки).

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания <sup>1</sup> )	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59	+		
2.	Устный ответ (У) – сообщение по тематике практических занятий	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме,	Темы и вопросы для обсуждения	При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) полноту и правильность ответа;</li> <li>2) степень осознанности, понимания изученного;</li> <li>3) языковое оформление ответа.</li> </ol> Отметка "5" ставится, если студент: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;</li> <li>2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;</li> </ol>	+	+	



		проблеме и т.п.		<p>3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;</li> <li>2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;</li> <li>3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</li> </ol> <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>			
3.	Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	Курсовые экзамены по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	<p>Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>Оценки "хорошо" заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания,</p>	+	+	+

		<p>работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p>		<p>усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--

## 5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1.	<p><b>Раздел (этап) 1.</b>  <b>Подготовительный этап</b></p> <p>5.Явиться в организацию или предприятие, куда командирован и отметить в направлении дату прибытия, после окончания практики дату убытия;</p> <p>6.Явиться к руководителю практики от организации, ознакомить его с программой практики и индивидуальными заданиями, согласовать с ним рабочее место, календарный план-график прохождения практики, порядок проведения работы, порядок пользования производственно-техническими материалами, литературой, инструментами и приборами, порядок получения спецодежды, порядок работы с документацией и подведения итогов практики;</p> <p>7.Ознакомиться с правилами внутреннего распорядка и техникой безопасности в учреждении, организации и неуклонно их выполнять;</p> <p>8.Уточнить с руководителем практики от организации, которой будет руководить работой студента-практиканта непосредственно на рабочем месте, порядок и место получения консультаций;</p> <p>5. Контроль получения и первичной переработки молока на молочно-товарных фермах (МТФ) и т.д.</p>	ПК-1, ПК-2, ПК-3	у	10	0-4	5-6	7-8	9-10

2.1.	Тема 2.1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях (мясокомбинатах или убойных пунктах) Осуществление ветеринарно-санитарного контроля при приемке скота и предубойном содержании скота и птицы. Контроль при передаче скота на убой. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм в процессе переработки скота.		у	10	0-4	5-6	7-8	9-10
2.2.	Производственный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях. Проведение отбора проб и исследования молока коровьего сырого при приеме на молокоперерабатывающие предприятия. Проведение текущего производственного и выходного контроля за молочной продукцией	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У, РЗ	12	0-6	7-8	9-10	11-12
	<b>Раздел (этап) 2.</b> <b>Экспериментальный (основной) этап.</b>	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У, РЗ	12	0-6	7-8	9-10	11-12
	Осуществление государственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях (работа на мясокомбинате, убойном пункте)	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У, РЗ	12	0-6	7-8	9-10	11-12
2.3.	Осуществление государственного ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках (работа в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка ГЛВСЭ).	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У, РЗ	12	0-6	7-8	9-10	11-12
	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасных, консервных, рыбопосолочных цехах. Освоение порядка ветеринарно-санитарного контроля при приемке мясного сырья и вспомогательных компонентов для	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У, РЗ	12	0-6	7-8	9-10	11-12



