

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования Новосибирский ГАУ



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.02 (П) Технологическая практика

Уровень профессионального образования бакалавриат, по программе бакалавриата

Направление(я) подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль(и) (программы) Ветеринарно-санитарная экспертиза
(полное наименование профиля направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Курс 3,4 / 2,4 **Семестр** 6,7/4,7

Зачет 6/4 семестр

Дифференцированный зачет 7/7

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 № 939 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и от 08.02.2021 года № 83)

Разработчики:

доцент кафедры ВСЭ и паразитологии Леденева О.Ю.

ст. преподаватель кафедры ВСЭ и паразитологии Коновалов Е.С.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «29» июня 2023 г.,
протокол № 29

Заведующий кафедрой ВСЭ и паразитологии

доцент, канд. вет. наук Леденева О.Ю.

Программа одобрена учебно-методической комиссией института
«03» июля 2023 г., протокол № 6

Председатель учебно-методической комиссии

Яковлева Н.С.

1. Цели производственной технологической практики

Целями производственной, технологической практики являются закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

2. Задачи производственной технологической практики

Задачами технологической практики являются - это ознакомление с основами производства продуктов животного и растительного происхождения; закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по всему циклу наук; овладение производственными навыками по ветеринарно-санитарной экспертизе, оценке и производственному ветеринарно-санитарному контролю на всех этапах переработки продуктов питания; освоить современные методы лабораторных исследований мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов и меда.

3. Вид практики

Технологическая практика. Способ проведения практики: стационарно и выездная. Форма проведения практики: дискретно и непрерывно.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной технологической практики

В результате прохождения данной практики, обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования компетенций:

- изучать передовые методы ведения хозяйственной деятельности сельскохозяйственных предприятий;
- организовывать и проводить мероприятия по профилактике и ликвидации инфекционных и инвазионных болезней, общих для человека и животных, а также незаразных болезней, опасных для здоровья животных;
- отработать приемы ветеринарно-санитарной экспертизы всех продуктов убоя животных и методов лабораторного анализа сырья и продуктов животного происхождения;

- проводить ветеринарно-санитарные мероприятия и ветеринарно-санитарную экспертизу при заготовке и убойе животных, торговле мясом, молоком, мясными и молочными продуктами, яйцами, рыбой и др.;
- ознакомиться с практикой проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях цехов различных подконтрольных государственной ветеринарной службе предприятий в соответствии с требованиями санитарных правил;
- ознакомиться с технологическими процессами при изготовлении разных видов мясных, молочных или рыбных продуктов и требованиями нормативных документов;
- организовывать ветеринарно-санитарный надзор за состоянием мест торговли;
- осуществлять ветеринарно-санитарную оценку проектирования и использования животноводческих и ветеринарных объектов и качества кормов;
- освоить ведение ветеринарной документации, способствовать повышению квалификации рабочих, ветеринарных санитаров и др.;
- осуществлять мероприятия по предотвращению производственного травматизма и профессиональных заболеваний;
- владеть рациональными приемами поиска и использования научно-технической информации, включая использование вычислительной техники.

Код компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы компетенции
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИУК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
		ИУК-9.2 Применяет методы анализа экономических явлений и процессов для достижения финансовых целей в различных областях жизнедеятельности

УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-10.1 Анализирует международные и российские нормативные правовые акты, направленные на противодействие коррупции, а также способы профилактики коррупционных проявлений
		УК-10.2 Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе
		УК-10.3 Соблюдает правила общественного взаимодействия, в том числе с государственными органами на основе нетерпимого отношения к любым проявлениям коррупционного поведения
ОПК-2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ИОПК-2.1 Учитывает влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов при осуществлении профессиональной деятельности.
		ИОПК-2.2 Демонстрирует навыки оценки и прогнозирования влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов при осуществлении профессиональной деятельности.
		ИОПК-2.3 Обладает навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством

		ответственности за свою профессию
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ИОПК-4.1 Использует технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.
		ИОПК-4.2 Применяет современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретирует полученные результаты
		ИОПК-4.3 Обосновывает применение специализированного оборудования для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.
		ИОПК-4.4 Обосновывает использование основных естественных, биологических и профессиональных понятий при решении общепрофессиональных задач
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ИОПК-5.1 Использует современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов
		ИОПК-5.2 Применяет новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работает со специализированными информационными базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете
		ИОПК-5.3 Оформляет специальные

		документы с использованием специализированных баз данных и осуществляет документооборот в профессиональной деятельности
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИОПК-7.1 Понимает особенности работы современных информационных технологий
		ИОПК-7.2 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИПК-1.7 Осуществляет организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
ПК-3	Способен организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке, хранению и реализации сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИПК-3.1 Разрабатывает план проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях
		ИПК-3.2 Организует дезинфекцию и дезинсекцию животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий
		ИПК-3.3 Организует контроль за проведением ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по

		переработке, хранению и реализации сырья и продуктов животного и растительного происхождения
		ИПК-3.4 Соблюдает правила хранения и утилизации биологических отходов
ПК-6	Способен проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль готовой продукции и сырья животного и растительного происхождения, со знанием правил перевозки, хранения и реализации грузов, подконтрольных ветеринарной службе	ИПК-6.1 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной ветеринарной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований
		ИПК-6.2 Осуществляет ветеринарно-санитарную оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований

5. Место практики в структуре ООП

Входит в состав учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) утвержденным Ученым советом Новосибирского ГАУ протокол № 5 от 25.05.2023 г

6. Указание объема технологической практики

Очное отделение:

- 3 курс, 6 семестр 9 з. е. (324 часа);
- 4 курс 7 семестр – 6 з. е. (216 часов).

Заочное отделение:

- 2 курс, летняя сессия 6 з. е. (216 часов);
- 4 курс, зимняя сессия 9 з. е. (324 часа).

7. Структура и содержание технологической практики

Общая трудоемкость практики составляет 15 зачетных единиц, 540 часов.

7.1. Для студентов заочного отделения 2 курс летняя сессия

№	Разделы (этапы) практики	Компетенции
1	Основы вирусологии Знать основные особенности вирусов; современные подходы к профилактике и принципам диагностики вирусных болезней животных; характеристику наиболее актуальных вирусных болезней; правила взятия патологического материала от больных животных или их трупов; уметь правильно консервировать и транспортировать материал в лабораторию для исследования на вирусную инфекцию; обнаружить и идентифицировать вирусы в патологическом материале.	УК-9; УК-10; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-6
2	Микробиология Знать физические и химические основы жизнедеятельности организма; микроструктуру клеток, тканей и органов животных; методы микроскопии, используемые в микробиологии; методы выделения и идентификации микроорганизмов; роль микроорганизмов и использование бактерий и микроскопических грибов в промышленности и сельском хозяйстве; состав микрофлоры организма животных и ее значение; современная классификация биопрепаратов, принципы их получения и применения; основные методы диагностики, специфической профилактики и лечения инфекционных болезней животных; гигиенические параметры содержания животных.	УК-9; УК-10; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-6
3	Санитарная микробиология Знать основные термины и определения, названия санитарно-показательных микроорганизмов, методы их определения в	УК-9; УК-10; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-6

	продукции животного и растительного происхождения.	
--	--	--

7.2. Для студентов очного и заочного отделения 3,4 курс

№	Разделы (этапы) практики	Компетенции
1	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза</p> <p>Изучить структуру боенских предприятий, организацию ветеринарной службы по ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и готовой продукции. Освоить методы предубойного осмотра скота, послеубойного исследования туш и других продуктов убоя.</p> <p>Приобрести практические навыки по нормам отбора проб для бактериологического, физико-химического и других методов исследования: провести трихинеллоскопию свинины.</p> <p>На молочном заводе ознакомиться с правилами приема молока, отбора проб и методами исследований, технологией переработки молока и производства молочных продуктов.</p> <p>В лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка изучить документацию на мясо и другие продукты, принять участие в исследовании мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы, пищевых яиц, меда и продуктов растительного происхождения</p>	<p>УК-9; УК-10; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-6</p>
2	<p>Санитарная микробиология</p> <p>Знать основные термины и определения, названия санитарно-показательных микроорганизмов, методы их определения в продукции животного и растительного происхождения</p>	<p>УК-9; УК-10; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-6</p>
3	<p>Ветеринарное законодательство</p> <p>Знать основные положения</p>	<p>УК-9; УК-10; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-7;</p>

	законодательства РФ в области ветеринарии	ПК-1; ПК-3; ПК-6
4	Инфекционные болезни Уметь распознавать проявление наиболее опасных инфекционных болезней животных общих для человека и животных; Иметь навыки клинических и лабораторных методов диагностики болезней	УК-9; УК-10; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-6
5	Паразитарные болезни Уметь распознавать проявление наиболее опасных паразитарных болезней животных и, в первую очередь, болезней общих для человека и животных; Иметь навыки клинических и лабораторных методов диагностики болезней; Разрабатывать противоэпизоотические мероприятия и меры борьбы с конкретными паразитами животных с учетом современных условий развития эпизоотического процесса в конкретных условиях определенного региона и хозяйства	УК-9; УК-10; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-6

Содержание практики

При прохождении технологической практики на кафедре или в подразделениях университета:

Контактная работа в объеме 2 часов при проведении производственной практики предусматривает следующие виды работы педагогов кафедры с практикантами:

- инструктаж по общим вопросам организации практики;
- выдача индивидуального задания;
- составление рабочего графика (плана) практики;
- текущая консультация и контроль выполнения заданий, проверка дневников, журналов наблюдений и других учебно-методических материалов;

При прохождении технологической практики в сторонней организации (на производстве):

Контактная работа в объеме 2 часов при проведении производственной

практики предусматривает следующие виды работ руководителя практики от организации с практикантами:

- инструктаж по общим вопросам организации практики в организации (на производстве);
- согласование рабочего графика (плана) практики;
- представление рабочих мест практикантам;
- текущая консультация и контроль за выполнением индивидуальных заданий в соответствии с рабочим графиком (планом) практики, проверка дневников, журналов наблюдений и других учебно-методических материалов;
- подготовка характеристики практиканту, проверка дневника по практике

1 этап. Подготовительный этап

1-2 дня: студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности; знакомятся со структурой организации, уточняют рабочий график (план) с руководителем практики на кафедре университета или в организации.

2 этап. Основной этап. В течение всей практики:

- изучать специальную литературу, аналитические материалы, данные статистической отчетности, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний;
- участвовать в проведении научных исследований;
- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию информации по актуальным проблемам, соотнесенным с профессиональной деятельностью;
- ведение дневника практики;
- составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу задания).

1 неделя:

- изучение правил техники безопасности на производстве;

- знакомство с предприятием (лабораторией): количество лабораторий, их сфера деятельности; проверяемая продукция/сырьё/цеха; лабораторное оборудование; применяемые методы экспертизы

2-3 неделя:

- работа в качестве стажёра на определённом рабочем месте (участок № 1) выполнение операций по ветеринарно-санитарной экспертизе: проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; сбор статистических данных.

4 неделя:

- работа в качестве стажёра на определённом рабочем месте (участок № 2) выполнение операций по ветеринарно-санитарной экспертизе: проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; сбор статистических данных.

5 неделя:

- работа в качестве стажёра на определённом рабочем месте (участок № 3) выполнение операций по ветеринарно-санитарной экспертизе: проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; сбор статистических данных; обобщение материала для отчёта по практике в соответствии с целями и задачами технологической практики.

3 этап. Заключительный этап. Проводится обработка и анализ полученной информации; подготовка к защите отчета по практике.
Обязанности обучающихся при прохождении производственной практики:

- Выполняют задания (групповые и индивидуальные), предусмотренные программой практики.

- Соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, требования охраны труда и пожарной безопасности.

- Ведут дневники, заполняют журналы наблюдений и результатов лабораторных исследований, оформляют другие учебно-методические материалы, предусмотренные программой практики, в которых записывают данные о характере и объеме практики, методах её выполнения.

- Представляют своевременно руководителю практики дневник, письменный отчет о выполнении всех заданий, отзыв от руководителя практики от Организации и сдают зачет (дифференцированный зачет) по практике в соответствии с формой аттестации результатов практики, установленной учебным планом с учетом требований ФГОС и ОПОП.

- Несут ответственность за выполняемую работу и её результаты

8. Форма отчетности по технологической практике

Для студентов, находящихся на практике, устанавливают следующие формы отчетных документов:

1. Направление на производственную практику с отметками о прибытии и выбытии из организации (Приложение 1);
2. Дневник по производственной практике (Приложение 2);
3. Отчет по производственной практике (Приложение 3);
4. Индивидуальное задание на практику (Приложение 4);
5. Совместный рабочий график (план) проведения практики (Приложение 5);
6. Характеристика (оценочное заключение) (Приложение 6);
7. Аттестационный лист (Приложение 7);
8. Выписка из журнала вводного инструктажа профильной организации, либо его копия (титул и страница с записью об инструктировании обучающегося) (Приложение 8);

9. Приказ о принятии обучающегося и назначение руководителя практики.

Во время прохождения технологической практики студент ведет дневник, требования к которому изложены в пункте 8.1.

По итогам выполненной технологической практики студент составляет отчет в соответствии с требованиями п. 8.2.

8.1 Правила оформления и ведения дневника

Во время прохождения технологической практики студент последовательно регистрирует выполненную им, согласно программе, работу, а также излагает свои наблюдения о качестве организации и содержания работы.

Дневник следует заполнять ежедневно по окончании рабочего дня. В дневнике отражаются все работы, в которых студент принимал участие. При описании выполненных работ указывают цель и характеристику работы, способы и методы ее выполнения, приводятся результаты. В дневник также заносятся сведения, полученные во время экскурсий, занятий с преподавателями, информации об опытах других лабораторий и т.п.

Оформляя дневник, следует учитывать, что дневник является одним из основных документов, характеризующих работу студента на практике. Записи в дневнике должны быть четкими и аккуратными. Дневник проверяет руководитель производственной практики, делает устные и письменные замечания по ведению дневника и ставит свою подпись. Каждые 5 дней дневник заверяется печатью учреждения.

8.2 Общие требования, структура отчета и правила его оформления

Общие требования к отчету:

- полнота изложения выполненных работ, своих наблюдений и предложений;
- четкость и логическая последовательность изложения материала;

- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;

- конкретность изложения результатов работы; обоснованность рекомендаций и предложений.

Структура отчета. Структурными элементами отчета являются:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- характеристика предприятия (лаборатории, НИИ);
- практическая работа, осуществленная в различных цехах или на отдельных производственных участках;
- материалы выполненной работы (по разделам);
- заключение и предложения по совершенствованию организации и проведения практики;
- приложения;

Описание элементов структуры отчета.

Отчет представляется в виде пояснительной записки, описание элементов структуры которой приведено ниже.

Титульный лист отчета. Титульный лист является первым листом отчета и оформляется в соответствии с приложением. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

Перечень сокращений и условных обозначений. Перечень сокращений и условных обозначений - структурный элемент отчета, дающий представление о вводимых автором отчета сокращениях и условных обозначений. Элемент является не обязательным и применяется только при наличии в пояснительной записке сокращений и условных обозначений.

Содержание. Содержание - структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

Введение и заключение. «Введение» и «заключение» - структурные элементы отчета, требования к ним определяются настоящей программой. «Введение» и «Заключение» не включаются в общую нумерацию разделов и размещают на отдельных листах. Слова «Введение» и «Заключение» записывают посередине страницы с первой прописной буквы.

Во *введении* указывается цели и задачи работы. Указывается индивидуальное задание руководителя производственной технологической практики.

В *заключении* излагаются основные итоги выполнения работы, выводы.

Основная часть. Основная часть - структурный элемент отчета, требования к которому определяются индивидуальным заданием студента на период прохождения технологической практики.

Приложения (по необходимости). Приложения являются самостоятельной частью отчета. В приложениях помещают материал, дополняющий основной текст.

Приложениями могут быть:

- графики, диаграммы, таблицы;
- статистические данные;
- нормативны документы (ксерокопии);
- методы исследования;
- схемы исследования.

Оформление текстового материала (ГОСТ 7.0.11 — 2011)

1. Отчет должен быть выполнен печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне белой бумаги формата А 4 (210x297 мм).

2. Поля: с левой стороны - 25 мм; с правой - 10 мм; в верхней части - 20 мм; в нижней - 20 мм.

3. Тип шрифта:ХО Thames. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов (глав): полужирный, размер 16 пт. Шрифт

заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт. Цвет шрифта должен быть черным. Межсимвольный интервал - обычный. Межстрочный интервал - полуторный. Абзацный отступ - 1,25 см.

4. Страницы должны быть пронумерованы. Порядковый номер ставится в середине верхнего поля. Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

5. Главы имеют сквозную нумерацию в пределах отчета и обозначаются арабскими цифрами. В конце заголовка точка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Переносы слов в заголовках не допускаются.

6. Номер подраздела (параграфа) включает номер раздела (главы) и порядковый номер подраздела (параграфа), разделенные точкой. Пример -1.1, 1.2 и т.д.

7. Каждая глава отчета начинается с новой страницы.

8. Написанный и оформленный в соответствии с требованиями отчет студент регистрирует на кафедре.

9. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся (по итогам производственной практики) -Технологическая практика

Аттестация обучающихся проводится комплексно, с учетом сроков сдачи отчетной документации, результатов проверки дневника и отчета, качества ответов на вопросы при защите практики.

Примерный перечень вопросов для устной защиты технологической практики:

1. Ветеринарные сопроводительные документы. Порядок и форма их оформления.

2. Организация и методика предубойного осмотра сельскохозяйственных животных, его значение.

3. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.

4. Ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов. Виды ветеринарных клейм и штампов.
5. Санитарно-показательные микроорганизмы, их виды, особенности и свойства.
6. Утилизация и сжигание трупов и боенских отходов.
7. Санитарная оценка туш и внутренних органов при инфекционных и паразитарных болезнях.
8. Предубойные и послеубойные изменения во внутренних органах и тушах при заразных, незаразных болезнях, отравлениях.
9. Какие нормативно-технические документы регламентируют качество и безопасность сырья и продукции животного происхождения.
10. Какие информационные системы используются при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.
11. Требования технических регламентов Таможенного союза к безопасности продуктов.

В результате аттестации студент получает зачет на 2 курсе заочное обучение и зачет с оценкой на 3,4 курсах всех форм обучения, который проставляется в ведомость, зачетную книжку. При этом учитываются содержание и правильность оформления студентом дневника, отчета по практике; мнение руководителя практики; качество ответов на вопросы. Аттестация практики проходит в форме защиты дневника и отчета по балльной системе.

Критерии оценки на дифференциальном зачете

Результат зачета	Критерии
«отлично» высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, кооперироваться с коллегами, повышать свою квалификацию; показал навыки внедрения результатов исследований и разработок в профессиональной сфере; навыки владения работой и проведением анализа научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; владения современными достижениями в профессиональной сфере. Умеет самостоятельно выполнять научную работу и облекать ее в установленную форму, а кроме того способен на основе проведенного анализа выявлять недостатки и предлагать

	пути их преодоления
«хорошо» повышенный уровень	<p>Обучающийся показал хорошие знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи средней, и частично, повышенной сложности, кооперироваться с коллегами, повышать свою квалификацию; показал навыки внедрения результатов исследований и разработок в профессиональной сфере; навыки работы и проведения анализа научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; владения современными достижениями в профессиональной сфере.</p> <p>Владеет навыками самоорганизации и саморазвития, умеет самостоятельно выполнять научную работу и облекать ее в установленную форму, а кроме того способен на основе проведенного анализа выявлять недостатки и предлагать пути их преодоления.</p>
«удовлетворительно», пороговый уровень	<p>Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной задачи; кооперироваться с коллегами, повышать свою квалификацию; показал навыки работы и проведения анализа научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; владения современными достижениями в профессиональной сфере.</p> <p>Владеет навыками самоорганизации и саморазвития, умеет самостоятельно выполнять научную работу и облекать ее в установленную форму, а кроме того, способен на основе проведенного анализа выявлять недостатки.</p>
«неудовлетворительно», уровень не сформирован	<p>При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений практики; не умение самостоятельно выполнять задание, не стремится самостоятельно выполнить научную работу и облекать ее в установленную форму, а кроме того, не способен провести анализ и выявлять недостатки.</p>

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение технологической практики

Список основной литературы:

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.: М.Ф. Боровков — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. (ЭБС Лань)

2. Санитарная микробиология / Н. А. Ожередова, А. Ф. Дмитриев, В. Ю. Морозов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-507-47820-0.— Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327629>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Галиуллин, А. К. Ветеринарная биотехнология / А. К. Галиуллин, Р. Я. Гильмутдинов, В. И. Плешакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 240 с. — ISBN 978-5-507-45765-6.— Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/319316>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Практикум по внутренним болезням животных / Г. Г. Щербаков, А. В. Яшин, А. П. Курдеко [и др.]; Под ред.: Г. Г. Щербаков — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 544 с. — ISBN 978-5-507-46835-5.— Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/321224>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Ожередова, Н. А. Инфекционные болезни животных : учебное пособие / Н. А. Ожередова. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 112 с.— Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/323456>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Список дополнительной литературы:

1. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. – 5-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 240 с. (ЭБС Лань)

2. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 560 с. (ЭБС Лань)

3. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В.Г. Урбан – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 384 с. (ЭБС Лань)

4. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных животных с топографией лимфатических узлов : методические указания / Н. А. Соловьев, Ю. М. Гак, Н. М. Федоров [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 41 с. (ЭБС Лань)

5. 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. (ЭБС Лань).

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт Минсельхоза России;
2. Аграрная российская информационная система;
3. Единый сервисный портал Минсельхоза России;
4. Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ;
5. Государственная информационная система в сфере ветеринарии: Ветис;

6. Электронно-библиотечная система НГАУ.

11. Материально-техническое обеспечение технологической практики

Для проведения практики предусмотрена лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы кафедры ВСЭ и паразитологии. Заключены договора с ГБУ НСО УВ Новосибирской области, города Новосибирска.

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

НАПРАВЛЕНИЕ № _____ от « _____ » _____ 202 _____ г.

Студент _____ группа _____

_____ курс, институт ветеринарной медицины и биотехнологии согласно приказу по ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ от « _____ » _____ 20 _____ г.

№ _____ договор между (письмо от)

_____ (наименование организации)

и ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ от « _____ » _____ 20 _____ г. № _____ направляется в _____

_____ (наименование предприятия)

района _____

_____ области для прохождения производственной практики по направлению подготовки 36.03.01 ветеринарно-санитарная экспертиза по профилю ветеринарно-санитарная экспертиза сроком с « _____ » _____ 202 _____ г. по « _____ » _____ 202 _____ г.

Директор ИВМ и Б _____ Я.В. Новик

Руководитель практики от НГАУ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

Отметка о прибытии в пункты назначения и выбытия из них:

Выбыл из

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

« _____ » _____ г.

Подпись _____

М.П. _____

Выбыл из

« _____ » _____ г.

Подпись _____

М.П. _____

Прибыл в

« _____ » _____ г.

Подпись _____

М.П. _____

Прибыл в

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

« _____ » _____ г.

Подпись _____

М.П. _____

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Институт ветеринарной медицины и биотехнологии
Кафедра ВСЭ и паразитологии

ДНЕВНИК
Прохождения производственной практики обучающегося
Технологическая

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Курс _____ группа _____

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза

Сроки практики с «___» _____ 20___ г. по «___» _____ 20___ г.

Место прохождения практики _____
(организация, район, область)

Руководитель практики от предприятия:

(должность, подпись, расшифровка)

МП

Новосибирск 20___

Дата	Место практики	Вид работы

ПРИМЕЧАНИЕ. Дневник заполняется ежедневно, рукописно. Каждую неделю студент предоставляет дневник на проверку руководителю практики от организации каждые 5 дней.

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Институт ветеринарной медицины и биотехнологии
Кафедра ВСЭ и паразитологии

ОТЧЕТ

Прохождения производственной практики обучающегося
Технологическая

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Курс _____ группа _____

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза

Сроки практики с « ____ » _____ 20 ____ г. по « ____ » _____ 20 ____ г.

Место прохождения практики _____
(организация, район, область)

Руководитель практики от образовательной организации:

(должность, подпись, расшифровка)

Новосибирск 20 ____

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Институт ветеринарной медицины и биотехнологии
Кафедра ВСЭ и паразитологии
Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Индивидуальное задание Практика Технологическая

Студенту _____ курса _____ группы _____

Место прохождения практики _____

Цель практики _____

Задачи практики _____

Схема отчета _____

Руководитель от НГАУ _____ (_____)

Руководитель от предприятия _____ (_____)

Дата выдачи задания «_____» _____ 20__ год

Ознакомлен _____

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Институт ветеринарной медицины и биотехнологии
Кафедра ВСЭ и паразитологии

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой _____/Леденева О.Ю.

« ____ » _____ 20 ____ года.

**Совместный рабочий график (план) проведения
производственной практики**

Студента _____ курса _____ группы _____

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, место прохождения практики _____

Сроки прохождения с « ____ » _____ 20 ____ г по « ____ » _____ 20 ____ г.

Планируемые работы

№	Содержание работы	Сроки выполнения	Форма отчетности	Отметка руководителя о выполнении
1	Ознакомительный этап		Проведение вводного инструктажа, выдача индивидуального задания	
2	Выполнение индивидуального задания		Мероприятия по сбору материала, заполнение дневника	
3	Аттестация итогов практики		Характеристика от учреждения	
4	Подготовка отчета		Отчет по практике	
5	Защита отчета по практике на кафедре		Ведомость	

Руководитель практики от НГАУ _____ / _____ /

Руководитель практики от организации _____ / _____ /

Практикант _____ / _____

Характеристика (оценочное заключение)

На обучающегося _____

Период прохождения практики с «___»_____20__г по
«___»_____20__года

№	Показатель	Результат (нужное подчеркнуть)
1	Уровень теоретической подготовки	Высокий, удовлетворительный, неудовлетворительный
2	Уровень практической подготовки	Высокий, удовлетворительный, неудовлетворительный
3	Трудовая дисциплина	Высокий, удовлетворительный, неудовлетворительный
4	Качество выполняемых работ	Высокий, удовлетворительный, неудовлетворительный

Практикант

овладел _____

Заключение: индивидуальное задание выполнено в полном объеме, в неполном объеме, частично (нужное подчеркнуть).

Замечание и пожелания в адрес практиканта _____

Руководитель практики от предприятия _____ / _____ /

«___»_____20__год

М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРАКТИКА Б2.О.03(П) ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Студента _____ группы _____

Фамилия И.О.

Место прохождения практики _____

Наименование организации, адрес

В объеме ____ часов, с « ____ » _____ 20 ____ г по « ____ » _____ 20 ____ г.

Уровень сформированности компетенций

Код компетенции	Формулировка компетенции	Уровень сформированности
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Не достаточный уровень
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Не достаточный уровень
ОПК-2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Не достаточный уровень
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Не достаточный уровень

ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	<p><i>Высокий уровень</i></p> <p><i>Повышенный уровень</i></p> <p><i>Пороговый уровень</i></p> <p><i>Не достаточный уровень</i></p>
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<p><i>Высокий уровень</i></p> <p><i>Повышенный уровень</i></p> <p><i>Пороговый уровень</i></p> <p><i>Не достаточный уровень</i></p>
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<p><i>Высокий уровень</i></p> <p><i>Повышенный уровень</i></p> <p><i>Пороговый уровень</i></p> <p><i>Не достаточный уровень</i></p>
ПК-3	Способен организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке, хранению и реализации сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	<p><i>Высокий уровень</i></p> <p><i>Повышенный уровень</i></p> <p><i>Пороговый уровень</i></p> <p><i>Не достаточный уровень</i></p>
ПК-6	Способен проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль готовой продукции и сырья животного и растительного происхождения, со знанием правил перевозки, хранения и реализации грузов, подконтрольных ветеринарной службе	<p><i>Высокий уровень</i></p> <p><i>Повышенный уровень</i></p> <p><i>Пороговый уровень</i></p> <p><i>Не достаточный уровень</i></p>

Заключение: Аттестуемый _____

Фамилия И.О.

Показал владение компетенциями на следующем уровне _____

Руководитель практики от предприятия _____ (_____)

подпись

расшифровка

« ____ » _____ 20 ____ год

Выписка из журнала вводного инструктажа

(наименование организации)							
Дата	ФИО инструктируемого	Год рождения	Должность инструктируемого	Наименование подразделения, куда направляется практикант	ФИО инструктирующего	Подпись	
						Инструктирующего	Инструктируемого

Выписка верна: Специалист по охране труда _____ / _____
Подпись Расшифровка