

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»

Факультет ветеринарной медицины

Кафедра общей и частной зоотехнии



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.01.02(П) «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ПРАКТИКА (ВТОРАЯ)»

Образовательная программа **Бакалавриат**

Укрупненная группа **36.00.00 Ветеринария и зоотехния**

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

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

Форма обучения **очная, очно-заочная**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Год начала подготовки: **2023**

Макеевка – 2023 год

Программа учебной практики «Ветеринарно-санитарная практика» разработана в соответствии с:

Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 сентября 2017 г. № 939.

Программа учебной практики «Ветеринарно-санитарная практика» разработана на основании учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного Ученым советом ДОНАГРА от 24.04.2023 г., протокол № 4.

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-методической комиссии кафедры общей и частной зоотехнии

Протокол № 11 от 28.03.2023 года

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры общей и частной зоотехнии

Протокол № 11 от 28.03.2023 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРАКТИКЕ	4
1.1. Наименование практики	4
1.2. Область применения практики	4
1.3. Нормативные ссылки	4
1.4. Роль и место практики в учебном процессе	4
1.5. Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	7
4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	10
4.1. Рекомендуемая литература	10
4.2. Средства обеспечения прохождения практики	12
4.3. Оценочные материалы (фонд оценочных средств)	12
4.4. Критерии оценки знаний, умений, навыков	12
5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	41

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРАКТИКЕ

1.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРАКТИКИ

Б2.В.01.02(П) «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ПРАКТИКА (ВТОРАЯ)»

1.2 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРАКТИКИ

Производственная практика «Ветеринарно-санитарная практика» предусмотрена учебным планом основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики».

Для прохождения производственной практики необходимы компетенции, формируемые в результате освоения дисциплин «Паразитарные болезни животных», «Ветеринарная санитария», «Инфекционные болезни животных», «Экологическая безопасность сырья и пищевых продуктов», «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» и является основой для прохождения преддипломной практики, при выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

1.3. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

Нормативно-правовую базу программы практики составляют:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

Положение о практической подготовке обучающихся ДОНАГРА;

другие локальные нормативные акты ДОНАГРА.

1.4. РОЛЬ И МЕСТО ПРАКТИКИ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ

Цель практики - формирование компетенций, направленных на получение теоретических знаний и практических навыков в области проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного и растительного происхождения.

Задачи ветеринарно-санитарной практики:

- проводить ветеринарно-санитарный контроль с ветеринарно-санитарными мероприятиями на мясоперерабатывающих предприятиях; предприятиях по производству молока и молочных продуктов; предприятиях по переработке сырья животного происхождения.
- проводить ветеринарно-санитарный контроль готовых кормов на доброкачественность (наличие порчи, пораженность токсическими грибами, засоренность ядовитыми растениями, загрязненность).
- способного дать обоснованное заключение об качестве продукции животного и растительного происхождения.

Описание производственной практики «Ветеринарно-санитарная практика»

Укрупненная группа	36.00.00 Ветеринария и зоотехнии
Направление подготовки	36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Образовательная программа	Бакалавриат
Квалификация	Академический бакалавр
Практика обязательной части образовательной программы / части, формируемой участниками образовательных	часть, формируемая участниками образовательных отношений

отношений			
Вид практики	Производственная практика		
Тип практики	Ветеринарно-санитарная практика		
Способ проведения практики	Выездная		
Место проведения практики	Профильные предприятия и учреждения АПК		
Продолжительность практики	3 недели		
Форма контроля	Зачет с оценкой		
Показатели трудоемкости	Форма обучения		
	очная	очно-заочная	заочная
Год обучения	4	5	-
Семестр	8	10	-
Количество зачетных единиц	4	4	-
Общее количество часов	144	144	-
Количество часов, часы:			
-лекционных	-	-	-
-практических (семинарских)	-	-	-
-лабораторных	-	-	-
- контактной работы	-	-	-
- самостоятельной работы	-	-	-

1.5. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ СПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

«Ветеринарно-санитарная практика» направлена на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза:

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
4.	ПК-2. Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	ИД-1 пк-2. Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Знать методику проведения послеубойного осмотра мяса и других продуктов убоя, дополнительных методов исследования, лабораторных исследований, в том числе экспресс-методов, ветеринарно- санитарную оценку мяса и других продуктов убоя.
		ИД-4 пк-2. Уметь производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	Уметь применять макроскопические и патологоанатомические исследования при проведении послеубойного осмотра животных в местах убоя и разделки, местах охоты на диких животных для выявления заболеваний животных и ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя.

5.	ПК-3. Способен проводить отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований	ИД-1 пк-з. Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Знать требования к ветеринарному клеймению мяса, виды клейм и штампов и их назначение.
----	---	---	--

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Тематический план курса производственной практики – «Ветеринарно-санитарная практика» для обучающихся очной формы обучения по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

№ п/п	Темы	Количество часов			
		Виды учебной работы			СР, час
		Лек	Пр	Лаб	
РАЗДЕЛ 1. Ознакомление и соблюдение техники безопасности при проведении ветеринарно-санитарного исследования продуктов питания в соответствии с планом выполнения ВКР.					
1.	Источники опасности в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ЛВСЭ).	-	-	-	10
2.	Санитарно-гигиенические нормы при нахождении и работе в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизе.	-	-	-	10
РАЗДЕЛ 1. Соблюдение правил и норм отбора проб для проведения научной работы по выполнению ВКР при ветеринарно-санитарном исследовании продуктов питания.					
1.	Правила, порядок отбора проб. План выборочного контроля.	-	-	-	10
2.	Упаковка, хранение и пересылка лабораторных и контрольных проб.	-	-	-	10
РАЗДЕЛ 2. Выбор материала и методик проведения ветеринарно-санитарного исследования продуктов питания и кормов.					
3.	Методологическая основа научной деятельности.	-	-	-	10
4.	Выбор методики (метода) проведения исследований.	-	-	-	10
5.	Методы проведения органолептического исследования.	-	-	-	10
6.	Лабораторные методы исследования.	-	-	-	10
7.	Современные методы исследования определения качества и безопасности продуктов питания.	-	-	-	10
8.	Оценка результатов. Обсуждение результатов исследований.	-	-	-	10
РАЗДЕЛ 3. Ознакомление и соблюдение нормативной документации при выполнении ВКР.					
9.	Классификация нормативных документов.	-	-	-	5

10.	Классификация технических документов.	-	-	-	5
11.	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	-	-	-	14
Итого за семестр:		-	-	-	144
Другие виды учебной работы		-			
Промежуточная аттестация:		Зачёт с оценкой			

Тематический план работы обучающихся при прохождении практики:

№ раздела	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1.	ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	Положение о порядке проведения инструктажа рабочих по безопасным методам работы на предприятиях и организациях системы Министерства сельского хозяйства.
		Источники опасности в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ЛВСЭ).
		Работа с едкими, взрывоопасными веществами (кислоты, щелочи), контакты с контаминированной продукцией, с электрооборудованием и приборами.
		Санитарно-гигиенические нормы при нахождении и работ в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
		Спецодежда для работы в лаборатории.
2.	ПРАВИЛА И НОРМЫ ОТБОРА ПРОБ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	Техника безопасности при поступлении туш животных, вынужденно убитых на мясо.
		Основные термины и определения. Правила, порядок отбора проб. План выборочного контроля.
		Минимальная масса пробы необходимая для проведения исследований на один показатель безопасности на наличие остатков запрещенных и вредных веществ в продуктах животного и растительного происхождения. Необходимая масса навесок проб для проведения экспертизы.
		Упаковка, хранение и пересылка лабораторных и контрольных проб. Методы подготовки упаковки и оборудования для отбора проб.
		Порядок отбора проб для лабораторных исследований.
		Правила упаковки и транспортировки проб.
		Нормы отбора средних проб. Нормы отбора проб штучной продукции.

3.	МАТЕРИАЛЫ И МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И КОРМОВ.	Методологическая основа научной деятельности. Объект и предмет изучения. Выбор методики (метода) проведения исследований.
		Взятие и пересылка материала для исследования. Методы проведения органолептического исследования.
		Нормативная документация по проведению органолептического исследования продуктов питания в зависимости от тематики работы.
		Определение внешнего вида, консистенции, запаха (при необходимости вкуса), проведение дегустационной оценки (при необходимости).
		Лабораторные методы исследования. Физико-химические методы. Биохимические методы. Бактериологическое исследование продуктов питания.
		Современные методы исследования определения качества и безопасности продуктов питания.
		Оценка результатов. Обсуждение результатов исследований.
4.	НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ВКР	Использование нормативной и технической документации,
		Требования безопасности к продовольственному сырью и продуктам питания (санитарно-эпидемиологические правила, санитарные правила и нормы, гигиенические нормативы).
		Технические регламенты Таможенного союза ТР ТС. ГОСТ Р 54762-2011: "Программы предварительных требований по
		безопасности пищевой продукции. Производство пищевой продукции". ГОСТ Р ИСО 22000-2007: "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования"
		ГОСТ Р ИСО 22005-2009. "
		Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов", ГОСТ Р 51705.1-2001: "Системы качества.
		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов HACCP. Общие требования", FSSC 22000: "Система менеджмента безопасности пищевых продуктов 22000".

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Производственная практика может проводиться на промышленных предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения, государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, станции по борьбе с болезнями животных, животноводческие комплексы и фермы на основе прямых договоров.

К практике допускаются все обучающиеся, осваивающие образовательную программу высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль): Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Контроль, организацию подготовки и обеспечение проведения практики по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль): Ветеринарно-санитарная экспертиза осуществляет декан факультета ветеринарной медицины и зоотехнии, заведующий кафедрой терапии и фармакологии, руководители практики от кафедры.

Индивидуальное задание разрабатывает руководитель практики с указанием основных разделов прохождения практики, их содержанием и ожидаемым результатом по каждому этапу. Индивидуальное задание должно быть разработано в соответствии с программой учебной практики. Все компетенции, заявленные в программе практики, должны быть сформированы в процессе ее прохождения. Подписывают индивидуальное задание руководитель практики и обучающийся.

Перед началом практики обучающийся заполняет план-график и подписывает его на кафедре у руководителя.

В ходе прохождения практики руководитель контролирует освоение программы практики обучающимся посредством текущего контроля (с использованием опроса по соответствующим разделам практики), контролирует выполнение индивидуального задания и соблюдения плана-графика.

Обучающийся обязан вести дневник прохождения практики, делать соответствующие рабочие записи о выполнении разделов практики, кратко в хронологическом порядке, с указанием даты, записывать полученные результаты по выполнению программы практики.

Дневник должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ по дням практики согласно запланированным разделам. Текст дневника должен быть четким, аккуратно написан от руки (допускается использование машинописного текста). Фактическое выполнение заверяется руководителем практики. Записи в дневнике должны соответствовать по структуре и содержанию индивидуальному заданию и плану-графику прохождения практики. Дневник оформляется по каждому курсу практики отдельно, согласно тематическим разделам. Ведение дневника ежедневное, с обязательной нумерацией страниц. Дневник обучающиеся сдают на проверку руководителю практики, ответственному за проведение практики.

Во время прохождения практики обучающийся-практикант имеет возможность постоянно пользоваться учебниками и учебными пособиями, учебно-методической и справочной литературой.

После прохождения учебной практики обучающийся должен предоставить на кафедру пакет документов: индивидуальное задание, план-график, дневник.

Руководитель практики проверяет предоставленный пакет документов, если есть замечания, отдает обучающемуся для исправления, после устранения замечаний обучающийся допускается к зачету.

Подведением итогов учебной практики является зачет, в рамках которого в краткой форме обучающийся делает анализ и обобщение проделанной работы.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

4.1. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

4.1.1. Основная литература:

№	Наименование основной литературы	Кол-во экземпляров в библиотеке ДОНАГРА	Наличие электронной версии на учебно-методическом портале
О.1.	Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник/Позняковский В. М. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с http://znanium.com/bookread2.php?book=460795		+
О.2.	Литусов Н.В. Частная вирусология. Иллюстрированное		+

	учебное пособие. – Екатеринбург: Изд-во УГМУ, 2019. – 313 с. https://cloud.mail.ru/public/Q4Nd/LCjt3ESPc		
О.3.	Руководство по ветеринарной паразитологии / А. И. Ятусевич [и др.]; под ред. В. Ф. Галата и А. И. Ятусевича. - Минск: ИВЦ Минфина, 2015. - 496 с.: ил. https://cloud.mail.ru/public/L3wZ/FbDArCLM9		+
О.4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства (в двух частях). Часть 1. Ветеринарно-санитарный контроль первичной переработки убойных животных/ Методическое пособие/ В.М. Лемеш и др.; под общ. ред. В.М. Лемеша.-Витебск: УО ДУФДВ. 2010/-300 с https://cloud.mail.ru/public/7HbL/WEyKjXDxF		+
О.5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник / Под ред. проф. М. Ф. Боровкова. 3-е изд., доп. и перераб. — СПб: Издательство «Лань», 2010. — 480 с.: ил. — (Учебники для вузов. Специальная литература). https://cloud.mail.ru/public/7HbL/WEyKjXDxF		+
Всего наименований: 5 шт.		0 печатных экземпляров	5 электронных ресурсов

4.1.2. Дополнительная литература

№	Наименование дополнительной литературы	Кол-во экземпляров в библиотеке ДОНАГРА	Наличие электронной версии на учебно-методическом портале
Д.1.	Сидоренко Ю. И. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 182 с.: http://znanium.com/bookread2.php?book=371904		+
Д.2.	Вирусные болезни животных [Текст] / В.Н.Сюрин [и др.]. – Москва: ВНИТИБП, 1998. – 928 с.: ил	+	
Д.3.	Лейкозы и злокачественные опухоли животных [Текст] / Л.Г.Бурба[и др.]; под ред. В.П.Шишкова, Л.Г.Бурбы. – Москва: Колос, 1977. – 376 с. : ил.	+	
Д.4.	Демидов, Н.В. Гельминтозы животных [Текст]: справочник / Н.В.Демидов. – Москва: Агропромиздат, 1987. – 335 с.: ил.	+	
Д.5.	Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) от 18 июня 2010 г. № 317 https://cloud.mail.ru/public/7HbL/WEyKjXDxF		+
Всего наименований: 5 шт.		1 печатных экземпляра	5 электронных ресурсов

4.1.3. Периодические издания

№	Наименование периодической литературы	Кол-во экземпляров в библиотеке ДОНАГРА	Наличие электронной версии на учебно-методическом портале
П.1.	Промышленность и сельское хозяйство - рецензируемый научный журнал. – [Электронный ресурс]. - https://cloud.mail.ru/public/	-	+
П.2	Российский ветеринарный журнал. Сельскохозяйственные животные – [Электронный ресурс]. - http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=491689 .	-	+
П.3	Российский ветеринарный журнал. Мелкие домашние и дикие животные – [Электронный ресурс]. - http://znanium.com/bookread2.php?book=494000	-	+
П.4	Ветеринария – [Электронный ресурс]. - http://journalveterinariya.ru/	-	+
Всего наименований: 4 шт.		0 печатных экземпляров	4 электронных ресурса

4.1.4. Перечень профессиональных баз данных

Наименование ресурса	Режим доступа
ООО «Издательство Агрорус» (Группа компаний «iArt»)	http://agroxxi.ru/
Сайт Россельхознадзора РФ.	http://www.fsvps.ru/
Сайт Международного эпизоотического бюро (МЭБ –OIE).	http://www.oie.int/
Портал Ветеринария.рф	http://ветеринария.рф/
Scopus - база данных рефератов и цитирования	https://www.scopus.com/
Web of Science - международная база данных	http://login.webofknowledge.com/
Агропромышленный портал Agroxxi.ru	https://www.agroxxi.ru/

4.1.5. Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации	https://mcx.gov.ru/
Официальный сайт Министерства агропромышленной политики и продовольствия Донецкой Народной Республики	http://mcxdnr.ru/
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/
Университетская библиотека ONLINE	http://biblioclub.ru/
ЭБС «Лань»	http://www.e.lanbook.com
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/
«Научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА»	https://cyberleninka.ru/
«Единое окно доступа к информационным ресурсам»	http://window.edu.ru/

4.2. СРЕДСТВА ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

№	Наименование методических разработок
М.1.	Александров С.Н. Методические рекомендации по организации и проведению производственной практики «Ветеринарно-санитарная практика» обучающихся направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль): Ветеринарно-санитарная экспертиза образовательного уровня бакалавриат / С.Н. Александров. – Макеевка: ДОНАГРА, 2022. – Режим доступа: учебно-методический портал ДОНАГРА

4.3. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ)

Фонд оценочных средств по производственной практике «Ветеринарно-санитарная практика» разработан в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в ДОНАГРА и является неотъемлемой частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

4.4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

Критерии оценки формируются исходя из требований Положения о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры.

В процессе промежуточного контроля оценивается уровень освоения компетенций, формируемых в процессе практики, согласно этапам освоения практики.

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по практике осуществляется в виде текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль осуществляется в формах:

1. Опрос.
2. Индивидуальное задание.
3. Дневник по практике

Промежуточная аттестация осуществляется в формах:

1. Защита отчета по результатам прохождения практики
2. Зачет с оценкой

Соотношение показателей и критериев оценивания компетенций со шкалой оценивания и уровнем их сформированности

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения		Оценочное средство
	Зачтено	Не зачтено	
ПК-2			
Знать: Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки Знать признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции Знать внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных	Знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки Знание признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции Знание внешних показателей состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных	Не знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки Не знание признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции Не знание внешних показателей состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных	Индивидуальное задание. Дневник по практике Защита отчета по результатам прохождения практики
Уметь: Уметь производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения	Умение производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	исследования для определения сохранности в процессе хранения Не умение производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непрямоугольного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов	

Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию Уметь выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомоморфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции Уметь осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве	Умение производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения Умение производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи Умение производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию Умение производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием	исследований для принятия решения о разрешении продажи Не умение производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию Не умение производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию Не умение выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомоморфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции Не умение осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве	
--	--	--	--

	органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию Умение выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомоморфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции Умение осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве		
--	---	--	--

ПК-3			
Знать: Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно- санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Знать методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Знание требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно- санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Знание методик отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Не знание требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно- санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Не знание методик отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Индивидуальное задание. Дневник по практике
Уметь: Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра	Умение определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра	Не умение определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра	

Примерные контрольные вопросы для проведения аттестации

1. Ветеринарная лаборатория: полномочия, функции, организация работы.
2. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке: полномочия, функции, организация работы.
3. Организация платных ветеринарных услуг в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.
4. Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии.
5. Закон «О ветеринарии» РФ, основное содержание.
6. Основные задачи ветеринарии в РФ.
7. Задачи Государственной ветеринарной службы РФ. Система Государственной ветеринарной службы РФ.
8. Значение ветеринарного учета. Документы ветеринарного учета, порядок их составления.
9. Значение ветеринарной отчетности. Документы ветеринарной отчетности, порядок их составления и представления.
10. Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде.
11. Принципы и системы планирования.
12. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
13. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.

14. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.
15. Диагностика фасциолеза и дикроцелиоза. Ветсаноценка продуктов убоя.
16. Трихинеллоскопия неконсервированного и консервированного мяса и шпика.
Отбор проб.
17. Методы исследования мяса животных на свежесть.
18. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.
19. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок.
Документация.
20. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
21. Методы исследования на свежесть охлажденной рыбы.
22. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов и нутрий.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое животных.
24. Органолептические и лабораторные методы исследования на свежесть консервированной и мороженой рыбы.
25. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза. Ветсаноценка продуктов убоя.
26. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов.
Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.
27. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш диких промысловых животных и пернатой дичи.
28. Исследование солонины на свежесть и сроки хранения соленого мяса.
29. Методы исследования мяса птиц на свежесть
30. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
31. Распознавание мяса различных видов животных.
32. Ветеринарно-санитарное исследование меда на продовольственном рынке.
33. Структура и содержание нормативного документа
«Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».
34. Экспертиза съедобных грибов на продовольственном рынке.
35. Патологоанатомические изменения в лимфатических узлах при инфекционных заболеваниях бактериальной и вирусной этиологии.
36. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.
37. Особенности ветсанэкспертизы туш и органов с/х животных (птицы) на продовольственных рынках.
38. Нормативные документы, используемые при работе ветсанэксперта.
39. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.
41. Санитарное исследование растительных продуктов на продовольственных рынках.

Критерии оценивания учебных действий при написании дневника по выполнению индивидуального задания в рамках прохождения производственной практики:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	работа выполнена в соответствии с утвержденным планом, полностью раскрыто содержание каждого вопроса, обучающимся сформулированы собственные аргументированные выводы по теме работы. Оформление работы соответствует предъявляемым требованиям. При защите работы обучающийся свободно владеет материалом и отвечает на вопросы
хорошо	работа выполнена в соответствии с утвержденным планом, полностью раскрыто содержание каждого вопроса. Незначительные замечания к оформлению работы. При защите работы обучающийся владеет материалом, но отвечает не на все вопросы
удовлетворительно	работа выполнена в соответствии с утвержденным планом, но не полностью раскрыто содержание каждого вопроса. Обучающимся не сделаны собственные выводы по теме работы. Грубые недостатки во оформлении работы. При защите работы обучающийся слабо владеет материалом, отвечает не на все вопросы
неудовлетворительно	работа выполнена не в соответствии с утвержденным планом, не раскрыто содержание каждого вопроса. Обучающимся не сделаны выводы по теме работы. Грубые недостатки в оформлении работы. При защите работы обучающийся не владеет материалом, не отвечает на вопросы

Критерии оценивания учебных действий, обучающихся при защите отчета:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
хорошо	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
удовлетворительно	не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации
неудовлетворительно	не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

В процессе прохождения производственной практики «Ветеринарно-санитарной практика» обучающиеся имеют возможность использовать учебные материалы по образовательной программе, размещенные на учебно-методическом портале ДОНАГРА, текстовые и электронные ресурсы библиотеки академии, кроме того:

1. Компьютерное оборудование с лицензионным и свободно распространяемым программным обеспечением с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду академии.
2. Мультимедийное оборудование.
3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

MS Windows 7
Офисный пакет приложений Microsoft Office
WinRAR, 7-Zip
Adobe Acrobat Reader
Yandex Browser
Система электронного обучения MOODLE
Яндекс.Телемост
TrueConf Online

Практиканты имеют возможность и используют материально-техническое обеспечение соответствующих баз практики.

Аннотация программы производственной практики «Ветеринарно-санитарная практика»

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль): Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника: академический бакалавр

Кафедра общей и частной зоотехнии

1. Цели и задачи практики

Цель практики - формирование компетенций, направленных на получение теоретических знаний и практических навыков в области проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного и растительного происхождения.

Задачи ветеринарно-санитарной практики:

- проводить ветеринарно-санитарный контроль с ветеринарно-санитарными мероприятиями на мясоперерабатывающих предприятиях; предприятиях по производству молока и молочных продуктов; предприятиях по переработке сырья животного происхождения.
- проводить ветеринарно-санитарный контроль готовых кормов на доброкачественность (наличие порчи, пораженность токсическими грибами, засоренность ядовитыми растениями, загрязненность).
- способного дать обоснованное заключение об качестве продукции животного и растительного происхождения.

2. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика «Ветеринарно-санитарная практика» предусмотрена учебным планом основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики».

Для прохождения производственной практики необходимы компетенции, формируемые в результате освоения дисциплин «Паразитарные болезни животных», «Ветеринарная санитария», «Инфекционные болезни животных», «Экологическая безопасность сырья и пищевых продуктов», «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» и является основой для прохождения преддипломной практики, при выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

Вид практики – производственная.

Тип практики – ветеринарно-санитарная практика.

Способ проведения практики – выездная.

3. Компетенции, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
4.	ПК-2. Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	ИД-1пк-2. Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Знать методику проведения послеубойного осмотра мяса и других продуктов убоя, дополнительных методов исследования, лабораторных исследований, в том числе экспресс-методов, ветеринарно- санитарную оценку мяса и других продуктов убоя.

		ИД-4пк-2. Уметь производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	Уметь применять макроскопические и патологоанатомические исследования при проведении послеубойного осмотра животных в местах убоя и разделки, местах охоты на диких животных для выявления заболеваний животных и ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя.
5.	ПК-3. Способен проводить отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований	ИД-1пк-3. Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Знать требования к ветеринарному клеймению мяса, виды клейм и штампов и их назначение.

4. Место проведения практики

Производственная практика по получению общепрофессиональных умений и навыков обучающихся может проводиться на предприятиях, учреждениях, организациях агропромышленного комплекса различных форм собственности (на промышленных предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения, государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, станции по борьбе с болезнями животных, животноводческие комплексы и фермы на основе прямых договоров и др.).

Общая трудоемкость практики и форма промежуточной аттестации

Общая трудоемкость учебной общепрофессиональной практики составляет 144 часа, 4 зачетных единицы. Производственная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре очной формы и на 5 курсе в 10 семестре очно-заочной формы обучения. Промежуточная аттестация – зачет с оценкой.

Приложение Б

УТВЕРЖДЕНО
 Протокол заседания кафедры
 № _____ от _____

УТВЕРЖДАЮ
 Первый проректор

 (ф.и.о.)

 (подпись)

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

в программе практики Ветеринарно-санитарная практика
 (название практики)

по направлению подготовки (специальности) _____

на 20__/20__ учебный год

1. В _____ вносятся следующие изменения:
 (элемент программы)

- 1.1.;
 1.2.;
 ...
 1.9.

2. В _____ вносятся следующие изменения:
 (элемент программы)

- 2.1.;
 2.2.;
 ...
 2.9.

3. В _____ вносятся следующие изменения:
 (элемент программы)

- 3.1.;
 3.2.;
 ...
 3.9.

Составитель

дата

 подпись

 расшифровка подписи