

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Программа производственной практики
	Факультет ветеринарной медицины и экспертизы
Б2.В.03(П)	

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:
ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И
ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) программы

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Уровень подготовки: бакалавриат

Форма обучения: Очная, заочная

Екатеринбург 2018

	Должность	Фамилия/ Подпись	Дата
Разработал:	Доцент кафедры морфологии, экспертизы и хирургии	Мадонова С.В. <i>Мад</i>	24.04.18
Согласовал:	Учебно-методический совет факультета ветеринарной медицины и экспертизы	Бадова О.В. <i>Об</i>	24.04.18
Утвердил:	Декан факультета ветеринарной медицины и экспертизы	Барашкин М.И. <i>М.И. Барашкин</i>	24.04.18





Содержание

1. Способ и формы проведения практик
2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОП
3. Место практики в структуре ОП
4. Объем и продолжительность практики
5. Содержание практики
6. Формы отчетности по практике
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики



Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и включена в перечень образовательных мероприятий, направленных на подготовку квалифицированных специалистов в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

1. Способ и формы проведения практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности может быть, как стационарной, так и выездной.

Практика проводится дискретно, по видам и периодам проведения практик

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОП

Целью производственной практики является получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в соответствие с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата (производственная, организационно-управленческая, научно-исследовательской деятельности)

В результате прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающийся должен освоить следующие компетенции:

- **ОПК-2** способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности; (3 этап)
- **ПК-1** - способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного



изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; (3 этап)

- **ПК-2** - готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; (3 этап)
- **ПК-4** способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач; (3 этап)
- **ПК-7** владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; (3 этап)
- **ПК-8** готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам; (3 этап)

В результате прохождения практики бакалавр должен

Знать: нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила, применяемые на предприятии; порядок ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; принципы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; порядок



составления производственной документации (графиков работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам.

Уметь: применять нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила, применяемые на предприятии; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда в условиях данного предприятия; составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам.

Владеть: навыками работы с нормативной и технической документацией, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила, применяемые на предприятии; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; осуществления лабораторного и производственного ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; применения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; составления производственной документации (графики работ,



инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам.



3. Место практики в структуре ОП

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности относится к Блоку 2 «Практики» и является типом производственной практики.

Траектория формирования компетенций выделяет этапы (курсы) формирования в соответствии с календарным графиком учебного процесса, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении практики является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) практики. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

4. Объем и продолжительность практики

Объем и продолжительность практики

Форма обучения	Трудоемкость практики		
	зачетные единицы	академические часы	недели
Очная форма	6	216	4
Заочная форма	6	216	4

Производственная практика бакалавра, в соответствии с ОП, основывается на полученных знаниях по таким дисциплинам как «Анатомия», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Микробиологическая безопасность. Санитария и гигиена», «Патологическая анатомия», «Токсикология», «Внутренние незаразные болезни» и других дисциплин образовательной программы.

Содержание практики логически и содержательно-методически тесно взаимосвязано с вышеуказанными дисциплинами, поскольку главной целью учебной практики является, в первую очередь, закрепление и углубление практических умений, полученных студентами при изучении этих дисциплин.

Знания, умения и практические навыки, полученные в ходе производственной практики, необходимы также для успешного освоения ряда



дисциплин профиля» которые будут изучаться после ее прохождения: «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора», «Судебной ветеринарно-санитарной экспертизы», «Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях и рынках», «Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте».

5. Содержание практики:

- работа с нормативной и технической документацией, регламентами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, HACCP, GMP, ветеринарными нормами и правилами, применяемые на предприятии;

- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;

- осуществление лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;

- применение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

- составление производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленной отчетности по утвержденным нормам.

Структура производственной практики состоит из трех этапов.

Первый этап – подготовительный. На этом этапе деканат факультета определяет место практики, оно согласовывается, проводится организационное собрание. Заключается договор с предприятием. Студент получает индивидуальное задание, совместный график и формы отчетности по практике от руководителя практики от Университета. Данные документы согласовываются с принимающей стороной (местом практики).



Второй этап – производственный. На этом этапе студент прибывает в профильную организацию, проходит вводный инструктаж, выполняет программу практики, отдельные производственные задания. Ежедневно студент ведет дневник практики, обрабатывает и анализирует собранный фактический материала, для дальнейшего написания отчета под контролем руководителя от принимающей стороны. Периодически, по мере необходимости, консультируется с руководителем практики от Университета с помощью средств связи или лично.

Третий этап - подготовка и представление результатов практики. Заключается в оформлении дневника и отчета по практике. На каждого студента оформляется характеристика руководителем практики от принимающей стороны. Все документы предоставляются в деканат в течение двух недель после окончания производственной практики. На этом этапе проводится защита отчета на соответствующей кафедре факультета.

Перечень документов, предоставляемых студентом по производственной практике:

- 1) Копия приказа о направлении на практику и закреплении научного руководителя от образовательной организации
- 2) Копия Договора о практике.
- 3) Отчет по практике. Подпись студента, руководителя от образовательной организации, руководителя от принимающей организации обязательны.
- 4) Дневник практики.
- 5) Индивидуальное задание.
- 6) График (совместный) по датам прохождения практики студентом, согласованный.
- 7) Копия (выписка) из журнала инструктажей по ОТ и ТБ, правилами внутреннего трудового распорядка, где стоит подпись студента и есть дата прохождения инструктажа.



- 8) Характеристика на студента с результатами оценивания сформированных компетенций при прохождении практики (оформляется руководителем практики с принимающей стороны).

6. Формы отчетности по практике

Формой отчетности является: отчет по производственной практике

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится в виде защиты отчета по практике. По итогам выставляется дифференцированный зачет.

Итоги практики обсуждаются на заседании кафедры.

Материалы практики (отчет, характеристика, отзыв и др.) после ее защиты хранятся на кафедре или в деканате.

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

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике (приложение 1)

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

1) Методические указания по прохождению производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности /Составители: к.в.н. Курочкина Н.Г., Мадонина С.В.// Екатеринбург, ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2018, 31 с. литература:

2) Учебная литература:

а) основная литература

1. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102236>



2. Контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного происхождения, кормов и лекарственных препаратов для животных [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Р. Смирнова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Квадро, 2017. — 192 с. — 978-5-906371-88-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74592.html>

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.А. Лыкасова [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365>

2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/5703>

б) дополнительная литература

1. Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов [Электронный ресурс] : учеб. / А.Ф. Кузнецов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 508 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96856>

2. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов : учеб. пособие / А.В. Смирнов .— 2-е изд., испр. и доп. — СПб. : ГИОРД, 2013 .— 134 с. : ил. Ссылка на информационный ресурс: <https://rucont.ru/efd/294650>

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Г. Серегин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Квадро, 2018. — 136 с. — 978-5-906371-68-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74589.html>

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке птицы [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Г. Серегин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Квадро, 2017. — 200 с. — 978-5-906371-92-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74590.html>

2) Электронные библиотечные системы:

ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>;

ЭБС «IPRbooks» – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>;

ЭБС «Рукопт» – Режим доступа: <http://lib.rucont.ru/> ;

ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/> ;



- доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «Консультант плюс»
Ресурсы интернет.

1. <http://www.fsvps.ru/fsvps> Официальный сайт Россельхознадзора
2. <http://www.mcx.ru/> Официальный интернет – портал Минсельхоз России
3. <http://www.edu.ru/> Федеральный портал Российское образование
4. <http://www.cons-plus.ru/> Официальный сайт системы Консультант – плюс

Информационные справочные системы:

- Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа:
<http://www.garant.ru/> Электронный периодический справочник «ГАРАНТ-Максимум»

- Справочная правовая система «Консультант Плюс».

Профессиональные базы данных:

- База данных АГРОС режим доступа:
<http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики.

В процессе организации практики руководителями от выпускающей кафедры и руководителем от предприятия (организации) применяются следующие **информационные технологии**.

1. Мультимедийные презентации материала при инструктаже которые проводятся в помещениях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами. Это позволяет руководителям и специалистам предприятия (организации) экономить время, затрачиваемое на изложение необходимого материала и увеличить его объем.

2. Работа в ЭИОС вуза для консультаций во время прохождения практики.

3. Использование компьютерных технологий и программного обеспечения, необходимого для сбора и систематизации технико-технологической и организационно-управленческой информации, проведения требуемых программой практики расчетов и т. д.

**Программное обеспечение:**

1. Microsoft Windows Professional 10 SinglUpgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.
2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition. 250-499. Node 2 year Educational Renewal License: Лицензионный сертификат 17E0-180227-123942-623-1585, срок до 13.03.2020 г.

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

1. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится в организациях, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемых в рамках образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (далее профильные предприятия).

2. Материально-техническая база профильных предприятий обеспечивает возможность формирования и развития профессиональных компетенций, обозначенных в программе практики.

Стационарная практика (в Уральском ГАУ): Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Аудитория, оснащенная столами и стульями; переносное мультимедийное оборудование (ноутбук, экран, проектор)	Microsoft Windows Professional 10 SinglUpgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition. 250-499. Node 2 year Educational Renewal License: Лицензионный сертификат 17E0-180227-123942-623-1585, срок до 13.03.2020 г.
Выездная практика: По договору с организациями		
Помещение для самостоятельной работы: Читальный зал № 5208	Рабочие места, оснащенные компьютерами с выходом в сеть Интернет	Microsoft Windows Professional 10 SinglUpgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition. 250-499. Node 2 year Educational Renewal License: Лицензионный сертификат 17E0-180227-123942-623-1585, срок до 13.03.2020 г.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

ПРИЛОЖЕНИЕ

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки

36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль программы

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Квалификация - бакалавр

Форма обучения

Очная, заочная

Екатеринбург, 2018



1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная практика направлена на формирование у студентов, следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

- ОПК-2** способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
- ПК-1** способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
- ПК-2** готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
- ПК-4** способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
- ПК-7** владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
- ПК-8** готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам



2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Технология формирования всех компетенций формируется практической самостоятельной работой студентов под руководством ведущих ветеринарных специалистов предприятия.

индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания
ОПК-2	Знать: Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности Уметь: Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей	Самостоятельная работа под контролем руководителя практики	Защита отчета	3.1-3.5



ПК-1	<p>Знать способы и методы поведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p> <p>Уметь организовывать и проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и</p>	Самостоятельная работа под контролем руководителя практики	Защита отчета	3.1-3.5
------	--	--	---------------	---------



ПК-2	<p>Знать способы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p> <p>Уметь осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	Самостоятельная работа под контролем руководителя практики	Защита отчета	3.1-3.5
------	---	--	---------------	---------



ПК-4	<p>Знать о возможностях применения базовых знаний теории и проведения исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p> <p>Уметь применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p> <p>Владеть навыками применения на практике базовых знаний теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	Самостоятельная работа под контролем руководителя практики	Защита отчета	3.1-3.5
ПК-7	<p>Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</p> <p>Уметь: применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</p>	Самостоятельная работа под контролем руководителя практики	Защита отчета	3.1-3.5



ПК-8	Знать: производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование); Уметь: составлять установленную отчетность по утвержденным нормам Владеть: навыками составления производственной	Самостоятельная работа под контролем руководителя практики	Защита отчета	3.1-3.5
------	--	--	---------------	---------

2.3. Критерии выставления оценок по отчету и защите отчета по производственной практике.

• Оценка **«отлично»** (соответствует Повышенному уровню освоения компетенций) ставится, если студент: выполнил работу в соответствии с требованиями, описанными в Методических рекомендациях по выполнению и оформлению отчета и дневника по производственной практике. При защите отчета и дневника по производственной практике: демонстрирует глубокие знания по выполнению производственной практики, ориентируется в данных представленных в отчете и дневнике по производственной практике; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает описываемые случаи, не затрудняясь с ответом при видоизменении вопросов; грамотно обосновывает принятые решения; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская ошибок; свободно оперирует основными теоретическими положениями по отчету и дневнику производственной практики.

• Оценка **«хорошо»** (соответствует Базовому уровню освоения компетенций) ставится, если студент: выполнил работу в соответствии с требованиями, описанными в Методических рекомендациях по выполнению и оформлению отчета и дневника по производственной практике. При защите отчета и дневника по производственной практике демонстрирует достаточные знания; грамотно и по существу отчитывается по проделанной работе, не допускает существенных неточностей при ответе на вопросы; правильно применяет теоретические положения; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

• Оценка **«удовлетворительно»** (соответствует Пороговому уровню освоения компетенций) ставится, если студент: выполнил работу в соответствии с требованиями, описанными в методических рекомендациях по выполнению и оформлению отчета и дневника по производственной практике, но в отдельных разделах допустил ошибки, без указания объективных непреодолимых причин невыполнения работы в полном объеме. При защите: демонстрирует основные знания, но не знает отдельных деталей; допускает



неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении, испытывает трудности при ответах на уточняющие вопросы.

• Оценка «**неудовлетворительно**» (Вынесенные на практику компетенции не освоены) ставится, если студент: выполнил работу не в полном соответствии с требованиями, описанными в Методических рекомендациях по выполнению и оформлению отчета и дневника по производственной практике, во многих разделах упустил описание проделанной работы. При защите: демонстрирует знания с ошибками и неточностями, в значительной части работы; по всем разделам допускает грубые ошибки и некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении, испытывает большие трудности при ответах на уточняющие вопросы.

Допуск к защите отчета

Студент допускается к защите, если все необходимые документы сданы вовремя.

Перечень документов, которые студент с отчетом по производственной практике:

- 1) Копия приказа о направлении на практику и закреплении научного руководителя от образовательной организации
- 2) Договор о практике (подписанный Университетом и принимающей стороной).
- 3) Отчет по практике. Подпись студента, руководителя от образовательной организации, руководителя от принимающей организации обязательны.
- 4) Дневник практики Подпись студента, руководителя от образовательной организации, руководителя от принимающей организации обязательны.
- 5) Индивидуальное задание. Подпись руководителя от образовательной организации, руководителя от принимающей организации обязательны.
- 6) График (совместный) по датам прохождения практики студентом, согласованный. Подпись студента, руководителя от образовательной организации, руководителя от принимающей организации обязательны.
- 7) Копия (выписка) из журнала инструктажей по ОТ и ТБ, правилами внутреннего трудового распорядка, где стоит подпись студента и есть дата прохождения инструктажа. (Из принимающей организации)
- 8) Характеристика на студента с результатами оценивания результатов прохождения практики (Оформляется руководителем от принимающей организации).



3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

Примерные вопросы, выносимые на процедуру защиты отчета по производственной практике:

- 3.1 Опишите порядок экспертизы продукции на данном предприятии.
- 3.2 Проанализируйте нормативную документацию используемую на данном предприятии.
- 3.3 Опишите правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда применяемые на данном предприятии.
- 3.4 Дайте характеристику производственной документации применяемой на предприятии.
- 3.5 Расскажите какие базовые знания полученные в Университете пригодились Вам для прохождения практики.

4. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Результаты прохождения производственной практики оформляются в виде отчета и дневника по производственной практике, в соответствии с «Методическими указаниями по прохождению производственной практики» (2018). Далее студент защищает отчет и получает зачет с оценкой. Итоги практики обсуждаются на заседании кафедры.



ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ
К ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ: ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
на 2020-2021 учебный год

Внести в рабочую программу следующие изменения и дополнения:

Раздел 8 читать в следующей редакции:

Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152644>
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>
3. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122161>

Дополнительная литература:

1. Балджи, Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116370>
2. Валитов, Х. З. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства : методические указания / Х. З. Валитов. — Самара : СамГАУ, 2019. — 59 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123521>
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156774>
4. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков. — Самара : СамГАУ, 2020. — 141 с. — ISBN 978-5-88575-606-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158654>



5. Тукфатулин, Г. С. Технологический контроль молока и молочных продуктов : учебное пособие / Г. С. Тукфатулин. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2019. — 112 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134571>
6. Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов : 2019-08-14 / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122955>

В раздел 9 внести дополнение:

В рабочую программу практики внесены изменения в части обновления состава необходимого комплекта лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, к которым обеспечен доступ обучающимся.

Обновлено программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1 License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.

Комплексная система антивирусной защиты Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition: Лицензия № 2434-233-114629-153-1071 от 03.03.2020 г. срок до 14.03.2022 г.

Система дистанционного обучения на платформе Moodle. Договор №77-СП/11-14 подряда на создание научно-технической документации от 30 октября 2014 г (лицензия бессрочная).

Все изменения рабочей программы рассмотрены и одобрены на Учёном совете факультета «22» мая 2020 г., протокол № 184.

Председатель Ученого совета ФВМиЭ, декан

М.И. Барашкин

Руководитель ОП

Л.И. Дроздова