

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Максимов Д.М. Фамилия Имя Отчество

Должность: директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 29.05.2024 10:57:17

Уникальный программный ключ:

665a8aa1f254b0cbf5ca990184421e00ab1307ac

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ
Директор Института ветеринарной
медицины
Д.М. Максимович
«24» мая 2024 г.



Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Б2.В.02 (П) Технологическая практика

Код и направление подготовки: **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность: **Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

Уровень высшего образования: **бакалавриат**

Квалификация: **бакалавр**

Троицк
2024

Рабочая программа практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.09.2017 № 939, учебным планом и Положением о практической подготовке обучающихся. Рабочая программа практики предназначена для подготовки бакалавров по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Производственный ветеринарно-санитарный контроль всех форм обучения (очной, заочной).

Настоящая рабочая программа практики составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составитель: кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы Бурмистрова О.М.

Рецензенты:

- кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Зав. кафедрой: доктор ветеринарных наук, доцент Журавель Н.А.

- ОГБУ «Троицкая районная ветеринарная станция по борьбе с болезнями животных»
Начальник ОГБУ «Троицкая районная ветеринарная станция по борьбе с болезнями животных» Сытько Н.А.

Рабочая программа практики обсуждена на заседании кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы «02» мая 2024 г. (протокол № 13).

Зав. кафедрой Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы,
доктор ветеринарных наук, доцент

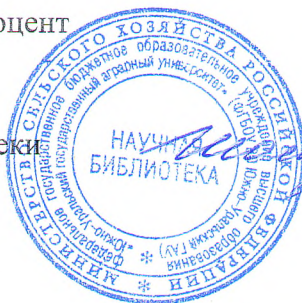
Н.А. Журавель

Рабочая программа практики одобрена методической комиссией Института ветеринарной медицины «14» мая 2024 г. (протокол № 5)

Председатель методической комиссии Института ветеринарной медицины
доктор ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки



И.В. Шатрова

РЕЦЕНЗИЯ

на программу технологической практики обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», форма обучения очная и заочная), разработанную доцентом кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ Бурмистровой О.М.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по подготовке бакалавров ветеринарно-санитарной экспертизы, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №939 от 19 сентября 2017 г., технологическая практика будущих бакалавров ветеринарно-санитарной экспертизы является обязательным элементом их профессиональной подготовки.

Рецензируемая программа технологической практики составлена в соответствии с упомянутым выше образовательным стандартом и предназначена для обучающихся факультета ветеринарной медицины направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», форма обучения очная и заочная).

В программе технологической практики указаны ее цель, задачи и ее место в структуре ОПОП бакалавриата, формы, место и время ее прохождения, перечислены компетенции, которые должны быть сформированы у обучающихся после практики. В ней также описаны организационные моменты технологической практики, ее структура и содержание.

В программе приведены методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся при прохождении практики, даны подробные указания к составлению и оформлению отчета по ней, описана форма отчетности обучающихся по результатам практики и представлен список рекомендуемой литературы и источников. В «Приложениях» к программе практики приведены образцы титульных листов соответствующих отчета и дневника, форма ведения дневника, а также образцы документов, прилагаемых обучающимися к отчету по практике.

Таким образом, в программе технологической практики, составленной Бурмистровой О.М., присутствуют все необходимые элементы для учебно-методической разработки данного типа и данная программа может быть использована при организации и прохождении технологической практики обучающимися медицины направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», форма обучения очная и заочная).

Рецензент:

доктор ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

РЕЦЕНЗИЯ

на программу технологической практики обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат (направленность «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», форма обучения очная и заочная), разработанную доцентом кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ Бурмистровой О.М.

Одним из путей повышения уровня подготовки востребованных обществом высококвалифицированных бакалавров ветеринарно-санитарной экспертизы, адаптированных к рыночным условиям и подготовленных к профессиональной деятельности, является организация системы контроля качества освоения ОПОП бакалавриата, одним из элементов которой является технологическая практика.

Рецензируемая программа технологической практики предназначена для обучающихся направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», форма обучения очная и заочная).

В программе технологической практики указываются ее цель, задачи и место в структуре ОПОП бакалавриата, формы, место и время ее выполнения, обозначены профессиональные компетенции, формируемые у обучающихся в процессе ее прохождения, описаны ее организационные моменты, структура и содержание.

В программе приведены методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся при прохождении технологической практики, даны подробные указания к составлению и оформлению соответствующего отчета, описаны формы отчетности обучающихся по результатам прохождения практики и представлен список рекомендуемой литературы и источников.

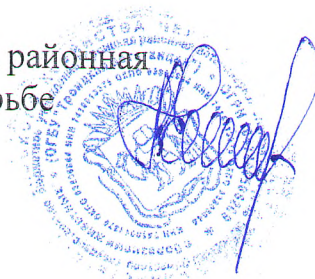
В «Приложениях» к программе технологической практики приведены образцы титульных листов отчета и дневника по ней, форма ведения последнего, а также образцы документов, прилагаемых обучающимися к отчету по практике.

В целом программа технологической практики разработана и составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по подготовке бакалавров ветеринарно-санитарной экспертизы, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.09.2017 г. № 939.

Считаю, что рецензируемая программа может быть использована при организации и выполнении технологической практики обучающимися направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», форма обучения очная и заочная) и будет способствовать их профессиональной подготовке.

Рецензент:

Начальник ОГБУ «Троицкая районная ветеринарная станция по борьбе с болезнями животных»



Н.А. Сытько

Содержание

1. Цели практики	4
2. Задачи практики	4
3. Вид, тип практики и формы ее проведения	4
4.1 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики	5
4.2 Планируемые результаты обучения при прохождении практики. Индикаторы достижения компетенций	6
5. Место практики в структуре ОПОП	10
6. Место и время проведения практики	12
7. Организация проведения практики	12
8. Объем практики и ее продолжительность	13
9. Структура и содержание практики	14
9.1 Структура практики	14
9.2 Содержание практики	16
10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике	17
11. Охрана труда при прохождении практики	18
12. Формы отчетности по практике	19
13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	22
13.1 Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе прохождения практики	22
13.2 Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций	29
13.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций в процессе освоения ОПОП	45
13.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций	49
13.4.1. Вид и процедуры промежуточной аттестация	50
14. Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики	51
15. Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	52
16. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики	53
Приложения	53
Лист регистрации изменений	73

1. Цели практики

Цель технологической практики – закрепление и углубление теоретических знаний, полученных обучающимися в вузе, приобретение навыков и практического опыта деятельности по выбранной профессии, в соответствии с формируемыми компетенциями.

2. Задачи практики

Задачи технологической практики:

- изучение основных направлений деятельности ветсанэксперта на предприятиях по переработке сырья животного происхождения;
- изучение технологии и гигиены переработки сырья животного происхождения и производства продуктов, подконтрольных ветеринарно-санитарной службе;
- участие в организации испытаний и внедрении новых технологий производства и переработки сырья животного происхождения;
- освоение методов производственного ветеринарно-санитарного при переработке сырья животного происхождения и производстве продуктов, подконтрольных ветеринарно-санитарной службе;
- приобретение навыков проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по переработке сырья животного происхождения в соответствии с требованиями системы безопасности и управления качеством пищевых продуктов (Hazard analysis critical points, HACCP);
- анализ и обобщение данных о результатах производственного ветеринарно-санитарного контроля на объектах Госветнадзора;
- изучение вопросов планирования, организации, проведения и контроля ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по производству и переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора;
- приобретение и закрепление навыков работы с научной литературой и нормативно-технической документацией, касающимися технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, производства продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе.

3. Вид, тип практики и формы ее проведения

Вид практики: производственная.

Тип практики: технологическая

Форма поведения практики: дискретно.

Практика реализуется в форме практической подготовки.

4. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

4.1 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Процесс реализации практики в форме практической подготовки направлен на формирование следующих компетенций:

универсальных:

- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);
- способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3);
- способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4);
- способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8);
- способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности (УК-10).

профессиональных:

- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов (ПК-1);
- способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач (ПК-2);
- готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач (ПК-3).

4.2 Планируемые результаты обучения при прохождении практики. Индикаторы достижения компетенций

УК-1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-1 Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации, применяет системный подход для решения поставленных задач	знания	Обучающийся должен знать информационные, компьютерные и сетевые технологии (Б2.В.02(П), УК-1 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате, анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи (Б2.В.02(П), УК-1 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, анализа информации, необходимой для решения поставленной задачи (Б2.В.02(П), УК-1 – Н.1)

УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-3 Осуществляет социальное взаимодействие и реализовывает свою роль в команде	знания	Обучающийся должен знать психологические особенности поведения людей, принципы адаптации, развития и мотивации (Б2.В.02(П), УК-3 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь организовывать командную работу для достижения поставленной цели, вырабатывать командную стратегию (Б2.В.02(П), УК-3 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон (Б2.В.02(П), УК-3 – Н.1)

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-4 Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации.	знания	Обучающийся должен знать стилевые приемы делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами; информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке (Б2.В.02(П), УК-4 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь демонстрировать интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. (Б2.В.02(П), УК-4 – У.1)

	навыки	Обучающийся должен владеть навыками деловой переписки, с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке. (Б2.В.02(П), УК-4 – Н.1)
--	--------	---

УК-8. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1. УК-8. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	знания	Обучающийся должен знать порядок своих действий в повседневной жизни и в профессиональной деятельности при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов с целью создания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества (Б2.В.02(П), УК-8 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (Б2.В.02(П), УК-8 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками создания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (Б2.В.02(П), УК-8 – Н.1)

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1 УК-10. Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и как противодействовать им в профессиональной деятельности (Б2.В.02(П), УК-10 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности (Б2.В.02(П), УК-10 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками борьбы с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционного поведения (Б2.В.02(П), УК-10 – Н.1)

ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1ПК-1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения	знания	Обучающийся должен знать методы и этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения (Б2.В.02(П),ПК-1 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения (Б2.В.02(П),ПК-1 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками владения методами ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения (Б2.В.02(П),ПК-1 – Н.1)
ИД-4ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	знания	Обучающийся должен знать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе (Б2.В.02(П),ПК-1 – 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь обобщать и анализировать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе (Б2.В.02(П),ПК-1 – У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками внедрения результатов исследований и разработок в области технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе (Б2.В.02(П),ПК-1 – Н.4)

ПК-2 - Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1 ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных	знания	Обучающийся должен знать особенности предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов (Б2.В.02(П),ПК-2 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь выполнять предубойный ветеринарный осмотр животных и птицы разных видов (Б2.В.02(П),ПК-2 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками организации и проведения предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.1)
ИД-2ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья	знания	Обучающийся должен знать особенности ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – 3.2)

животного происхождения при решении профессиональных задач	умения	Обучающийся должен уметь применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.2)
ИД-3ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – 3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.3)
ИД-4ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать методики отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-2 – 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить отбор проб и лабораторные исследования по заданной методике с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-2 – У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.4)
ИД-5ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – 3.5)
	умения	Обучающийся должен уметь выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – У.5)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.5)
ИД-6ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – 3.6)
	умения	Обучающийся должен уметь выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – У.6)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.6)
ИД-7ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные	знания	Обучающийся должен знать современные информационные технологии и компьютерные программы для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02 (П), ПК-2 – 3.7)
	умения	Обучающийся должен уметь использовать сетевые компьютерные

технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач		технологии и базы данных в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (Б2.В.02 (П), ПК-2 – У.7)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками применения современных информационных технологий, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных пакетов прикладных программ для выполнения необходимых расчетов при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02 (П), ПК-2 – Н.7)

ПК-3 Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-2ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	знания	Обучающийся должен знать производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-3 – 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-3 – У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками составления производственной документации (графиков работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование) и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-3 – Н.2)

5. Место практики в структуре ОПОП

Технологическая практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (Блок 2 «Практики» (Б2.В.02(П))).

В таблице указаны дисциплины, являющиеся предшествующими технологической практике, освоение которых необходимо для прохождения практики, и последующие практике дисциплины, для освоения которых необходимы знания, умения, навыки, приобретенные на практике.

Дисциплины, являющиеся предшествующими технологической практике	Дисциплины, являющиеся последующими технологической практике
Иностранный язык История России Биофизика	Государственный ветеринарный надзор Ветеринарный надзор на животноводческих предприятиях

Дисциплины, являющиеся предшествующими технологической практике	Дисциплины, являющиеся последующими технологической практике
<p>Основы физиологии Анатомия животных Информатика Русский язык и культура речи Культурология Неорганическая химия Органическая химия Латинский язык со специальной терминологией Методы научных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе Этика ветеринарно-санитарного эксперта Физическая культура и спорт Элективные курсы по физической культуре и спорту Философия Экономика, организация, основы маркетинга на перерабатывающих предприятиях Биологическая химия Патологическая физиология и патологическая анатомия животных Токсикология с основами фармакологии Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения Безопасность жизнедеятельности Микробиологическая безопасность Менеджмент на предприятиях по переработке животного и растительного сырья Ветеринарное законодательство Элективные курсы по физической культуре и спорту Введение в информационные технологии Ветеринарно-санитарный контроль при паразитарных болезнях Ветеринарно-санитарная экспертиза Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) Организация ветеринарного дела и документооборот Безопасность жизнедеятельности Биологическая безопасность в лабораториях и в чрезвычайных ситуациях Производственный ветеринарно-санитарный контроль Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках Фитосанитарный контроль Социальное проектирование Элективные курсы по физической культуре и спорту Ветеринарно-санитарный контроль при инфекционных болезнях Технологический контроль качества молока и молочных продуктов Технологический контроль качества мяса и мясных продуктов Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов Технологический контроль качества сырья и продуктов растительного происхождения Ветеринарно-санитарная экспертиза</p>	<p>Радиационный контроль на продовольственных рынках Ветеринарный надзор за рыбохозяйственной деятельностью Основы судебной ветеринарно-санитарной экспертизы Ветеринарная санитария Ветеринарно-санитарный контроль при внутренних незаразных болезнях Ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах Лабораторный и производственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения Ветеринарно-санитарная практика Преддипломная практика</p>

6. Место и время проведения практики

Местом проведения практики могут быть профильные организации, с которыми заключены договоры о практической подготовке обучающихся. Это могут быть

перерабатывающие предприятия и организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, в которых в полном объеме возможна отработка всех вопросов программы практики и в которых в полном объеме проводится ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья и производстве продукции, подконтрольных ветеринарно-санитарной службе, ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и готовой продукции.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учётом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

6.1 Практика для обучающихся очной формы обучения проводится на 3 курсе, в 6 семестре.

6.2. Практики для обучающихся заочной формы обучения проводится на 2 курсе в 2 сессию.

7. Организация проведения практики

Руководители по практической подготовке от кафедр (по видам практики):

- участвуют в выявлении профильных организаций, в которых возможно прохождение практики и совместно с учебно-методическим управлением готовят к заключению договоры о практической подготовке обучающихся;

- разрабатывают программы практики, индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;

- составляют план (график) по практической подготовке при проведении практики;

- устанавливают связь с ответственными по практической подготовке от профильных организации и совместно с ними составляют план (график) проведения практики;

- обеспечивают проведение организационных мероприятий и инструктажей по технике безопасности перед выездом обучающихся на практику;

- участвуют в подготовке проектов приказов о практической подготовке обучающихся при проведении практики, с поименным перечислением обучающихся, с указанием профильных организаций, на базе которых проводится практика;

- своевременно распределяют обучающихся по местам практической подготовки при проведении практики и обеспечивают их программами практики, индивидуальными заданиями и направлениями на практику;

- осуществляют контроль за соблюдением сроков организации практической подготовки при проведении практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;

- осуществляют контроль за обеспечением профильной организацией нормальных условий труда и быта обучающихся, за проведением с обучающимися обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности, а также выполнение обучающимися правил внутреннего трудового распорядка;

- оказывают методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;

- организуют прием отчетов обучающихся по результатам прохождения практики;

- оценивают результаты прохождения практики обучающимися.

Ответственные по практической подготовке от профильных организаций:

- организуют практическую подготовку при проведении практики, закрепленных за ними обучающихся;

- обеспечивают безопасные условия при организации практической подготовки, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

- проводят инструктажи обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка;

- предоставляют рабочие места обучающимся;

-контролируют ведение обучающимися дневников, подготовку отчетов по практике, составляют характеристики на обучающихся со стороны профильной организации.

Начальник отдела практики осуществляет общее руководство практикой с проведением необходимых подготовительных мероприятий:

- ежегодно заключает договоры с базовыми предприятиями на проведение практики;
- устанавливает связь с руководителем по практической подготовке от предприятий и совместно с ними составляет план проведения практики;
- готовит приказ о практике с поименным перечислением обучающихся и указанием предприятий, на базе которых проводится практика и назначении руководителя по практической подготовке от кафедры;
- своевременно распределяет обучающихся по местам практики, оформляет и выдает направления на практику.

Технологическая практика в форме практической подготовки для обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

8. Объем практики и ее продолжительность

Объем практики по очной форме обучения составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов. Продолжительность практики составляет 4 недели. Объем практики по заочной форме обучения составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов. Продолжительность практики составляет 4 недели.

9. Структура и содержание практики

9.1 Структура практики

9.1.1. Структура практики по очной форме обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы по практической подготовке при реализации практики, включая самостоятельную работу обучающихся, и трудоемкость в часах			Формы текущего контроля
		организационные мероприятия	организация технологической практики	самостоятельная работа	
		контактная работа			
1	Подготовительный	Ознакомление с программой практики, инструктаж по технике безопасности, выдача индивидуального задания, графика прохождения практики, совместного графика прохождения практики, инструктаж по ведению дневника (1 ч.)	—	—	
2	Производственный (Практическая подготовка в период проведения практики в профильной организации)		Вводный инструктаж по технике безопасности в условиях профильной организации, предприятия и инструктаж на рабочем месте, ознакомление с производственной деятельностью предприятия, организацией лабораторного производственного ветеринарно-санитарного контроля (надзора) в профильной организации (2 ч.)	Изучение нормативно-технической, нормативной правовой, справочной документации. Анализ производственной деятельности предприятия. Выполнение индивидуального задания в соответствии с задачами практики, ведение дневника (202 часа)	Проверка дневника и отчета по практике научным руководителем
3	Заключительный (Подготовка отчета по практике)	Инструктаж по оформлению отчёта о практике (1 ч)	—	Оформление отчёта о практике (10 ч.)	
Итого (акад. час.)		2	2	212	

9.1.2 Структура практики по заочной форме обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы по практической подготовке при реализации практики, включая самостоятельную работу обучающихся, и трудоемкость в часах			Формы текущего контроля
		организационные мероприятия	организация технологической практики	самостоятельная работа	
		контактная работа			
1	Подготовительный	Ознакомление с программой практики, инструктаж по технике безопасности, выдача индивидуального задания, графика прохождения практики, совместного графика прохождения практики, инструктаж по ведению дневника (1 ч.)	—	—	
2	Производственный (Практическая подготовка в период проведения практики в профильной организации)		Вводный инструктаж по технике безопасности в условиях профильной организации, учреждения, предприятия и инструктаж на рабочем месте, ознакомление с производственной деятельностью предприятия, организацией лабораторного производственного ветеринарно-санитарного контроля (надзора) в профильной организации (2 ч.)	Изучение нормативно-технической, нормативной правовой, справочной документации. Анализ производственной деятельности предприятия. Выполнение индивидуального задания в соответствии с задачами практики, ведение дневника (202 часа)	Проверка дневника и отчета по практике научным руководителем
3	Заключительный (Подготовка отчета по практике)	Инструктаж по оформлению отчёта о практике (1 ч)	—	Оформление отчёта о практике (10 ч.)	
Итого (акад. час.)		2	2	212	

9.2 Содержание практики

При прохождении технологической практики обучающийся выполняет полученное индивидуальное задание.

На первом (подготовительном) этапе прохождения практики обучающийся:

- знакомится с местом прохождения практики;
- знакомится с программой практики, сроками, порядком и методикой проведения практики, формой ведения дневника;
- получает индивидуальное задание по практике;
- составляет план прохождения практики.

На втором (производственном) этапе в виде практической подготовки в период проведения практики в профильной организации обучающийся должен изучить следующие вопросы, в зависимости от места прохождения практики.

- поиск и анализ научной литературы
- подбор методик и технологических инструкций.
- основные направления деятельности бакалавра ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающем предприятии;
- организация и проведение лабораторного ветеринарно-санитарного контроля на боенском предприятии, в цехах перерабатывающей промышленности;
- использование объективных методов, включая мониторинг, анализ и обобщение информации с целью объективной оценки эпизоотической ситуации на предприятиях мясо - и птицеперерабатывающей промышленности;
- организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора;
- анализ и обобщение данных о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах Госветнадзора;
- использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям;
- использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки;
- участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения;
- ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды;
- контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц;
- выполнение государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях.

На третьем (заключительном) этапе практики обучающийся:

- оформляет отчет и дневник по технологической практике и готовит его к защите.

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике

Учебно-методические ресурсы для обеспечения самостоятельной работы обучающихся при прохождении технологической практики:

1. Бурмистрова О.М. Производственная практика. Технологическая практика: методические рекомендации для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная и заочная) [Электронный ресурс] / О.М. Бурмистрова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 41 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9348>

2. Крыгин В.А. Методические указания к выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная и заочная) [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 39 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9348>

В период прохождения практики обучающимися используются следующие образовательные технологии: коллективное, модульное, интерактивное обучение. Применяются программные продукты:

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>
2. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
3. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>.

Основными функциями кафедры – базы в плане учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся при прохождении технологической практики являются:

- предоставление обучающимся возможности пользования имеющейся на кафедре литературы, дидактических материалов, учебно-методических комплексов по отдельным дисциплинам, связанным с выполнением индивидуального задания, к сетевым ресурсам, к которым у кафедры есть доступ, ТСО и т.п.;

- проведение обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности при прохождении практики;

Обучающимся рекомендуется воспользоваться материалами, доступными в научной библиотеке университета, на образовательном сервере университета, в том числе электронной, а также материалами научных конференций и рабочих совещаний по близким тематикам.

Научная библиотека университета предоставляет обучающимся современные возможности использования своего библиотечного фонда, а также доступа к компонентам библиотечного фонда основных отечественных и зарубежных академических и отраслевых журналов по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Для обеспечения самостоятельной работы каждому обучающемуся руководителем по практической подготовке выдаются программа практики, индивидуальное задание, методические указания к выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы, рекомендуемый список литературы по ее теме.

Для эффективного выполнения задания по технологической практике обучающимся необходимо изучить ее программу, обсудить и уточнить с руководителем ее цель и задачи, содержание, и методику выполнения индивидуальных заданий.

Примерные темы индивидуальных заданий по технологической практике

1. Реферат-обзор нормативной документации, регламентирующей требования к технологическим режимам и санитарно-гигиеническим условиям производства и переработки сырья животного происхождения.

2. Реферат-обзор литературных данных в области производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с темой выпускной квалификационной работы (периодические издания, научные сборники, труды научных конференций и пр.).

3. Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля при производстве сырья животного происхождения, вырабатываемого конкретным предприятием – местом прохождения практики. Обоснование рекомендаций по повышению эффективности ветеринарно-санитарного контроля выпускаемой предприятием продукции.

4. Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля при переработке сырья животного происхождения на конкретном предприятии – месте прохождения практики. Обоснование рекомендаций по повышению эффективности ветеринарно-санитарного контроля выпускаемой предприятием продукции.

5. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля мяса и субпродуктов, полученных при переработке больных животных и птицы. Обоснование рекомендаций по повышению эффективности ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя больных животных и птицы.

6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль молока, полученного от больных животных. Обоснование рекомендаций по повышению эффективности ветеринарно-санитарного контроля молока, получаемого от больных животных.

7. Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля при обеззараживании сырья и продуктов животного происхождения на конкретном предприятии – месте прохождения практики.

11. Охрана труда при прохождении практики

С целью обеспечения сохранности здоровья обучающихся во время прохождения технологической практики необходимо строго соблюдать требования правил охраны труда:

1. Перед началом практики обучающийся должен пройти инструктаж по технике безопасности в вузе. Инструктаж проводится руководителем по практической подготовке от вуза – преподавателем кафедры, за которой закреплен обучающийся.

2. На месте практики перед ее прохождением обучающийся должен пройти инструктаж по соблюдению правил техники безопасности, установленных на конкретном предприятии, в учреждении или организации. Инструктаж проводится руководителем по практической подготовке на предприятии, в учреждении или организации.

3. Перед выполнением конкретной работы обучающийся должен пройти инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, проводимый руководителем по практической подготовке на предприятии, в учреждении или организации.

4. В производственных помещениях, цехах предприятий, рабочих помещениях организаций и учреждений строго соблюдать установленные правила техники безопасности.

5. Приступать к работе можно только с разрешения руководителя по практической подготовке и всю работу проводить под его контролем, в строгом соответствии с инструкциями, методиками исследований, которые должны быть изучены заблаговременно.

6. На рабочем месте должны размещаться только необходимые для конкретной работы инструменты, приборы и оборудование. Без ведома руководителя не включать приборы и оборудование, а после окончания работы не забывать их выключить.

7. При работе соблюдать аккуратность, содержать в чистоте рабочее место, инструмент, приборы и оборудование. Грязный инструмент, химическую посуду стерилизовать или мыть сразу же после окончания работы. По окончании работы приводить в порядок рабочее место.

8. Не переносить реактивы, приборы и другое оборудование с места на место, т. е. работать по принципу: аппаратура стоит – человек движется.

9. Особую осторожность соблюдать при обращении с огнеопасными, агрессивными и вредными веществами. Работу с остро пахнущими, испаряющимися веществами, кислотами проводить только в вытяжном шкафу.

10. Строго соблюдать правила работы с электрооборудованием.

11. Строго соблюдать правила личной и производственной гигиены.

12. В производственных помещениях, цехах предприятий, рабочих помещениях учреждений находиться только в спецодежде (халат, колпачок, косынка). В производственных и рабочих помещениях запрещается курить, принимать пищу.

13. Выполнение правил работы и техники безопасности на рабочем месте должен контролировать руководитель по практической подготовке на предприятии.

12. Формы отчетности по практике

Аттестация по итогам практики проводится на основании предоставленного отчета и его защиты. Отчет обучающегося о прохождении практики по содержанию должен полностью соответствовать программе практики.

Во время прохождения практики обучающийся должен вести дневник, отмечая в нем инструктажи, выполняемую работу, свои наблюдения и выводы. Образец титульного листа дневника и форма его ведения приведены в Приложении И.

Заполненный дневник подписывается руководителем по практической подготовке от предприятия и заверяется печатью предприятия. На основании записей дневника и материалов индивидуального задания составляется отчет о практике.

Структура отчета:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- отчет по индивидуальному заданию;
- выводы и рекомендации;
- список использованной литературы;
- приложения;
- характеристика с места работы, подписанная руководителем по практической подготовке на предприятии, в организации или учреждении.

Титульный лист. Образец титульного листа отчета представлен в Приложении К.

Содержание. Включает наименование всех разделов или подразделов с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала разделов или подразделов.

Введение. Во введении обосновывается необходимость прохождения технологической практики. Введение должно заканчиваться целью и задачами прохождения практики, отраженных в индивидуальном задании.

В **основной части отчета** должна быть представлена следующая информация:

- общая характеристика места прохождения практики (история создания и развития, номенклатура выпускаемой (контролируемой) пищевой продукции, состав производственных подразделений, отделов и служб, их краткая характеристика и пр.);
- организация и структура ветеринарной, ветеринарно-санитарной службы; права и обязанности специалистов;
- материально-техническая база места прохождения практики;

- технологическая схема производства животноводческой продукции (сырья и продуктов животного происхождения) на предприятии, организация производственного ветеринарно-санитарного контроля;
- организация ветеринарно-санитарного контроля и обеспечение качества и безопасности поднадзорных ветеринарно-санитарной службе сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- детальное описание и анализ рабочего места и работы практиканта.

Содержание раздела и его подразделов могут варьировать в зависимости от профиля предприятия, функций, выполняемых организацией или учреждением и индивидуального задания по практике.

Основная часть материала, собранного в процессе прохождения практики, представляется в описательном виде, а также в виде таблиц, графиков и рисунков. После каждой таблицы должен даваться ее развернутый анализ.

Отчет по индивидуальному заданию. Составляется в соответствии с требованиями, согласованными с руководителем по практической подготовке от вуза.

Заключение. В данном разделе обобщается весь изложенный в отчете материал – кратко описывается проделанная в процессе прохождения практики работа, делается заключение о выполнении цели и задач практики.

Выводы и рекомендации. В выводах и предложениях подводятся итог практики.

Выводы должны соответствовать материалу, изложенному в отчете. Не допускаются выводы общего порядка, не вытекающие из результатов и содержания отчета по технологической практике. Они должны быть четкими, краткими и конкретными. Их необходимо писать в виде тезисов, по пунктам в последовательности соответственно порядку изложения материала.

В «Рекомендациях» формируются конкретные предложения или рекомендации по изменению организации работы ветеринарно-санитарной службы на предприятии, в организации или учреждении. Предложения или рекомендации не следует формулировать в общей директивной форме, они должны быть конкретными и адресными.

Приложения. Оформляются как продолжение отчета на последующих страницах. В приложения выносятся вспомогательный материал, к которому можно отнести формы и копии различных документов, протоколы и акты экспертиз, фотографии и другие иллюстрации вспомогательного характера.

Текст отчета печатается компьютерным способом через полтора межстрочных интервала шрифтом Times New Roman (размер шрифта 14). Текст следует печатать с полями: левое – 30, правое – 15, верхнее – 20, нижнее – 20 мм. Основной текст отчета печатается с одинаковым отступом «красной строки», равным 1,25 см.

Текст основной части отчета делят на разделы, подразделы, пункты.

Заголовки разделов печатают прописными или строчными буквами, заголовки подразделов – строчными буквами полужирным шрифтом. Точка в конце заголовка не ставится. Заголовки отделяют от текста сверху одним интервалом. Каждый раздел отчета следует начинать с новой страницы.

Страницы отчета нумеруют арабскими цифрами внизу по центру. Титульный лист включают в общую нумерацию работы. На титульном листе номер страницы не ставится.

Разделы нумеруют по порядку в пределах всего отчета и обозначают арабскими цифрами. «Введение», «Выводы и предложения» и «Приложения» не нумеруются.

Подразделы нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой, например, «1.2» (второй подраздел первого раздела). После последней цифры точка не ставится.

Иллюстрации (фото, рисунки, чертежи, схемы, графики) обозначают словом «Рисунок» и нумеруют последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета, за исключением иллюстраций, приведенных в приложениях. Слово «Рисунок», номер и название иллюстрации располагают под иллюстрацией по центру страницы. После слова «Рисунок»

знак «№» не ставится, после номера рисунка ставится тире, после названия рисунка точка не ставится.

Заголовки столбцов и граф таблиц должны начинаться с прописных букв, подзаголовки – со строчных. Слова в названиях столбцов и граф пишут без сокращений. При переносе части таблицы на другую страницу перед продолжением таблицы справа пишут слова «Продолжение таблицы ...».

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных страницах отчета, включают в общую нумерацию страниц.

Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» курсивом и его обозначения прописными буквами русского алфавита (А, Б, В и т.д., за исключением букв Ё, З, Й, Ы). Рисунки и таблицы нумеруют в пределах каждого приложения: Рисунок А-1, Таблица Б-3 и т.д.

Объем отчета по практике должен составлять 20...25 страниц текста компьютерного набора.

В конце отчета должна быть подпись обучающегося с указанием даты представления отчета.

Отчет помещается в папку-скоросшиватель.

Оформленный отчет вместе с дневником практики сдается на проверку преподавателю-руководителю по практической подготовке после ее окончания.

Перечень документов, прилагаемых к отчету по практике

- 1) индивидуальное задание по практике (Приложения А);
- 2) совместный (составленный вместе с руководителем по практической подготовке на предприятии) план выполнения задания по практике (Приложения Б);
- 3) рабочий график выполнения индивидуального задания по практике (Приложения В);
- 4) перечень формируемых в процессе прохождения практики компетенций, согласованный с руководителем по практической подготовке от организации (предприятия) (Приложение Г);
- 5) бланк прохождения инструктажа о правилах и порядке прохождения практики, охране труда и безопасности жизнедеятельности, оформленный в вузе перед прохождением практики (Приложение Д);
- 6) распоряжение (приказ) по предприятию (организации, учреждению) о приеме обучающегося для прохождения практики (Приложение Е);
- 7) лист ознакомления о порядке прохождения практики, охране труда и безопасности жизнедеятельности, оформленный на предприятии (в организации, учреждении) – базе практики (Приложение Ж);
- 8) дневник практики с подписями руководителя по практической подготовке на предприятии, заверенными печатью предприятия (Приложение И);
- 9) отзыв (характеристика) о работе обучающегося в период прохождения практики, подписанный руководителем по практической подготовке на предприятии (в организации, учреждении) и заверенный печатью предприятия (организации, учреждения) (Приложение Л).

Аттестация по итогам практики проводится не позднее месяца с начала очередного семестра. Формой аттестации итогов практики может быть, как защита отчета обучающимся перед комиссией, создаваемой на кафедре, на основании распоряжения заведующего кафедрой (форма протокола заседания комиссии представлена в приложении М), так и индивидуальный прием отчета руководителем по практической подготовке от кафедры.

Зачет с оценкой за практику приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, по индивидуальному графику, в свободное от учебы время.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или не получившие оценку за практику, могут быть отчислены из университета, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном его уставом.

13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

13.1 Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе прохождения практики

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1УК-1 Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации, применяет системный подход для решения поставленных задач	знания	Обучающийся должен знать информационные, компьютерные и сетевые технологии (Б2.В.02(П), УК-1 – 3.1)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате, анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи (Б2.В.02(П), УК-1 – У.1)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, анализа информации, необходимой для решения поставленной задачи (Б2.В.02(П), УК-1 – Н.1)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1УК-3 Осуществляет социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	знания	Обучающийся должен знать психологические особенности поведения людей, принципы адаптации, развития и мотивации (Б2.В.02(П), УК-3 – 3.1)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	умения	Обучающийся должен уметь организовывать командную работу для достижения поставленной цели, выработать командную стратегию (Б2.В.02(П), УК-3 – У.1)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон (Б2.В.02(П), УК-3 – Н.1)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1УК-4 Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации.	знания	Обучающийся должен знать стилевые приемы делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами; информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке (Б2.В.02(П), УК-4 – 3.1)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	умения	Обучающийся должен уметь демонстрировать интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. (Б2.В.02(П), УК-4 –У.1)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками деловой переписки, с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке. (Б2.В.02(П), УК-4 – Н.1)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы

УК-8. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (формируемые знания, умения, навыки)		Наименование оценочных средств
ИД-1. УК-8. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	знания	Обучающийся должен знать порядок своих действий в повседневной жизни и в профессиональной деятельности при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов с целью создания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества (Б2.В.02(П), УК-8 – 3.1)	Дневник и отчет по практике, типовые контрольные вопросы
	умения	Обучающийся должен уметь создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (Б2.В.02(П), УК-8 – У.1)	Дневник и отчет по практике, типовые контрольные вопросы
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками создания в повседневной жизни и в профессиональной	Дневник и отчет по практике,

		деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (Б2.В.02(П), УК-8 – Н.1)	типовые контрольные вопросы
--	--	---	-----------------------------

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1 УК-10. Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и как противодействовать им в профессиональной деятельности (Б2.В.02(П), УК-10 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности (Б2.В.02(П), УК-10 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками борьбы с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционного поведения (Б2.В.02(П), УК-10 – Н.1)

ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1ПК-1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения	знания	Обучающийся должен знать методы и этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения (Б2.В.02(П),ПК-1 – 3.1)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения (Б2.В.02(П),ПК-1 – У.1)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками владения методами ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения (Б2.В.02(П),ПК-1 – Н.1)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
ИД-4ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и	знания	Обучающийся должен знать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены	Дневник и отчет по практике Типовые

зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы		производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе (Б2.В.02(П),ПК-1 – 3.4)	контрольные вопросы
	умения	Обучающийся должен уметь обобщать и анализировать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе (Б2.В.02(П),ПК-1 – У.4)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками внедрения результатов исследований и разработок в области технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе (Б2.В.02(П),ПК-1 – Н.4)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы

ПК-2 Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных	знания	Обучающийся должен знать особенности предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов (Б2.В.02(П),ПК-2 – 3.1)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	умения	Обучающийся должен уметь выполнять предубойный ветеринарный осмотр животных и птицы разных видов (Б2.В.02(П),ПК-2 – У.1)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками организации и проведения предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.1)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
ИД-2ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать особенности ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – 3.2)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	умения	Обучающийся должен уметь применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы

		(Б2.В.02(П), ПК-2 – У.2)	
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.2)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
ИД-3ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – 3.3)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	умения	Обучающийся должен уметь применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – У.3)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.3)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
ИД-4ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать методики отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-2 – 3.4)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	умения	Обучающийся должен уметь проводить отбор проб и лабораторные исследования по заданной методике с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-2 – У.4)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.4)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
ИД-5ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – 3.5)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	умения	Обучающийся должен уметь выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – У.5)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.5)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
ИД-6ПК-2 Проводит обеззараживание,	знания	Обучающийся должен знать особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения	Дневник и отчет по практике

утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач		продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – 3.6)	Типовые контрольные вопросы
	умения	Обучающийся должен уметь выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – У.6)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.6)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
ИД-7ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать современные информационные технологии и компьютерные программы для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02 (П), ПК-2 – 3.7)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	умения	Обучающийся должен уметь использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (Б2.В.02 (П), ПК-2 – У.7)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками применения современных информационных технологий, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных пакетов прикладных программ для выполнения необходимых расчетов при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02 (П), ПК-2 – Н.7)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы

ПК-3 Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-2ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	знания	Обучающийся должен знать производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-3 – 3.2)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы
	умения	Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы

		соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-3 – У.2)	
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками составления производственной документации (графиков работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование) и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-3 – Н.2)	Дневник и отчет по практике Типовые контрольные вопросы

13.2 Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

Отсутствие хотя бы одного из документов (положительной характеристики (отзыва), дневника, отчета по практике) автоматически означает выставление оценки «неудовлетворительно». Оценка показателей индикаторов достижения компетенций проводится путем устных ответов на контрольные вопросы.

ИД-1 УК-1 Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации, применяет системный подход для решения поставленных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), УК-1– 3.1	Обучающийся не знает информационных, компьютерных и сетевых технологий	Обучающийся слабо знает информационные, компьютерные и сетевые технологии	Обучающийся с отдельными пробелами знает информационные, компьютерные и сетевые технологии	Обучающийся знает с требуемой степенью полноты и точности информационные, компьютерные и сетевые технологии
Б2.В.02 (П), УК-1– У.1	Обучающийся не умеет осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате; анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Обучающийся с трудом умеет осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате, анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате, анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Обучающийся умеет осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате, анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи
Б2.В.02 (П), УК-1– Н.1	Обучающийся не владеет навыками обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Обучающийся слабо владеет навыками обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Обучающийся свободно владеет навыками обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ИД-1 УК-3 Осуществляет социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), УК-3 – 3.1	Обучающийся не знает психологические особенности поведения людей, принципы адаптации, развития и мотивации	Обучающийся слабо знает психологические особенности поведения людей, принципы адаптации, развития и мотивации	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает психологические особенности поведения людей, принципы адаптации, развития и мотивации	Обучающийся знает психологические особенности поведения людей, принципы адаптации, развития и мотивации с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.02 (П), УК-3 – У.1	Обучающийся не умеет организовывать командную работу для достижения поставленной цели, вырабатывать командную стратегию	Обучающийся с трудом умеет организовывать командную работу для достижения поставленной цели, вырабатывать командную стратегию	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет организовывать командную работу для достижения поставленной цели, вырабатывать командную стратегию	Обучающийся умеет организовывать командную работу для достижения поставленной цели, вырабатывать командную стратегию
Б2.В.02 (П), УК-3 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	Обучающийся слабо владеет навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	Обучающийся свободно владеет навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон

ИД-1 УК-4 Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), УК-4 – 3.1	Обучающийся не знает стиливых приемов делового общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами, информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе	Обучающийся слабо знает стиливые приемы делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает стиливые приемы делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами,	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает стиливые приемы делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, информационно-коммуникационные

	решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке	информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке	информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке	технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке
Б2.В.02 (П), УК-4 – У.1	Обучающийся не умеет демонстрировать интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия	Обучающийся с трудом умеет демонстрировать интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет демонстрировать интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия	Обучающийся умеет демонстрировать интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия
Б2.В.02 (П), УК-4 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками деловой переписки, с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке	Обучающийся слабо владеет навыками деловой переписки, с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками деловой переписки, с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке	Обучающийся свободно владеет навыками деловой переписки, с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке

ИД-1 УК-8. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при выполнении НИР			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02(П), УК-8 – 3.1	Обучающийся не знает порядок своих действий в повседневной жизни и в профессиональной деятельности при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов с целью создания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества	Обучающийся слабо знает порядок своих действий в повседневной жизни и в профессиональной деятельности при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов с целью создания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества	Некоторые пробелы в знаниях порядка своих действий в повседневной жизни и в профессиональной деятельности при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов с целью создания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества	Обучающийся знает порядок своих действий в повседневной жизни и в профессиональной деятельности при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов с целью создания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества
Б2.В.02(П), УК-8 – У.1	Обучающийся не умеет создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Обучающийся с трудом может создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Обучающийся с некоторыми затруднениями может создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Обучающийся умеет создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Б2.В.02(П), УК-8 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками создания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения	Обучающийся слабо владеет навыками создания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками создания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий	Обучающийся владеет навыками создания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения

	природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
--	---	---	--	--

ИД-1 УК-10. Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при выполнении НИР			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02(П), УК-10 – 3.1	Обучающийся не знает, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся знает, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся знает, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся знает, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.
Б2.В.02(П), УК-10 – У.1	Обучающийся не умеет проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся может проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся может проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся умеет проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.
Б2.В.02(П), УК-10 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками борьбы с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся владеет навыками борьбы с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся владеет навыками борьбы с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся владеет навыками борьбы с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

ИД-1 ПК-1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), ПК-1 – 3.1	Обучающийся не знает методы и этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо знает методы и этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает методы и этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает методы и этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения
Б2.В.02 (П), ПК-1 – У.1	Обучающийся не умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся с трудом умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения
Б2.В.02 (П), ПК-1 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками владения методами ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо владеет навыками владения методами ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками владения методами ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся свободно владеет навыками владения методами ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения

ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), ПК-1 – 3.4	Обучающийся не знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе	Обучающийся слабо знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе
Б2.В.02 (П), ПК-1 – У.4	Обучающийся не умеет обобщать и анализировать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе	Обучающийся с трудом умеет обобщать и анализировать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе	Обучающийся с незначительными затруднениями обобщать и анализировать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе	Обучающийся в полной мере умеет обобщать и анализировать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе
Б2.В.02 (П), ПК-1 – Н.4	Обучающийся не владеет навыками внедрения результатов исследований и	Обучающийся слабо владеет навыками внедрения результатов	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками	Обучающийся свободно владеет навыками внедрения

	разработок в области технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе	исследований и разработок в области технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе	внедрения результатов исследований и разработок в области технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе	результатов исследований и разработок в области технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе
--	---	--	--	--

ИД-1 ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), ПК-2 – 3.1	Обучающийся не знает особенности предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов	Обучающийся слабо знает особенности предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает особенности предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает особенности предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов
Б2.В.02 (П), ПК-2 – У.1	Обучающийся не умеет выполнять предубойный ветеринарный осмотр животных и птицы разных видов	Обучающийся с трудом умеет выполнять предубойный ветеринарный осмотр животных и птицы разных видов	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет выполнять предубойный ветеринарный осмотр животных и птицы разных видов	Обучающийся в полной мере умеет выполнять предубойный ветеринарный осмотр животных и птицы разных видов
Б2.В.02 (П), ПК-2 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками организации и проведения предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов	Обучающийся слабо владеет навыками организации и проведения предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками организации и проведения предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов	Обучающийся свободно владеет навыками организации и проведения предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов

ИД-2 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), ПК-2 – 3.2	Обучающийся не знает особенности ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо знает особенности ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает особенности ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает особенности ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач
Б2.В.02 (П), ПК-2 – У.2	Обучающийся не умеет применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач	Обучающийся с трудом умеет применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач	Обучающийся в полной мере умеет применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач
Б2.В.02 (П), ПК-2 – Н.2	Обучающийся не владеет навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-	Обучающийся слабо владеет навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения	Обучающийся свободно владеет навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного

	санитарного контроля при решении профессиональных задач	санитарного контроля при решении профессиональных задач	производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач	ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач
--	---	---	---	---

ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), ПК-2 – 3.3	Обучающийся не знает особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо знает особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
Б2.В.02 (П), ПК-2– У.3	Обучающийся не умеет применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с трудом умеет применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся в полной мере умеет применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
Б2.В.02 (П), ПК-2 – Н.3	Обучающийся не владеет навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо владеет навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся свободно владеет навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач

ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), ПК-2 – 3.4	Обучающийся не знает методики отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся слабо знает методики отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает методики отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает методики отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения
Б2.В.02 (П), ПК-2 – У.4	Обучающийся не умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования по заданной методике с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся с трудом умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования по заданной методике с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования по заданной методике с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся в полной мере умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования по заданной методике с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения
Б2.В.02 (П), ПК-2 – Н.4	Обучающийся не владеет навыками отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при	Обучающийся слабо владеет навыками отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием	Обучающийся свободно владеет навыками отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при

	решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения
--	--	--	---	--

ИД-5 ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), ПК-2 – 3.5	Обучающийся не знает особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо знает особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
Б2.В.02 (П), ПК-2 – У.5	Обучающийся не умеет выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с трудом умеет выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся в полной мере умеет выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
Б2.В.02 (П), ПК-2 – Н.5	Обучающийся не владеет навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо владеет навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся свободно владеет навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

ИД-6 ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), ПК-2 – 3.6	Обучающийся не знает особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо знает особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
Б2.В.02 (П), ПК-2 – У.7	Обучающийся не умеет выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с трудом умеет выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся в полной мере умеет выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
Б2.В.02 (П), ПК-1 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо владеет навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся свободно владеет навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач

ИД-7 ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), ПК-2 – 3.7	Обучающийся не знает современные информационные технологии и компьютерные программы для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся слабо знает современные информационные технологии и компьютерные программы для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает современные информационные технологии и компьютерные программы для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает современные информационные технологии и компьютерные программы для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного
Б2.В.02 (П), ПК-2 – У.7	Обучающийся не умеет использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Обучающийся с трудом умеет использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Обучающийся в полной мере умеет использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
Б2.В.02 (П), ПК-2 – Н.7	Обучающийся не владеет навыками применения современных информационных технологий, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных пакетов прикладных программ для выполнения необходимых расчетов при решении профессиональных задач в области	Обучающийся слабо владеет навыками применения современных информационных технологий, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных пакетов прикладных программ для выполнения необходимых расчетов при	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками применения современных информационных технологий, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных пакетов прикладных программ для выполнения	Обучающийся свободно владеет навыками применения современных информационных технологий, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных пакетов прикладных программ для выполнения необходимых

	ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	необходимых расчетов при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	расчетов при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения
--	---	--	---	---

ИД-2 ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.02 (П), ПК-3 – 3.2	Обучающийся не знает производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся слабо знает производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения
Б2.В.02 (П), ПК-3 – У.2	Обучающийся не умеет составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с	Обучающийся с трудом умеет составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и	Обучающийся в полной мере умеет составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную

	законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения
Б2.В.02 (П), ПК-3 – Н.2	Обучающийся не владеет навыками составления производственной документации (графиков работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование) и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся слабо владеет навыками составления производственной документации (графиков работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование) и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся с небольшими затруднениями владеет навыками составления производственной документации (графиков работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование) и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения	Обучающийся свободно владеет навыками составления производственной документации (графиков работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование) и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения

13.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций в процессе освоения ОПОП

Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, приобретенных во время выполнения НИР, приведены в методических разработках:

Бурмистрова О.М. Производственная практика. Технологическая практика: методические рекомендации для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная и заочная) [Электронный ресурс] / О.М. Бурмистрова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 41 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9348>

Типовые контрольные вопросы к зачету с оценкой по практике

Наименование типовых контрольных вопросов по каждому показателю оценивания (формируемым ЗУН)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1. Как осуществляется поиск информации? 2. Раскройте сущность ранжирования информации. 3. Как можно выделить базовые составляющие при анализе информации и решении поставленной задачи? 4. Какие выводы можно обосновать из результатов анализа по теме исследования? 5. Можете ли вы применить системный подход при решении поставленных задач? 6. Каким образом был организован поиск, хранение, обработка информации, которую Вы использовали при прохождении технологической практики? 8. Какие источники и базы данных Вы использовали при прохождении технологической практики? Кратко охарактеризуйте их. 9. Какую научно-техническую информацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы Вы собрали, обобщили и проанализировали в период при прохождении технологической практики? 10. Какие информационные, компьютерные и сетевые технологии Вы использовали при прохождении технологической практики 11. Какое программное компьютерное обеспечение было использовано Вами при оформлении отчета по технологической практике?	ИД-1УК-1 Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации, применяет системный подход для решения поставленных задач
1. Дайте определение социальной и командной роли. 2. Необходимо ли учитывать особенности поведения и интересы других участников при командной работе? 3. Что такое командная стратегия? 4. Что означает термин «позиционирование себя»? 5. Какие особенности взаимодействия в команде бывают? 6. Какие психологические особенности поведения людей вы знаете? 7. Что такое адаптация и какое значение она имеет в жизнедеятельности коллектива?	ИД-1УК-3 Осуществляет социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
1. Какие бывают стиливые приемы делового общения? 2. Какие бывают вербальные и невербальные средства взаимодействия с другими людьми? 3. Что такое информационно-коммуникационные технологии и какие из них вы применяли для изучения вопросов по технологической практике? 4. Дайте характеристику стилям делового общения. 5. Какие правила деловой переписки с учетом стилистики официальных писем, социокультурных различий вы знаете (на государственном языке Российской Федерации)? 6. Охарактеризуйте основные этапы деловых коммуникаций.	ИД-1УК-4 Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации
1. Какие чрезвычайные ситуации на объектах жизнеобеспечения предприятия по переработке животноводческого сырья могут возникнуть? Приведите	ИД-1 УК-8. Создает и поддерживает в повседневной

<p>примеры.</p> <p>2. С какими чрезвычайными ситуациями на объектах жизнеобеспечения предприятия по переработке животноводческого сырья Вы столкнулись в период прохождения технологической практике? Опишите их.</p> <p>3. Каковы Ваши действия при экстренной ситуации на объектах жизнеобеспечения предприятия по переработке животноводческого сырья?</p> <p>4. Какие меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия Вы знаете?</p> <p>5. Назовите причины возникновения экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>6. Опишите основные правила техники безопасности, которые должен соблюдать ветеринарно-санитарный эксперт.</p> <p>7. Опишите основные правила производственной санитарии, которые должен соблюдать ветеринарно-санитарный эксперт.</p> <p>8. Опишите организацию пожарной безопасности на предприятии (в организации), на котором Вы проходили практику.</p> <p>9. Какие должностные лица отвечали за соблюдение пожарной безопасности и охраны труда на предприятии (в организации), на котором Вы проходили практику? Каковы их обязанности?</p> <p>10. Участвовали ли Вы в мероприятиях по улучшению санитарных условий производства, условий труда работников на предприятии, на котором проходили практику? Опишите эти мероприятия и Ваше личное участие в них.</p> <p>11. Опишите основные правила охраны труда производственного персонала предприятия, на котором Вы проходили практику.</p> <p>12. Опишите основные правила защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p> <p>13. Какие должностные лица отвечали за защиту производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий на предприятии, на котором Вы проходили практику? Каковы их обязанности?</p> <p>14. Случались ли аварии на предприятии в период прохождения Вами практики? Если случались, опишите их. Каковы их последствия?</p> <p>15. Каково Ваше личное участие в ликвидации аварий на предприятии в период прохождения практики?</p> <p>16. Опишите порядок действия ветеринарно-санитарного специалиста при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов с целью создания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества.</p>	<p>жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>
<p>1. Что Вы понимаете под терминами «коррупция, коррупционное поведение»?</p> <p>2. Как Вы представляете коррупционное поведение ветеринарных, ветеринарно-санитарных специалистов?</p> <p>3. Какие меры пресечения коррупционной деятельности Вы знаете? Какие способы пресечения коррупционного поведения специалистов в области ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животноводства Вы можете предложить? Обоснуйте свой ответ.</p> <p>4. Какие проблемы в области коррупции существуют на предприятии, в котором Вы проходили практику?</p> <p>5. Как Вы оцениваете уровень коррупции на предприятии, в котором Вы проходили практику? Обоснуйте свой ответ.</p> <p>6. Приходилось ли лично Вам сталкиваться с проявлениями коррупции в учреждении, на предприятии, на котором Вы проходили практику?</p> <p>7. Опишите ситуации, в которых Вы столкнулись с проявлениями коррупции в учреждении, на предприятии, на котором Вы проходили практику.</p> <p>8. Как Вы оцениваете подход к решению коррупционных проблем в учреждении, на предприятии, на котором Вы проходили практику? Обоснуйте свой ответ.</p> <p>9. Пригодятся ли в Вашей дальнейшей профессиональной деятельности опыт решения коррупционных проблем в учреждении, на предприятии, на котором Вы проходили практик? Обоснуйте свой ответ.</p> <p>10. Можно ли утверждать, что в период практики Вы научились решать коррупционные проблемы? Обоснуйте свой ответ.</p> <p>11. Какие решения коррупционных проблем используют ветеринарно-санитарные специалисты в учреждении, предприятии, на котором Вы</p>	<p>ИД-1 УК-10. Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.</p>

<p>проходили практику? Насколько они эффективны?</p> <p>12. Можно ли утверждать, что в период практики Вы приобрели навыки решения коррупционных проблем? Обоснуйте свой ответ.</p> <p>13. Каким образом Вы приобретали навыки решения коррупционных проблем в период прохождения практики?</p> <p>14. Какие навыки решения коррупционных проблем в области ветеринарно-санитарного контроля Вы применяли в период прохождения практики?</p> <p>15. Можно ли утверждать, что приобретенные в период прохождения практики навыки решения коррупционных проблем в области ветеринарно-санитарного контроля пригодятся в Вашей дальнейшей профессиональной деятельности? Обоснуйте свой ответ.</p> <p>16. Что Вы понимаете под терминами «экстремизм и терроризм»?</p> <p>17. Какие меры противодействия экстремизму и терроризму Вы знаете?</p>	
<p>1. Перечислите научные методики в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии, которые Вы применяли при прохождении технологической практики.</p> <p>2. Проводили ли Вы анализ результатов экспертизы каких сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления в период прохождения технологической практики?</p> <p>3. Перечислите показатели качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, результаты ветеринарно-санитарной экспертизы которых Вы анализировали в период прохождения технологической практики.</p> <p>6. Какие методы, методики исследований пищевого сырья и продуктов используются на предприятии, где Вы проходили практику?</p> <p>7. Какие приборы и оборудование используются на предприятии, где Вы проходили практику? Кратко охарактеризуйте их.</p> <p>8. На каких этапах переработки сырья проводится ветеринарно-санитарная экспертиза?</p>	<p>ИД-1ПК-1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>
<p>1. Какую научную информацию отечественного и зарубежного опыта Вы использовали при прохождении технологической практики?</p> <p>2. Кратко обобщите современную научную информацию по соответствующей технологии перерабатывающего предприятия, на котором Вы проходили технологическую практику.</p> <p>3. Назовите последние, передовые отечественные и зарубежные научные достижения по тематике, соответствующей технологии перерабатывающего предприятия, на котором Вы проходили технологическую практику.</p> <p>4. Сравните передовые отечественные и зарубежные научные достижения по тематике, соответствующей технологии перерабатывающего предприятия, на котором Вы проходили технологическую практику.</p> <p>5. Принимали ли Вы участие в составлении отчетов по результатам научных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии в период прохождения технологической практики? В чем заключалось Ваше личное участие?</p> <p>6. Принимали ли Вы участие во внедрении результатов научных исследований и разработок в период прохождения технологической практики?</p> <p>7. Какие результаты научных исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии были внедрены в производство в период прохождения технологической практики? Кратко охарактеризуйте эти исследования и научные разработки.</p> <p>8. В чем заключалось Ваше личное участие во внедрении в производство результатов научных исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии?</p>	<p>ИД-4ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>
<p>1. Приводили ли Вы предубойный ветеринарный осмотр животного, находясь на практике?</p> <p>2. Какие ветеринарно-санитарные требования предъявляются к предубойному осмотру животных?</p> <p>3. Какие документы должны сопровождать животное на убой?</p> <p>4. Какие меры должны быть приняты при обнаружении при предубойном осмотре различных заболеваний?</p>	<p>ИД-1ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных</p>

<p>1. Какое пищевое сырье и продукты животного происхождения Вы исследовали при прохождении технологической практики с применением лабораторных методов экспертизы?</p> <p>2. Какие лабораторные методы пищевого сырья и продуктов животного происхождения Вы изучили прохождении технологической практики? Их сущность?</p> <p>3. Какие приборы, оборудование используют при послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре продукции и сырья животного происхождения?</p> <p>4. Опишите схему ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя.</p>	<p>ИД-2ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>
<p>1. Для чего необходим ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения?</p> <p>2. Проводили ли Вы ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения в период технологической практики?</p> <p>3. Какова была ветеринарно-санитарная оценка сырья и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления при осмотре?</p> <p>4. Какие органолептические показатели Вы оценивали при ветеринарно-санитарном осмотре продукции и сырья растительного происхождения?</p>	<p>ИД-3ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач</p>
<p>1. Какие современные научно-исследовательские технологии Вы знаете? Какие из них Вы использовали при прохождении технологической практики?</p> <p>2. Что такое эксперимент? Назовите виды экспериментов. Какие требования предъявляются к эксперименту?</p> <p>3. Как Вы проводили отбор проб исследуемой продукции и какие документы при этом заполняли?</p> <p>4. Какие методики лабораторных исследований использовались Вами?</p> <p>4. Что такое объект и предмет исследования? Расскажите о методике экспериментальной оценки объекта и предмета Ваших исследований.</p> <p>5. Какие требования предъявляются к объекту, предмету и задачам исследования?</p>	<p>ИД-4ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>
<p>1. При прохождении технологической практики проводили ли Вы обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения?</p> <p>2. Какие приемы и средства используются для обеззараживания продукции и сырья животного происхождения?</p> <p>3. Что относят к биологическим отходам и какие правила необходимо соблюдать при их сборе, утилизации и уничтожении?</p> <p>4. При прохождении технологической практики участвовали ли Вы в процессах утилизации и уничтожения биологических отходов?</p>	<p>ИД-5ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>
<p>1. При прохождении технологической практики проводили ли Вы обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения?</p> <p>2. Какие приемы и средства используются для обеззараживания продукции и сырья растительного происхождения?</p> <p>3. Что такое биоконверсия и для чего она применяется?</p>	<p>ИД-6ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач</p>
<p>1. Какие современные информационные технологии Вы знаете? Опишите их.</p> <p>2. Какие информационные технологии Вы использовали при прохождении технологической практики? Опишите их.</p> <p>3. Как применять современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных для обработки результатов технологической практики?</p> <p>4. Какие пакеты прикладных программ Вы использовали при прохождении технологической практики?</p> <p>5. Опишите IT-оснащение предприятия, на котором Вы проходили технологическую практику.</p> <p>6. Какие интернет-базы данных Вы использовали оформления результатов прохождения технологической практики?</p>	<p>ИД-7ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач</p>
<p>1. Перечислите производственную документацию в сфере безопасности пищевой продукции, которую ведут ветеринарно-санитарные специалисты предприятия, на котором Вы проходили практику. Каково ее содержание?</p> <p>2. Какую производственную документацию в сфере безопасности пищевой продукции Вы лично составляли в период прохождения практики? Опишите ее содержание.</p>	<p>ИД-2ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством</p>

<p>3. Перечислите отчетную документацию в сфере безопасности пищевой продукции, составляемую ветеринарно-санитарным специалистом предприятия, на котором Вы проходили практику. Каково ее содержание, периодичность представления в контролируемую организацию или учреждение?</p> <p>4. Какую отчетную документацию Вы лично составляли в период прохождения практики? В какой форме? Каковы результаты ее проверки?</p> <p>5. Какие заявки на материалы и оборудование Вы составляли в период прохождения практики? Опишите правила их оформления и порядок подачи.</p>	<p>Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции</p>
---	---

13.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций

Методические указания по практике с материалами, определяющими процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций в процессе прохождения практики, имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

1. Бурмистрова О.М. Производственная практика. Технологическая практика: методические рекомендации для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная и заочная) [Электронный ресурс] / О.М. Бурмистрова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 41 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9348> ;

2. Крыгин В.А. Методические указания к выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная и заочная) [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 39 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9348> .

Во время практики обучающийся обязан вести дневник, который можно вести в рукописной форме или в форме компьютерного набора. Записи в дневнике должны быть четкими и аккуратными. В дневнике отражаются все работы, в которых обучающийся принимал участие. При описании выполненных работ указывается дата, характеристика работы. Необходимо помнить, что дневник является основным документом, характеризующим работу обучающегося и его участие в освоении цели и задач технологической практики. В период прохождения практики дневник проверяет руководитель практики, который проводит текущий контроль прохождения практики, делает устные и письменные замечания по ведению дневника и ставит свою подпись.

На предприятии дневник заверяется руководителем практики от предприятия. На основании записей дневника, согласно индивидуального задания, составляется отчет о технологической практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Для аттестации по итогам практики представляется дневник, отчет с пакетом документов, указанном в разделе 12 программы практики, отзыв (характеристика), данная обучающемуся руководителем по практической подготовке от вуза (Приложение Н). Аттестация проходит в форме защиты отчета в форме индивидуального собеседования с руководителем. По результатам аттестации выставляется зачет с оценкой.

Формы текущего контроля:

- проверка дневника практики и отчета по практике;
- ответы на контрольные вопросы по показателям сформированности компетенций.

13.4.1. Вид и процедуры промежуточной аттестация

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится в соответствии с положением о практике обучающихся.

Форма аттестации итогов практики определяются утвержденной программой практики и доводится до сведения обучающихся перед началом практики.

По результатам зачета с оценкой обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично», внесенные в зачетно-экзаменационную ведомость, являются результатом успешного прохождения практики.

Результат зачета выставляется руководителем по практической подготовке от кафедры, в день его проведения в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Для проведения зачета руководитель по практической подготовке от кафедры накануне получает в директорате Института ИВМ зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в директорат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Неявка на зачет отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Обучающимся, имеющим академическую задолженность по практике, в директорат Института ИВМ выдается экзаменационный лист. В данном случае при успешном прохождении аттестации оценка выставляется руководителем по практической подготовке от кафедры в экзаменационный лист. Руководитель по практической подготовке от кафедры сдает экзаменационный лист в директората Института ИВМ в день проведения зачета или утром следующего дня.

До начала проведения промежуточной аттестации обучающиеся сдают на профильную кафедру руководителю по практической подготовке от кафедры отчетные документы: характеристику, дневник, отчет по практике. Отсутствие хотя бы одного из документов (положительной характеристики, дневника, отчета по практике) автоматически означает выставление оценки «неудовлетворительно».

1. Защита отчета перед комиссией

На профильной кафедре, на основании распоряжения заведующего кафедрой создается комиссия, как правило из трех человек, в состав которой входят: заведующий кафедрой, председатель комиссии и два преподавателя из числа штатного состава кафедры (обязательно один из которых руководитель по практической подготовке от кафедры). Дополнительно в состав комиссии может войти руководитель практики от профильной организации. Защита проводится в виде доклада обучающегося по основным разделам отчета (до 8 мин.) и ответов на вопросы членов комиссии (устный опрос по контрольным вопросам по каждому показателю сформированности компетенций). Время ответа - не более 10 минут. Защита может проводиться с применением мультимедийной техники. Для иллюстрации доклада обучающимся могут быть использованы графические материалы отчета.

2. Индивидуальный прием отчета руководителем по практической подготовке от кафедры

Руководителем по практической подготовке от кафедры проводится зачет, на основе устных ответов обучающегося на контрольные вопросы по каждому показателю сформированности компетенций и представленных ранее отчетных документов. Преподавателю предоставляется право задавать обучающемуся дополнительные вопросы в рамках программы практики. Время подготовки ответа в устной форме при сдаче зачета должно составлять 10 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа - не более 10 минут.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать зачеты в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Шкалы и критерии оценивания ответов обучающегося на защите отчета по практике представлены в таблице:

Шкала	Критерии оценивания
зачтено (отлично)	сформированы необходимые практические навыки работы с освоенным материалом; все предусмотренные программой практики учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко
зачтено (хорошо)	необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено достаточно высоко; однако отдельные практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, имеются неточности в выполнении заданий
зачтено (удовлетворительно)	необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой практики учебных заданий выполнены, при этом некоторые из выполненных заданий содержат ошибки, некоторые практические навыки работы не сформированы
не зачтено (неудовлетворительно)	необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном не сформированы, большинство предусмотренных программой практики учебных заданий не выполнены, при этом некоторые из выполненных заданий содержат грубые ошибки

14. Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики

а) Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322529> (дата обращения: 10.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143135> (дата обращения: 06.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

б) Дополнительная литература:

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211973> (дата обращения: 06.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара: СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423> (дата обращения: 06.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Никитин, И. Н. Национальное и международное ветеринарное законодательство : учебное пособие для вузов / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 376 с. — ISBN 978-5-507-44595-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/238493> (дата обращения: 10.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие / А. В. Смирнов. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-180-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69877> (дата обращения: 06.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305255> (дата обращения: 10.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

в) Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для проведения практики

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>
2. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
3. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>.

15. Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

«Техэксперт» - информационно-справочная система (ИСС), содержащая нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию. Доступ к ИСС «Техэксперт» предоставляется с компьютеров Научной библиотеки ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Электронная информационно-образовательная среда на базе Moodle используется при организации практической подготовки с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Список лицензионного программного обеспечения (таблица ниже).

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Назначение
1	MyTestXPRo 11.0	Программное обеспечение для тестирования знаний обучающихся
2	Microsoft Office (2010-2019)	Офисный пакет приложений
3	Windows (XP,7,10)	Операционная система
4	Google Chrome, Mozilla Firefox, Opera, Yandex Browser	Веб-браузер
5	MOODLE	Система управления обучением

16. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

а) Учебные аудитории

- учебная аудитория № 255, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения;

- помещение № 42 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;

б) Основное учебно-лабораторное оборудование

На кафедре Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ для выполнения отдельных разделов задания по производственной технологической практике обучающихся могут использоваться технические средства обучения (переносной мультимедийный комплекс - проектор BenQ, экран на штативе, ноутбук Asus, сетевой фильтр).

Для проведения производственной технологической практики используется производственное оборудование в профильной организации. Например,

1. Проекционный трихинеллоскоп «СТЕЙК»
2. Прибор портативный дозиметрический SOEKS 112
3. Рефрактометр лабораторный ИРФ-454 Б2М Г 34.15.051
4. Нитрат-тестер SOEKS 002-00004
5. Электронные весы серии YZ
6. Овоскоп
7. Люминоскоп «Филин»

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Бланк задания на практику

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

Институт ветеринарной медицины

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
(уровень высшего образования бакалавриат, Направленность
«Производственный ветеринарно-санитарный контроль»)

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на технологическую практику

Обучающийся _____
Фамилия, имя, отчество

Группа _____

Руководитель по практической подготовке от кафедры _____
Фамилия, имя, отчество,

должность

Место прохождения практики _____

Контактный телефон организации _____, E-mail _____

СОГЛАСОВАНО

Ответственный по практической подготовке от профильной организации

Фамилия, имя, отчество, должность

МП

Во время прохождения практики необходимо выполнить следующие работы:

№	Наименование работы	Результат	Сроки выполнения
1	Прохождение вводного инструктажа по технике безопасности и инструктажа на рабочем месте.	отметка о прохождении	
2	Общая характеристика места прохождения практики (история создания и развития, номенклатура выпускаемой (контролируемой) пищевой продукции, состав производственных подразделений, отделов и служб, их краткая характеристика и пр.)	оформление подраздела 1 основной части отчета по практике	
3	Организация и структура ветеринарной, ветеринарно-санитарной службы; права и обязанности специалистов	оформление подраздела 2 основной части отчета по практике	
4	Организация и структура ветеринарной, ветеринарно-санитарной службы; права и обязанности специалистов	оформление подраздела 3 основной части отчета по практике	
	Технологическая схема производства животноводческой продукции (сырья и продуктов животного происхождения) на предприятии, организация производственного ветеринарно-санитарного контроля	оформление подраздела 4 основной части	

№	Наименование работы	Результат	Сроки выполнения
		отчета по практике	
5	Организация ветеринарно-санитарного контроля и обеспечение качества и безопасности поднадзорных ветеринарно-санитарной службе сырья и продуктов животного и растительного происхождения	оформление подраздела 5 основной части отчета по практике	
6	Детальное описание и анализ рабочего места и работы практиканта	дневник практики; оформление подраздела 6 основной части отчета по практике	
7	Выполнение индивидуального задания	оформление подраздела 7 основной части отчета по практике	
8	Обработка и анализ полученных данных.	дневник и отчет по практике	

Дата выдачи задания _____

Срок предоставления отчёта до _____ 20__ г.

Руководитель по практической подготовке от кафедры _____

Задание принял к исполнению _____ (_____)

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Совместный рабочий график (план) проведения технологической практики

в период с _____ г. по _____ г.

для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность «Производственный ветеринарно-санитарный контроль») в период практики планируется проведение следующих этапов практики:

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы по практической подготовке при реализации практики, включая самостоятельную работу обучающихся, и трудоемкость в часах			Формы текущего контроля
		организационные мероприятия	организация технологической практики	самостоятельная работа	
		контактная работа			
1	Подготовительный	Ознакомление с программой практики, инструктаж по технике безопасности, выдача индивидуального задания, графика прохождения практики, совместного графика прохождения практики, инструктаж по ведению дневника (1 ч.)	—	—	Проверка дневника и отчета по практике научным руководителем
2	Производственный (Практическая подготовка в период проведения практики в профильной организации)	Вводный инструктаж по технике безопасности в условиях профильной организации, учреждения, предприятия и инструктаж на рабочем месте, ознакомление с производственной деятельностью предприятия, организацией лабораторного производственного ветеринарно-санитарного контроля (надзора) в профильной организации (2 ч.)	Изучение нормативно-технической, нормативной правовой, справочной документации. Анализ производственной деятельности предприятия. Выполнение индивидуального задания в соответствии с задачами практики, ведение дневника (202 часа)		
3	Заключительный (Подготовка отчета по практике)	Инструктаж по оформлению отчёта о практике (1 ч)	—	Оформление отчёта о практике (10 ч.)	
Итого (акад. час.)		2	2	212	Зачет с оценкой

Материально-техническое обеспечение предприятия, позволяющее реализовать этапы практики представлено оборудованием:

- 1.
- 2.

Ответственный по практической подготовке от профильной организации:
Руководитель по практической подготовке от кафедры

(подпись)
Ф.И.О.

Ф.И.О

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Рабочий график проведения технологической практики для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат , направленность «Производственный ветеринарно-санитарный контроль») на 20__-20__ учебный год

№ п/п	Тематика разделов практики	Дата
1	Прохождение вводного инструктажа по технике безопасности и инструктажа на рабочем месте.	
2	Общая характеристика места прохождения практики (история создания и развития, номенклатура выпускаемой (контролируемой) пищевой продукции, состав производственных подразделений, отделов и служб, их краткая характеристика и пр.)	
3	Организация и структура ветеринарной, ветеринарно-санитарной службы; права и обязанности специалистов	
4	Организация и структура ветеринарной, ветеринарно-санитарной службы; права и обязанности специалистов	
5	Технологическая схема производства животноводческой продукции (сырья и продуктов животного происхождения) на предприятии, организация производственного ветеринарно-санитарного контроля	
6	Организация ветеринарно-санитарного контроля и обеспечение качества и безопасности поднадзорных ветеринарно-санитарной службе сырья и продуктов животного и растительного происхождения	
7	Детальное описание и анализ рабочего места и работы практиканта	
8	Выполнение индивидуального задания	
9	Обработка и анализ полученных данных	
10	Оформление отчета по практике	

Согласовано:

Ответственный по практической подготовке от профильной организации

подпись

Ф.И.О.

печать

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Лист согласования и планируемых результатов практики и ее содержания

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель профильной организации
Ответственный по практической подготовке от профильной организации

Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Процесс прохождения обучающимися (направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза) практики направлен на формирование следующих компетенций:

универсальных:

- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);
- способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3);
- способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4);
- способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (УК-8);
- способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности. (УК-10).

профессиональных:

- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов (ПК-1);
- способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач (ПК-2);
- готовность составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач (ПК-3).

Планируемые результаты обучения при прохождении практики. Индикаторы достижения компетенций

УК-1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-1 Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации, применяет системный подход для решения поставленных задач	знания	Обучающийся должен знать информационные, компьютерные и сетевые технологии (Б2.В.02(П), УК-1 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате, анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи (Б2.В.02(П), УК-1 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, анализа информации, необходимой для решения поставленной задачи (Б2.В.02(П), УК-1 – Н.1)

УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-3 Осуществляет социальное взаимодействие и реализовывает свою роль в команде	знания	Обучающийся должен знать психологические особенности поведения людей, принципы адаптации, развития и мотивации (Б2.В.02(П), УК-3 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь организовывать командную работу для достижения поставленной цели, вырабатывать командную стратегию (Б2.В.02(П), УК-3 –У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон (Б2.В.02(П), УК-3 – Н.1)

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-4 Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации.	знания	Обучающийся должен знать стилевые приемы делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами; информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке (Б2.В.02(П), УК-4 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь демонстрировать интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. (Б2.В.02(П), УК-4 –У.1)

	навыки	Обучающийся должен владеть навыками деловой переписки, с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции на государственном языке. (Б2.В.02(П), УК-4 – Н.1)
--	--------	---

УК- 8 -Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-8 Создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	знания	Обучающийся должен знать опасные и вредные факторы, в рамках осуществляемой профессиональной деятельности, меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (Б2.В.02(П), УК-8 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты (Б2.В.02(П), УК-8 –У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (Б2.В.02(П), УК-8 – Н.1)

К-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1 УК-10. Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и как противодействовать им в профессиональной деятельности (Б2.В.02(П), УК-10 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности (Б2.В.02(П), УК-10 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками борьбы с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционного поведения (Б2.В.02(П), УК-10 – Н.1)

ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1ПК-1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения	знания	Обучающийся должен знать методы и этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения (Б2.В.02(П),ПК-1 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения (Б2.В.02(П),ПК-1 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками владения методами ветеринарно-санитарной экспертизы в рамках производственного ветеринарно-

		санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения (Б2.В.02(П),ПК-1 – Н.1)
ИД-4ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	знания	Обучающийся должен знать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе (Б2.В.02(П),ПК-1 – 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь обобщать и анализировать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе (Б2.В.02(П),ПК-1 – У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками внедрения результатов исследований и разработок в области технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарного контроля при производстве продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе (Б2.В.02(П),ПК-1 – Н.4)

ПК-2 - Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных	знания	Обучающийся должен знать особенности предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов (Б2.В.02(П),ПК-2 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь выполнять предубойный ветеринарный осмотр животных и птицы разных видов (Б2.В.02(П),ПК-2 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками организации и проведения предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы разных видов (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.1)
ИД-2ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать особенности ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения в рамках проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.2)
ИД-3ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении	знания	Обучающийся должен знать особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – 3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – У.3)

профессиональных задач	навыки	Обучающийся должен владеть навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.3)
ИД-4ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать методики отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения(Б2.В.02(П), ПК-2 – 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить отбор проб и лабораторные исследования по заданной методике с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-2 – У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.4)
ИД-5ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – 3.5)
	умения	Обучающийся должен уметь выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – У.5)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.5)
ИД-6ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать особенности обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – 3.6)
	умения	Обучающийся должен уметь выполнить работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – У.6)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками работы по обеззараживанию, утилизации и уничтожению продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б2.В.02(П), ПК-2 – Н.6)
ИД-7ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать современные информационные технологии и компьютерные программы для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02 (П), ПК-2 – 3.7)
	умения	Обучающийся должен уметь использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (Б2.В.02 (П), ПК-2 – У.7)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками применения современных информационных технологий, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных пакетов прикладных программ для выполнения необходимых расчетов при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02 (П), ПК-2 – Н.7)

ПК-3 Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-2ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	знания	Обучающийся должен знать производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-3 – 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-3 – У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками составления производственной документации (графиков работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование) и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарно-санитарного контроля при производстве и переработке сырья животного происхождения (Б2.В.02(П), ПК-3 – Н.2)

Содержание технологической практики

При прохождении технологической практики обучающийся выполняет полученное индивидуальное задание.

На первом (подготовительном) этапе прохождения практики обучающийся:

- знакомится с местом прохождения практики;
- знакомится с программой практики, сроками, порядком и методикой проведения практики, формой ведения дневника;
- получает индивидуальное задание по практике;
- составляет план прохождения практики.

На втором (производственном) этапе в виде практической подготовки в период проведения практики в профильной организации обучающийся должен изучить следующие вопросы, в зависимости от места прохождения практики.

- поиск и анализ научной литературы
- подбор методик и технологических инструкций.
- основные направления деятельности бакалавра ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающем предприятии;
- организация и проведение лабораторного ветеринарно-санитарного контроля на боенском предприятии, в цехах перерабатывающей промышленности;
- использование объективных методов, включая мониторинг, анализ и обобщение информации с целью объективной оценки эпизоотической ситуации на предприятиях мясо - и птицеперерабатывающей промышленности;
- организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора;
- анализ и обобщение данных о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах Госветнадзора;
- использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям;
- использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки;

- участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения;
- ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды;
- контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц;
- выполнение государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях.

На третьем (заключительном) этапе практики обучающийся:

- оформляете отчет и дневник по технологической практике и готовит его к защите.

Руководитель по практической подготовке от кафедры

(подпись)

Ф.И.О.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Распоряжение (приказ) о принятии обучающегося на технологическую практику

**Название предприятия
(места прохождения практики)**

Адрес (полный)

Распоряжение (приказ) № от _____ 20____ года.

Принять на практику обучающегося ____ курса Института ветеринарной медицины направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность «Производственный ветеринарно-санитарный контроль») _____

Ф.И.О обучающегося

1. Основание приема обучающегося считать договор на проведение практики № _____ от _____ 20__ года.
2. Руководство практикой от предприятия на весь период пребывания (Ф.И.О обучающегося) на предприятии сохраняю за собой.
3. С правами и обязанности руководителя по практической подготовке ознакомлен.

Руководитель по практической подготовке от предприятия обязан:

- провести обязательный инструктаж с обучающимся о порядке прохождения практики, охране труда и безопасности жизнедеятельности;
- проводить регулярные консультации для обучающихся-практикантов по теоретическим и практическим вопросам практики;
- осуществлять постоянный контроль над прохождением практики обучающимися и выполнением ими индивидуального плана и календарных графиков;
- контролировать ведение обучающимися-практикантами дневников, подготовку и составление отчётов;
- обеспечить обучающихся рабочими местами на весь период практики;
- обеспечить обучающихся специальной литературой и другой научно-технической информацией;

Руководитель по практической подготовке от предприятия имеет право:

- изменять план прохождения практики с учетом специфических особенностей предприятия.

Ответственный по практической подготовке от профильной организации
(подпись) Ф.И.О

Разработано: Название предприятия
(места прохождения практики)

ПРИЛОЖЕНИЕ И

Образец титульного листа и форма ведения дневника по практике

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

ДНЕВНИК

технологической практики

Обучающийся _____
Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Уровень высшего образования бакалавриат
Направленность: Производственный ветеринарно-санитарный контроль
Форма обучения очная/заочная
Курс ____
Группа ____
Место прохождения практики _____
Календарный срок прохождения практики _____
Руководитель по практической подготовке от кафедры _____
Ответственный по практической подготовке от профильной организации _____

**Троицк
20__ г.**

ПРИЛОЖЕНИЕ К

Образец титульного листа отчета по практике

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины**

О Т Ч Е Т

о технологической практике

Обучающийся _____
Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Уровень высшего образования бакалавриат
Направленность: Производственный ветеринарно-санитарный контроль
Форма обучения очная/заочная
Курс __
Группа ____
Место прохождения практики _____
Календарный срок прохождения практики _____
Руководитель по практической подготовке от кафедры _____
Ответственный по практической подготовке от профильной организации _____

**Троицк
20__ г.**

ПРИЛОЖЕНИЕ Л

Образец отзыва ответственного по практической подготовке от профильной организации, руководителя по практической подготовке от кафедры о работе обучающегося в период практики

ОТЗЫВ

о прохождении технологической практики

обучающимся _____, проходившем практику на _____ в период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Текст отзыва..... (указываются степень и качество выполнения плана практики, обоснованность выбранных методов исследования, достоверность результатов, самостоятельность и инициативность, приобретенные навыки и умения, отношение к работе, рекомендация о зачете и возможной оценке).

Ответственный по практической подготовке от профильной организации ИЛИ
Руководитель по практической подготовке от кафедры

ФИО

должность

(подпись, дата)

ПРИЛОЖЕНИЕ М

Протокол № ____

заседания комиссии кафедры _____ (название кафедры)

по защите отчётов по _____ (вид практики)

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(уровень высшего образования бакалавриат, направленность

«Производственный ветеринарно-санитарный контроль») форма обучения очная
/заочная

« ____ » _____ 20__ г.

№ ____

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Повестка дня:

Защита отчетов о _____ (вид практики) обучающихся направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»), форма обучения очная/заочная

Слушали: *перечислить Ф.И.О. и группы обучающихся.*

Постановили: С учётом результатов выполнения индивидуального задания по практике, ответов на контрольные вопросы, отзыва и характеристики, качества составления и оформления отчета о практике, аттестовать обучающихся.

1. Фамилия Имя Отчество

Место прохождения практики: _____

Оценка _____

2.

3.

Подписи членов комиссии:

