

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
Факультет ветеринарной медицины
кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Регистрационный номер 06-2/26
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Якутская государственная сельскохозяйственная академия» на основании приказа Министерства сельского хозяйства РФ от 10 апреля 2020 года №187 ПЕРИИМЕНОВАНО
в Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Арктический государственный агротехнологический университет» (лимит записи в ЕГРОУИ от 06.07.2020)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и воспитательной работе
Александр
«24» сентя 2019г.

ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.02(Пд) Преддипломная практика
(наименование учебной практики)

Направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) образовательной программы _____

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная, заочная

Общая трудоемкость / ЗЕТ 216 / 6


Программу составил (и): кандидат ветеринарных наук, доцент Сидоров Михаил Николаевич

степень, звание, фамилия, имя, отчество

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями с федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от « 28 » сентября 2017 г. N 982, Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от « 5 » апреля 2017 г. N 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Составлена на основании учебного плана: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного ученым советом вуза от « 04 » апреля 2019 г. протокол № 23.

Рабочая программ одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Зав. кафедрой  /Стручков Николай Афанасьевич/
подпись фамилия, имя, отчество


Протокол № 14 от «21» мая 2019 г.

Зав. профилирующей кафедрой  /Стручков Николай Афанасьевич/
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 14 от «21» мая 2019 г.

Председатель МК факультета  / Попова Надежда Васильевна /
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета № 5 от « 21 » мая 2019 г.

Декан факультета  /Протодияконова Галина Петровна /
подпись фамилия, имя, отчество

« 21 » мая 2019 г.

Председатель УМС ЯГСХА  / Сивцев Николай Александрович /
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 24 » мая 2019 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК факультета Вондр / Жукова Н.В.
подпись фамилия, имя, отчество
«21» 05 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2019 / 2020 уч.г.
на заседании кафедры ВСА и 2 протокол от «21» 05 2019 г. № 14
Зав. кафедрой Мисеев / Стружков А.А.
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК факультета Вондр / Жукова Н.В.
подпись фамилия, имя, отчество
«25» 08 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2020 / 2021 уч.г.
на заседании кафедры ВСА и 2 протокол от «17» 06 2020 г. № 15
Зав. кафедрой Мисеев / Стружков А.А.
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК факультета Вондр / Жукова Н.В.
подпись фамилия, имя, отчество
«25» 05 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021 / 2022 уч.г.
на заседании кафедры ВСА и 2 протокол от «5» 04 2021 г. № 4
Зав. кафедрой Мисеев / Стружков А.А.
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК факультета Вондр / Жукова Н.В.
подпись фамилия, имя, отчество
«27» 05 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022 / 2023 уч.г.
на заседании кафедры ВСА и 2 протокол от «6» 06 2022 г. № 23
Зав. кафедрой Мисеев / Стружков А.А.
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК *Ром*
10.06.2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**

Протокол от 05.06.2023 г. № 23/1
Зав. кафедрой к.в.н., доцент Стручков Н.А. *Стручков*

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой к.в.н., доцент Стручков Н.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой к.в.н., доцент Стручков Н.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой к.в.н., доцент Стручков Н.А.

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

Целями преддипломной практики являются повышение качества подготовки магистров по направлению 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза» путем расширения, закрепления и углубления полученных теоретических знаний и практических навыков в соответствии с реализуемыми компетенциями в сфере профессиональной деятельности обучающихся по основной профессиональной программе высшего образования и с требованиями профессионального стандарта «Ветеринарно-санитарного эксперта», а также подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы.

Целями преддипломной практики являются по ветеринарно-санитарной экспертизе является закрепление и углубление теоретической подготовки студентов и приобретение ими практических навыков и компетенций в сфере:

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

Задачами преддипломной практики являются: совершенствование и разработка методов исследования, разработка ускоренных экспресс - методов для распознавания и установления доброкачественности продуктов животного и растительного происхождения, обосновывая заключение с оформлением соответствующей документации и проведением клеймения.

Закрепление навыков:

- предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц;
- послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких промысловых животных и птицы с определением обоснованного заключения об их качестве и безопасности;
- 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.
- закрепление, систематизация и расширение теоретических знаний и практических навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы;
- развитие навыков самостоятельной работы и применения методов научного исследования;
- выявления подготовленности обучающегося для самостоятельной работы в области бухгалтерского учета, умения самостоятельно разработать избранную тему и сформулировать соответствующие рекомендации;
- овладение общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, предусмотренными преддипломной практикой путем личного участия в работе предприятия.

Способ проведения преддипломной практики – стационарная, выездная по перерабатывающим предприятиям, проводится в организациях, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

Формы проведения преддипломной практики – непрерывное, дискретное. Лабораторная и выездная форма. Преддипломная практика является завершающим этапом обучения, во время которого обучающийся занимается выполнением выпускной квалификационной работы, используя материал, собранный во время прохождения производственной практики.

Тип преддипломной практики – научно-исследовательская работа для написания ВКР.

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

<p>ПК 1</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов на объектах ветеринарного надзора</p>	<p>ИД-1ПК-1</p> <p>ЗНАТЬ:</p> <p>Уровень 1. Знает методики проведения исследования сырья и продуктов животного и растительного происхождения на свежесть по действующим ГОСТам. Знает методы определения порчи и пороков сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Уровень 2. Знает стандартные методики проведения лабораторных исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения на соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.</p> <p>Уровень 3. Знает действующие и новые методики и технологические инновации в определении качества и свежести сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>ИД-2ПК-1</p> <p>УМЕТЬ:</p> <p>Уровень 1. Находить информацию об особенностях производства, переработки и товароведения продуктов животноводства и растениеводства и давать оценку пригодности подконтрольной продукции, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки.</p> <p>Уровень 2. Проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Уровень 3. Использовать в экспертизе современные методы и инновационные технологии в проведении исследований продуктов в соответствии с ветеринарным законодательством РФ.</p>
---	--

	<p>ИД-3ПК-1 ВЛАДЕТЬ:</p> <p>Уровень 1. Методами экспертизы, в том числе: морфологическими, химическими, микробиологическими, токсикологическими, физическими и радиологическими; владеть действующей нормативно-правовой базой в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>Уровень 2. Техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.</p> <p>Уровень 3. Владеет навыками оформления актов, заключений ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов на объектах ветеринарного надзора, ветеринарно-сопроводительных документов и принятии решений об утилизации и уничтожении не соответствующих продуктов.</p>
<p>ПК-2 планировать и разрабатывать ветеринарно-санитарные мероприятия, направленные на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ИД-1ПК-2 ЗНАТЬ:</p> <p>Уровень 1. Государственные нормативно-правовые акты и стандарты для обеспечения биологической и микробиологической безопасности продуктов животного и растительного происхождения, технические регламенты по безопасности молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, яиц и меда.</p> <p>Уровень 2. Государственные нормативно-правовые акты и стандарты для оценки и контроля производства продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла, а также продуктов растительного происхождения.</p> <p>Уровень 3. Профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов, нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>ИД-2ПК-2 УМЕТЬ:</p> <p>Уровень 1. Проводить отбор проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для определения микробиологической и биологической безопасности продуктов</p>

	<p>животного и растительного происхождения.</p> <p>Уровень 2. Определять микробиологическую и биологическую безопасность продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с действующим стандартами и правилами.</p> <p>Уровень 3. Использовать в определении микробиологической и биологической безопасности продуктов животного и растительного происхождения, современные методы и инновационные технологии в соответствии с ветеринарным законодательством РФ.</p> <p>ИД-3ПК-2 ВЛАДЕТЬ:</p> <p>Уровень 1. Законодательными и нормативно-правовыми основами проведения мероприятий по обеспечению микробиологической и биологической безопасности продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>Уровень 2. Навыками организации мероприятий по обеспечению микробиологической и биологической безопасности продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>Уровень 3. Владеет навыками оформления актов, заключений ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-сопроводительных документов и принятия решений об утилизации и уничтожении не соответствующих продуктов. Навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по обеспечению микробиологической и биологической безопасности продуктов животного и растительного происхождения</p>
<p>ПК-3 Способен к организации мероприятий по пищевой безопасности на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного и растительного происхождения и объектах Госветнадзора, в соответствии с нормативно-правовыми актами</p>	<p>ИД-1ПК-3</p> <p>ЗНАТЬ:</p> <p>Уровень 1. Требования ветеринарного законодательства РФ, правила составления ветеринарных сопроводительных документов и составление отчетности</p> <p>Уровень 2. Государственные стандарты и нормативно-правовые акты в области пищевой безопасности на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Уровень 3. Основные понятия и термины в области оценки качества и обеспечения безопасности пищевой продукции, их химический состав, пищевую ценность и факторы, формирующие качество.</p>

	<p>ИД-2ПК-3</p> <p>УМЕТЬ:</p> <p>Уровень 1. Планировать и проводить мероприятия по пищевой безопасности на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Уровень 2. Организовывать контроль над обеспечением безопасности пищевого сырья и продуктов животного и растительного происхождения на перерабатывающих предприятиях.</p> <p>Уровень 3. Обеспечить рациональную организацию труда на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с нормативно-правовыми актами в области ветеринарии.</p> <p>ИД-3ПК-3</p> <p>ВЛАДЕТЬ:</p> <p>Уровень 1. Навыками составления программы производственного контроля пищевой безопасности на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Уровень 2. Методами ветеринарного контроля и надзора на подконтрольных объектах Госветнадзора, в соответствии с нормативно-правовыми актами.</p> <p>Уровень 3. Оформлением соответствующей документации на всех этапах контроля пищевой безопасности на перерабатывающих предприятиях, их разработки и совершенствования.</p>
--	---

В результате прохождения практики обучающийся должен

<p>Знать :</p>	<p>методики проведения исследования сырья и продуктов животного и растительного происхождения на свежесть по действующим ГОСТам. Знает методы определения порчи и пороков сырья и продуктов животного и растительного происхождения, стандартные методики проведения лабораторных исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения на соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, действующие и новые методики и технологические инновации в определении качества и свежести сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Государственные нормативно-правовые акты и стандарты для обеспечения биологической и микробиологической безопасности продуктов животного и</p>
--------------------	---

	<p>растительного происхождения, технические регламенты по безопасности молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, яиц и меда, государственные нормативно-правовые акты и стандарты для оценки и контроля производства продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла, а также продуктов растительного происхождения, профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов, нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Требования ветеринарного законодательства РФ, правила составления ветеринарных сопроводительных документов и составление отчетности, государственные стандарты и нормативно-правовые акты в области пищевой безопасности на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного и растительного происхождения, основные понятия и термины в области оценки качества и обеспечения безопасности пищевой продукции, их химический состав, пищевую ценность и факторы, формирующие качество.</p>
<p>Уметь:</p>	<p>Находить информацию об особенностях производства, переработки и товароведения продуктов животноводства и растениеводства и давать оценку пригодности подконтрольной продукции, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции, использовать в экспертизе современные методы и инновационные технологии в проведении исследований продуктов в соответствии с ветеринарным законодательством РФ. Проводить отбор проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для определения микробиологической и биологической безопасности продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Определять микробиологическую и биологическую безопасность продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с действующим стандартами и правилами.</p> <p>Использовать в определении микробиологической и биологической безопасности продуктов животного и растительного происхождения, современные методы и инновационные технологии в соответствии с ветеринарным законодательством РФ. Планировать и проводить мероприятия по пищевой безопасности на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Организовывать контроль над обеспечением безопасности пищевого сырья и продуктов животного и растительного происхождения на перерабатывающих предприятиях. Обеспечить рациональную организацию труда на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с нормативно-правовыми актами в области ветеринарии.</p>
<p>Владеть:</p>	<p>Методами экспертизы, в том числе: морфологическими, химическими, микробиологическими, токсикологическими, физическими и радиологическими; владеть действующей нормативно-правовой базой в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы. Техникой отбора проб, консервирования материала и</p>

<p>транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования. Владеет навыками оформления актов, заключений ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов на объектах ветеринарного надзора, ветеринарно-сопроводительных документов и принятии решений об утилизации и уничтожении не соответствующих продуктов. Законодательными и нормативно-правовыми основами проведения мероприятий по обеспечению микробиологической и биологической безопасности продуктов животного и растительного происхождения. Навыками организации мероприятий по обеспечению микробиологической и биологической безопасности продуктов животного и растительного происхождения, навыками оформления актов, заключений ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-сопроводительных документов и принятии решений об утилизации и уничтожении не соответствующих продуктов. Навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по обеспечению микробиологической и биологической безопасности продуктов животного и растительного происхождения. Навыками составления программы производственного контроля пищевой безопасности на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Методами ветеринарного контроля и надзора на подконтрольных объектах Госветнадзора, в соответствии с нормативно-правовыми актами. Оформлением соответствующей документации на всех этапах контроля пищевой безопасности на перерабатывающих предприятиях, их разработки и совершенствования.</p>
--

3. Место практики в структуре образовательной программы

3.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося

Преддипломная практика относится к блоку 2 основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

В процессе прохождения преддипломной практики обучающийся использует знания и умения, сформированные в процессе изучения дисциплин базовой и вариативной частей основной профессиональной образовательной программы высшего образования, а также при выполнении программ учебной практики.

Для успешного прохождения преддипломной практики студент должен, освоить предшествующие учебные дисциплины (модули): Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, Научно-исследовательская работа, 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 и практик в подготовке и защите выпускной квалификационной работы (ГИА), формирующих компетенции, *ПК-1; ПК-2, ПК-3.*

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

Семестр (курс, семестр на курсе)	2 курс, 4 семестр	
Неделя	3 недели	
	УП	РПП
Общая трудоемкость, час. /ЗЕТ	216/6 ЗЕТ	216/6 ЗЕТ

5. Содержание преддипломной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Часов	Вид учебной работы по практике	Форма контроля
1.	Подготовительный этап.			
1.1.	Обустройство на базе практики. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с местом проведения практики. Ознакомление с целями и задачами практики. Знакомство с отчетностью предприятия.	72/2 ЗЕТ	Инструктаж по технике безопасности	Отметка в дневнике
1.2.	Сбор материала для выполнения ВКР		Анализ литературы для ВКР в соответствии с темой	Отметка в дневнике
2.	Экспериментальный (основной) этап.			
2.1	Сбор материала для подготовки ВКР, проводят экспериментальные исследования в соответствии с темой		Мероприятия по сбору материалов	Отметка в дневнике
2.2.	Участие в работе предусмотренной производством. Получение экспериментальных данных и их интерпретация. Освоение методов и способов работы по современным технологиям ветеринарно-	72/23ЕТ	Мероприятия по сбору материалов, обработка, систематизация материала	Отметка в дневнике

	санитарной экспертизы.			
3.	Заключительный этап.			
3.1.	Обработка материала. Группируются и анализируются полученные данные, описания, выполняется статистическая обработка количественных показателей. Результаты оформляются в виде отчета.	72/2 ЗЕТ	Мероприятия по сбору материалов, обработка, систематизация материала	Отметка в дневнике, составление отчета, презентация

6. Форма отчетности по преддипломной практике

По результатам прохождения преддипломной практики студент предоставляет на кафедру следующие документы:

Рабочий вариант ВКР

Материалы преддипломной практики после защиты хранятся на кафедре ветеринарно-санитарной экспертизы, патанатомии и гигиены.

Контроль руководителя со стороны кафедры и факультета со студентом проходит в проверке и ведении ВКР по преддипломной практике, которая завершается зачетом.

При оценке итогов работы студента практиканта принимается во внимание характеристика, данная ему руководителем практики от предприятия, учреждения или организации. Обучающиеся, не выполнившие программы практик по уважительной причине, направляются на практику повторно по индивидуальному плану.

Обучающиеся, не выполнившие преддипломную программы практик без уважительной причины или не прошедшие промежуточную аттестацию по практике, считаются имеющими академическую задолженность.

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, оснащенность 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, оснащенность 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
8. 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)

8.1.1. Основная литература				
№	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
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
8.1.2. Дополнительная литература				
Л.2.1.	Маловастый К.С.	Диагностика болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы 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	Спб.: Издательство «РАПП», 2008	2
8.1.3. Методические разработки				
Л.3.1.	Сидоров М.Н.	Методические указания по прохождении производственной практики по направлению подготовки 36.03.01 ветеринарно-санитарная экспертиза	Якутск.: Издательство «Альфа-принт», 2016	Moodle. ysaa/ru
Л.3.2.	Малтугуева М.Х., Сидоров М.Н., Бесчетников С.В.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и технологические требования к производству продуктов животного происхождения.	Якутск . УПК ТРИ 2004	25

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

Перечень электронных ресурсов:

Э 1.	Электронная - библиотечная система издательства «Лань»: http://e.lanbook.com ;
Э 2.	Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122
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: http://nlib.yxaa.ru/ ;
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.yxaa.ru

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

9.1. Перечень программного обеспечения

	Название программы
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 http://www.gramota.ru/ ;
С 5.	федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/ ;
С 6.	федеральный образовательный портал http://ecsocman.hse.ru/ ;

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Для эффективного прохождения практики необходимы передовые ветеринарные учреждения и предприятия по переработке продукции животноводства, оснащенные современным технологическим и лабораторным оборудованием, способным обеспечить все виды и формы работы. При обучении по преддипломной

практике используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.usaa.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).

Для эффективного прохождения практики необходимы передовые ветеринарные учреждения и предприятия по переработке продукции животноводства, оснащенные современными технологическим и лабораторным оборудованием, способным обеспечить все виды и формы работы, предусмотренные в п. 5 программы.

При проведении преддипломной практики на предприятиях.

1. ГБУ РС(Я) «Управление ветеринарии г. Якутска», договор №130 от «30» апреля 2017 г., перечень основного оборудования:

2. ОАО «Якутская птицефабрика» № 133, от 13 апреля 2017 г.

3. ГБУ ЯРВИЛ № 131, от 13.апреля 2017 г.

3. РСХПССК «Сахаагропродукт» № 110/8 от 24 марта 2017 г.

4. ООО «Багарах» № 123 от 03 апреля 2017 г.

5. СХПК «Муру-Ас» № 122, от 03 апреля 2017 г.

6. ООО «Томтор» № 110/12, 25 марта 2017 г.

7. СХПК «Манчары» № 110/11 от 25 марта 2017 г.

8. МУП им. К.К. Байкалова № 110/10 от 25.03.2017 г.

9. СХПК «Найахы» № 110/9, от 14 марта 2017 г.

а) помещения и лаборатории.

1. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы.

2. Микробиологический бокс.

3. Термальная.

4. Автоклавная.

5. Моечная.

б) оборудование и приборы

1. Термостат.

2. Автоклав.

3. Холодильники.

4. Микроскопы.

5. Весы.

6. Водяные бани.

в) расходные материалы

1. Продукты.

2. Сырье животного происхождения.

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

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик, для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-

социальной экспертизы, а также по индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении на практику данной категории обучающихся в организации, академия согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения программы практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом трудовых функций.

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 moodle.yxaa.ru).

Доступ к документации предприятия, на котором студент-инвалид, студент с ограниченными возможностями здоровья проходит практику, осуществляется посредством электронной почты и дистанционной образовательной системы «Moodle» (moodle.yxaa.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-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25;
- электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта академии <http://www.yxaa.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;
- 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*. Во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттестации используются специальные технические средства.

12. Приложение

- 1. Фонд оценочных средств для проведения аттестации обучающихся по практике.**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)
Факультет ветеринарной медицины
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, патанатомии и гигиены

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Б2.В.02 (Пд) Преддипломная практика

Направление подготовки _____ 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза _____

Направленность (профиль) образовательной программы _____

_____ Ветеринарно-санитарная экспертиза _____

Квалификация
выпускника _____ магистр _____

Форма обучения _____ очная _____


Общая трудоемкость / ЗЕТ 216 / 6

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от « 28 » сентября 2017 г. N 982, Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от « 05 » апреля 2017 г. N 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Составлена на основании учебного плана: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного ученым советом вуза от « 04 » апреля 20 19 г. протокол № 23 .

Разработчик(и) программы кандидат ветеринарных наук, доцент Сидоров Михаил Николаевич


(степень, звание, фамилия, имя, отчество)

Зав. кафедрой разработчика программы  /Стручков Николай Афанасьевич/
подпись фамилия, имя, отчество

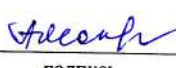
Протокол № 14 от «21» мая 2019 г.

Зав. профилирующей кафедрой  /Стручков Николай Афанасьевич /
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 14 от «21» мая 2019 г.

Председатель МК факультета  / Попова Надежда Васильевна /
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета № 5 от « 21 » мая 2019 г.

Декан факультета  /Протодьяконова Галина Петровна /
подпись фамилия, имя, отчество

« 21 » мая 2019г.



СОДЕРЖАНИЕ

Введение.

1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы.
2. Показатели и критерии оценивания компетенций
3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.
4. 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.

Приложения

1. ВВЕДЕНИЕ

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Форма контроля - зачет, который устанавливается учебным планом и рабочей программой практики.

Оценка по практике или зачет приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождения промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от университета одновременно с дневником, подписанным непосредственным руководителем практики от предприятия, учреждения или организации.

2. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Профессиональные		
Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов на объектах ветеринарного надзора	ПК-1	ИД-1 ПК-1 ЗНАТЬ: методы и способы определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
		ИД-2ПК-1 УМЕТЬ: : находить информацию об особенностях производства, переработки и товароведения продуктов животноводства и растениеводства, использовать в экспертизе современные методы исследований в соответствии с нормативной документацией
Планировать и разрабатывать ветеринарно-санитарные мероприятия, направленные	ПК-2	ИД-3ПК-1 ВЛАДЕТЬ: методами экспертизы, в том числе: морфологическими, химическими, микробиологическими, токсикологическими, физическими и радиологическими; владеть действующей нормативно-правовой базой в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы
		ИД-1ПК-2 ЗНАТЬ: государственные нормативно-правовые акты и стандарты для обеспечения биологической и микробиологической безопасности

<p>на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>		<p>продуктов животного и растительного происхождения, технические регламенты по безопасности молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, яиц и меда. ИД-2ПК-2</p> <p>УМЕТЬ: определять микробиологическую и биологическую безопасность продуктов животного и растительного происхождения ИД-3ПК-2</p> <p>ВЛАДЕТЬ: навыками организации мероприятий по обеспечению микробиологической и биологической безопасности продуктов животного и растительного происхождения</p>
<p>Способен к организации мероприятий по пищевой безопасности на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного и растительного происхождения и объектах госветнадзора, в соответствии с нормативно-правовыми актами</p>	<p>ПК-3</p>	<p>ИД-1ПК-3 ЗНАТЬ: требования ветеринарного законодательства РФ, правила составления ветеринарных сопроводительных документов и составление отчетности ИД-2ПК-3 УМЕТЬ: планирует и контролирует работу по обеспечению безопасности пищевого сырья и продуктов животного и растительного происхождения ИД-3ПК-3 ВЛАДЕТЬ: методами ветеринарного контроля и надзора на подконтрольных объектах</p>

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
<p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную</p>	<p><i>ИД-1 ПК-1</i></p>	<p>Знать: методы и способы определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><i>Отчет по практике, Дневник практики, Зачет</i></p>

<p>экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов на объектах ветеринарного надзора</p>	<p><i>ИД-2 ПК-1</i> <i>ИД-3 ПК-1</i></p>	<p>Уметь: находить информацию об особенностях производства, переработки и товароведения продуктов животноводства и растениеводства, использовать в экспертизе современные методы исследований в соответствии с нормативной документацией Владеть: методами экспертизы, в том числе: морфологическими, химическими, микробиологическими, токсикологическими, физическими и радиологическими; владеть действующей нормативно-правовой базой в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	
<p>ПК-2 Планировать и разрабатывать ветеринарно-санитарные мероприятия, направленные на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><i>ИД-1 ПК-2</i> <i>ИД-2 ПК-2</i> <i>ИД-3 ПК-2</i></p>	<p>Знать: государственные нормативно-правовые акты и стандарты для обеспечения биологической и микробиологической безопасности продуктов животного и растительного происхождения, технические регламенты по безопасности молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, яиц и меда. Уметь: определять микробиологическую и биологическую безопасность продуктов животного и растительного происхождения Владеть: навыками организации мероприятий по обеспечению микробиологической и биологической безопасности продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>продуктов животного и растительного происхождения, технические регламенты по безопасности молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, яиц и меда.</p>
<p>ПК-3 Способен к организации мероприятий по пищевой безопасности на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного и растительного</p>	<p><i>ИД-1 ПК-3</i> <i>ИД-2 ПК-3</i> <i>ИД-3 ПК-3</i></p>	<p>Знать: требования ветеринарного законодательства РФ, правила составления ветеринарных сопроводительных документов и составление отчетности Уметь: планирует и контролирует работу по обеспечению безопасности пищевого сырья и продуктов животного и растительного происхождения Владеть: методами ветеринарного</p>	

происхождения и объектах осветнадзора, в соответствии с нормативно-правовыми актами		контроля и надзора на подконтрольных объектах	
---	--	--	--

4. ОПИСАНИЕ КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал. Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.	0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено
Пороговый	Студент при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой практики, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой практики.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

5. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

При подведении итогов практики в качестве основной формы и вида отчетности устанавливается письменный отчет и дневник практики. Форма, примерное содержание и структура дневников и письменных отчетов определяется кафедрой.

Перечень вопросов/заданий для зачета/дифференцированного зачета для оценивания сформированности компетенций - ...

Перечень вопросов для аттестации

ПК-1, ПК-2, ПК-3

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

ПК-1, ПК-2, ПК-3,

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.

ПК-1, ПК-2, ПК-3,

Вопросы по прохождению практики в лаборатории на рынке

1. Структура лаборатории, оснащенность 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

ПК-1, ПК-2, ПК-3

Вопросы по прохождению практики в лаборатории

1. Структура лаборатории, оснащенность 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:

Для оценки результата сдачи студентом дифференцированного зачета по практике ставятся отметки «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)» и «2 (неудовлетворительно)». Для оценки результата сдачи студентом зачета - отметки «зачтено» и «не зачтено».

«5 (отлично)» «зачтено» - студент продемонстрировал 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 и их значения для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«4 (хорошо)» «зачтено» - студент продемонстрировал полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

«3 (удовлетворительно)» «зачтено» - студент продемонстрировал 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 и при выполнении заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

«2 (неудовлетворительно)» «не зачтено» студенту, продемонстрировавшему 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.

Задания для промежуточной аттестации

Задания для оценки компетенции ПК-1, ПК-2, ПК-3:

1. В чем состоит актуальность исследуемой вами проблемы?
2. Как вы оцениваете степень изученности исследуемой проблемы в научной литературе и

статьях?

3. Каково по вашему мнению содержание теоретически и практически нерешенных и дискуссионных проблем в сфере вашего исследования?
4. Как вы оцениваете степени теоретической изученности исследуемой проблемы?
5. Чем характеризуется общее состояние объекта и предмета исследования?
6. Источники научно-технической информации в области ветеринарно-санитарной экспертизы.
7. Что такое фундаментальные, прикладные и поисковые исследования?
8. Охарактеризовать принципы работы с научной литературой.
9. Форма оформления ссылки на различные типы литературных источников.
10. Каковы основные требования к оформлению научно-исследовательской работе магистра?

6.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

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

Справочная таблица процедур оценивания

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Отчет по практике	Материалы, позволяющие оценивать уровень усвоения обучающимся учебного материала и умения применять полученные знания на практике.	Форма отчета	<p>Критерии оценки:</p> <p><60 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;</p> <p>61 - 75 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;</p> <p>76 - 85 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;</p> <p>86 - 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.</p>	+	+	+
2.	Дневник практики	Материалы, позволяющие	Образец дневника практики	<p>Критерии оценки:</p> <p>оценка «5 (отлично)» выставляется студенту, если он полно и грамотно дает ответы на поставленные вопросы, аргументировано поясняет схемы, алгоритмы, умеет</p>	+	+	+

¹ Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики практики или дать свои собственные.

		оценивать уровень усвоения обучающимся учебного материала и умения применять полученные знания на практике.		<p>выделять главное, обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные связи; отсутствуют ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала; оценка «4 (хорошо)» выставляется студенту, если он знает весь изученный программный материал, но в ответе на вопросы допускает недочеты, незначительные (негрубые) ошибки, применяет полученные знания на практике, испытывает затруднения при самостоятельном воспроизведении, требует незначительной помощи учителя;</p> <p>оценка «3 (удовлетворительно)» выставляется студенту, если он при ответе допускает существенные недочеты (не менее 60% правильных ответов от общего числа), знает материал на уровне минимальных требований программы, затрудняется при ответах на видеоизмененные вопросы;</p> <p>оценка «2 (неудовлетворительно)» выставляется студенту, если он показывает знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, дает ответы с существенными недочетами (менее 60% правильных ответов от общего числа), отсутствуют умения работать на уровне воспроизведения, допускает затруднения при ответах на стандартные вопросы.</p> <p><u>Грубыми считаются следующие ошибки:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · незнание определений основных понятий; · неумение выделить в ответе главное; · неумение применять знания для объяснения явлений; · неумение делать выводы и обобщения; · неумение пользоваться первоисточниками и справочниками. <p><u>К негрубым ошибкам следует отнести:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · неточность формулировок, определений, понятий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой одного - двух из этих признаков второстепенными; · недостаточно продуманный план ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными); · нерациональные методы работы со справочной и другой литературой. 			
3.	зачет/ дифф. зачет по практике	Итоговая аттестация по итогам практики преследует цель оценить полученные студентами теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной	Комплект вопросов/ заданий итп.	<p>Для оценки результата сдачи студентом <u>дифференцированного зачета</u> по практике ставятся отметки «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)» и «2 (неудовлетворительно)». Для оценки результата сдачи студентом <u>зачета</u> - отметки «зачтено» и «не зачтено».</p> <p>«5 (отлично)» «зачтено» - студент продемонстрировал 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 в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p>	+	+	+

		работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач за период прохождения практики,.		<p>«4 (хорошо)» «зачтено» - студент продемонстрировал полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>«3 (удовлетворительно)» «зачтено» - студент продемонстрировал 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 и при выполнении заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>«2 (неудовлетворительно)» «не зачтено» студенту, продемонстрировавшему 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.</p>			
--	--	---	--	---	--	--	--

6.2. Критерии сформированности компетенций

№	Разделы (этапы) практики	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1.	<p>Раздел (этап) 1 Подготовительный этап</p> <p>Ознакомление с производственной практикой, научно-исследовательская работа:</p> <p>- инструктаж по ТБ</p> <p>ознакомление и разъяснение целей, задач, содержания практики</p>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	3	5	0-15
	Разработка индивидуального плана практики; составление программы и	ПК-1	3	5	0-15

	плана исследования; ознакомление с формой отчетности	ПК-2 ПК-3						
	Подготовка разделов обзора литературы по теме научно - исследовательской работы	ПК-2 ПК-3	3	5	0-15
	Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, охране труда, правилам внутреннего трудового распорядка предприятия	ПК-1 ПК-2 ПК-3	3	5	0-15
	Ознакомление с производственной деятельностью предприятия	ПК-1 ПК-2 ПК-3	3	5	0-15
2.	Раздел (этап) 2. Основной этап							
	Проведение ветеринарно- санитарного осмотра мяса и продуктов убоя с/х животных и птиц: - отбор проб мяса и продуктов убоя с/х животных и птиц;	ПК-1 ПК-2 ПК-3	3	5	0-15
	Проведение ветеринарно- санитарного сырой и готовой продукции животного и растительного происхождения, кормов на объектах ветеринарного надзора: - отбор проб сырой и готовой продукции животного и растительного происхождения, кормов;	ПК-1 ПК-2 ПК-3	3	5	0-15
	- работа с нормативной документацией (ГОСТы, ТР, МУ, правила и тд.); - выбор методов исследования в соответствии с требованиями нормативных документов	ПК-1 ПК-2 ПК-3	3	5	0-15
	- ветеринарно-санитарной оценка сырой и готовой продукции животного и растительного происхождения, кормов	ПК-1 ПК-2 ПК-3	3	5	0-15
	- лабораторные методы исследования сырой и готовой продукции животного и растительного происхождения, кормов	ПК-2 ПК-3	3	10	0-15
	Подготовка по результатам ветеринарно- санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса Заполнение протоколов испытаний (экспертиз) о соответствии (несоответствия продуктов мяса, продуктов убоя)	ПК-1 ПК-2 ПК-3	3	5	0-15
	Ознакомление с формами отчетности предприятий в области ветеринарно- санитарной экспертизе сырой и готовой продукции животного и растительного происхождения, кормов	ПК-1 ПК-2 ПК-3	3	10	0-15

3.	Раздел (этап) 3. Завершающий этап							
	Сбор, обработка, систематизация, анализ собранных материалов, составление и оформление отчета по практике.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	3	10	0-15
	Текущий контроль по разделу Проверка отчета практикующим руководителем	ПК-1 ПК-2 ПК-3	3	10	0-15
	Промежуточная аттестация по практике Защита отчета по практике	ПК-1 ПК-2 ПК-3	3	10	0-15
			3. О, Д	100				

3 – задания; О - отчет по практике; Д – дневник практики.