

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Курская государственная сельскохозяйственная академия  
имени И.И. Иванова»

**Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии**

Программа одобрена Ученым советом  
ФГБОУ ВО Курская ГСХА  
Протокол № 8  
от «27»августа 2018 г.

**Программа  
производственной преддипломной практики**

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
Профиль: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»  
Факультет: ветеринарной медицины  
Форма обучения: очная

Курск - 2018 г.

Программа составлена с учетом требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 1 декабря 2016 г. № 1516;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г. №301;

- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ от 27.11.2015г. №1383.

Автор-составитель – д.в.н., профессор Швец Ольга Михайловна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии.

Протокол № 11 от «21» мая 2018 г.

Заведующий кафедрой

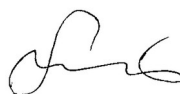


Безгин В.М.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины.

Протокол №10 от 20 июня 2018 г.

Председатель методической комиссии



Миненков Н.А.

**Лист рассмотрения/пересмотра  
программы производственной преддипломной практики**

Программа рассмотрена и одобрена на 2018-2019 уч. год.

Протокол №11 от «21» мая 2018 г.

Заведующий кафедрой



Безгин В.М.

Программа пересмотрена и одобрена на 2019-2020 уч. год.

Протокол №1 от «30» августа 2019 г.

Заведующий кафедрой



Безгин В.М.

Программа пересмотрена и одобрена на 2020-2021 уч. год.

Протокол №10 от «11» мая 2020 г.

Заведующий кафедрой



Безгин В.М.

## **1 Цель практики**

**Цель** производственной преддипломной практики – формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы и осуществления самостоятельной профессиональной деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

## **2 Задачи практики**

**Задачи** производственной преддипломной практики:

- закрепление и актуализация знаний, умений и владений в области ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества и безопасности сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок;
- сбор фактического материала для выполнения выпускной квалификационной работы, обработка и анализ результатов экспериментальных исследований;
- формирование опыта самостоятельной работы ветеринарно-санитарного эксперта в условиях производства.

## **3 Место практики в структуре образовательной программы**

Производственная преддипломная практика входит в вариативную часть блока 2 «Практики» учебного плана по направлению подготовки бакалавров 36.03.01 *Ветеринарно-санитарная экспертиза*. Преддипломная практика проводится на 4 - м курсе, в 8-ом семестре.

Производственная преддипломная практика направлена на закрепление, расширение, углубление и систематизацию знаний, полученных при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин в рамках программ бакалавриата.

Для эффективного прохождения практики студенты должны освоить такие дисциплины, как «Информатика», «Правоведение», «Физические и химические методы анализа», «Анатомия животных», «Патологическая анатомия животных», «Микробиология», «Паразитарные болезни», «Инфекционные болезни», «Внутренние незаразные болезни», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Судебная ветеринарно-санитарная

экспертиза», «Ветеринарная санитария», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов», «Безопасность сырья и пищевых продуктов», «Производственный ветеринарно-санитарный контроль».

Для освоения программы практики студент должен обладать базовыми знаниями нормативной и технической документации, регламентов, санитарно-эпидемиологических правил и норм, принципов НАССР, об этиологии заразных болезней животных и возбудителях пищевых токсикоинфекций, особенностях клинической картины и патологоанатомических изменениях при заразных и незаразных болезнях, по основным характеристикам и свойствам сырья, влияющим на безопасность и качество готовой продукции, о методах контроля безопасности и качества сырья и готовой продукции, способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий,

В период производственной преддипломной практики студенты изучают научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, современную нормативную документацию; принимают участие в проведении экспертизы и оценки качества пищевых продуктов и сырья животного происхождения на всех этапах производства, хранения и реализации; проводят научные эксперименты; собирают фактический материал для выполнения выпускной квалификационной работы.

Производственная преддипломная практика не только расширяет общий кругозор студентов, но и способствует повышению их конкурентоспособности на рынке труда, создает дополнительные возможности для успешного трудоустройства по окончании обучения в вузе, закладывает основы профессиональной мобильности и востребованности на протяжении всей жизни.

#### **4 Вид, тип, способ и форма проведения практики**

*Вид практики – производственная.*

*Тип практики – преддипломная.*

*Способ проведения практики – выездная, стационарная.*

*Форма проведения практики – дискретная.*

Все студенты для прохождения производственной практики направляются на предприятия по переработке сырья и продуктов животного происхождения, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, ветеринарные лаборатории г. Курска, Курской области и др. областей, укомплектованные высококвалифицированными ветеринарными специалистами и оснащенные современным высокотехнологичным оборудованием;

Место практики определяется студентом самостоятельно в соответствии с перечнем базовых предприятий на основе индивидуально заключенного договора на проведение производственной практики, предварительно согласовав его с руководителем практики от кафедры.

Возможно проведение производственной преддипломной практики на базе лабораторий выпускающей кафедры.

## **5 Объем и продолжительность практики**

Объем производственной преддипломной практики – 6 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели.

## **6 Планируемые результаты обучения при прохождении практики (знания, умения, владения) и компетенции, формируемые на практике**

В ходе производственной преддипломной практики формируются следующие **знания**:

- основных теоретических положений, лежащих в основе современных методов исследования в области ветеринарно-санитарной экспертизы;
- ветеринарного законодательства и научной информации в области ветеринарно-санитарной экспертизы;
- ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) по переработке сырья и продукции животного и растительного происхождения;
- основных способов анализа отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований;
- способов и методов использования современных технических и программных средств для выполнения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы;
- принципов работы приборов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе;
- возможностей использования компьютерных и сетевых технологий;
- содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности;

### **умения:**

- работать с научной литературой и другими источниками информации в заданном предметном поле;
- проводить ветеринарно-санитарное исследование сырья и продуктов животного и растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок;
- осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение

безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды;

- использовать прикладные программы для решения профессиональных задач;
- работать со специализированными информационными базами данных;
- представлять информацию и массивы данных в требуемом формате;
- использовать информационные, компьютерные и сетевые технологии для поиска, изучения, обработки и анализа научной информации;

**владения:**

- способностью к восприятию, анализу, обобщению информации;
- методами обработки информации в современных компьютерных средах;
- навыками и приёмами использования научно-технической информации для выбора целей, формулирования конкретных задач и определения методик по тематике исследований;
- навыками работы со специализированными информационными базами данных;
- навыками работы на современных приборах и оборудовании;
- навыками визуального и технического контроля качества сырья и пищевых продуктов;

**компетенции:**

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способность изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ОПК-3);
- способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4);
- способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-6).

7 Структура и содержание практики

<b>№ п/п и название этапа практики</b>	<b>Виды/формы работы студента</b>	<b>Трудоемкость в неделях/ днях</b>
1 Организационный	<p>Рабочее совещание (на выпускающей кафедре)</p> <p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте</p> <p>Согласование индивидуального задания и совместного рабочего графика (плана) прохождения практики с руководителем практики от предприятия</p>	1-ая неделя: 1-ый день
2 Основной	<p>Определение материала и методов исследования</p> <p>Изучение и отработка методик исследования</p> <p>Сбор фактического материала по результатам исследований и постановка эксперимента (выполнение собственных исследований), работа с литературой</p>	<p>1-ая неделя: 2-ой рабочий день</p> <p>1-ая неделя: 3-ий - 5ый рабочие дни</p> <p>2-я неделя 1-ый – 5-ый рабочие дни 3-я неделя 1-ый – 5-ый рабочие дни 4 неделя 1-ый – 3-й рабочие дни</p>
3 Заключительный	Оформление отчета о практике. Защита результатов прохождения практики.	4-я неделя: 4-5-й рабочие дни



## 7.2 Содержание практики

### 1 Организационный этап

*Рабочее совещание (на выпускающей кафедре):* определение цели и задач практики, знакомство с программой и содержанием практики, разработка индивидуального задания, совместного рабочего графика с руководителем практики от академии.

*Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.*

*Согласование индивидуального задания и совместного рабочего графика (плана) прохождения практики с руководителем практики от предприятия.*

### 2 Основной этап

*Определение материала и методов исследования:* определение вида сырья, пищевых продуктов или кормов, основных методов исследования и используемых при этом методик.

*Изучение и отработка методик исследования:* изучение нормативной документации; органолептические, биохимические, химико-физические, токсикологические, бактериологические исследования; знакомство с приборами и оборудованием для выполнения экспериментальной части ВКР; работа на лабораторном оборудовании; построение таблиц, диаграмм и графиков.

*Сбор фактического материала:* фотографии, акты лабораторных исследований, данные отчетов и др. фактический материал, подтверждающий проведенные исследования.

*Постановка эксперимента (выполнение собственных исследований):* в зависимости от выбранной темы – исследование сырья, пищевых продуктов или кормов.

### 3 Заключительный этап

*Оформление отчета о практике.*

Обучающийся в соответствии с выбранной темой выпускной квалификационной работы и особенностями базы практики систематизирует материал в соответствии с содержанием конкретного индивидуального задания, выданного руководителем практики до отъезда на практику и оформляет письменный отчет о проделанной работе с указанием актуальности темы, обоснованием и описанием выбранных материалов и методов исследования, кратким анализом литературных источников по избранной теме, основных результатов.

*Защита результатов прохождения практики.*

Рассмотрение документов (перечень см. в п.10), беседа по содержанию практики и представленных студентом документов (см. в п.11.4).

## **8 Технологии, используемые обучающимися на производственной преддипломной практике**

Во время производственной преддипломной практики студенты применяют следующие технологии:

- *диалоговые технологии*, связанные с созданием коммуникативной среды, расширением пространства, сотрудничества в ходе постановки и решения производственных задач;
- *проектные технологии*, направленные на формирование критического и творческого мышления, умения работать с информацией и реализовывать собственные проекты в рамках выполнения ВКР;
- *производственные технологии*, ориентированные на формирование видения проблемы и решения производственных задач;
- *диагностические технологии*, позволяющие выявить проблему, обосновать ее актуальность, провести ее оценку.

## **9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике**

Для самостоятельной работы во время производственной преддипломной практики студенты используют следующие учебно-методические материалы, созданные в Курской ГСХА:

- программу производственной преддипломной практики;
- УММ по дисциплинам кафедры, разработанные преподавателями кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии (на бумажном носителе и в электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Курская ГСХА).

## **10 Формы отчетности обучающихся о практике**

По итогам производственной преддипломной практики обучающиеся представляют следующие материалы:

- *индивидуальное задание*;
- *совместный рабочий график (план)*;
- *отчет с приложениями (фотографии, акты, нормативные документы и др.)*

Приложения к отчету могут быть представлены на электронных носителях (диск CD-RW, флеш-карта).

Оформляется отчет согласно требованиям руководящего документа «Текстовые работы. Правила оформления» (РД 01.001-2014).

Общий объем отчета не менее 20 страниц.

Структура отчета согласовывается с руководителем практики от академии и руководителем практики от организации.

Примерная структура отчета:

Титульный лист (Приложение А)  
 Содержание  
 Введение (место прохождения практики, сроки, цель, задачи, объект и предмет исследования, характеристика используемых методов)  
 1 Обзор литературы  
 2 Материалы и методы исследования  
 3 Результаты исследований (в соответствии с индивидуальным заданием)  
 Заключение  
 Список использованных источников  
 Приложения

К отчету прикладываются аттестационный лист (Приложение Г) и отзыв руководителя практики от организации. Отчет подписывается обучающимся, сдается на кафедру. Руководитель практики проверяет отчет и проводит собеседование.

## 11 Оценочные материалы

### 11.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

<b>Компетенции</b>	<b>Этапы/уровни формирования компетенций по дисциплинам</b>		
	<b>Начальный этап/Пороговый уровень</b>	<b>Основной этап/Базовый уровень</b>	<b>Завершающий этап/Продвинутый уровень</b>
<b>ОК-7</b> способность к самоорганизации и самообразованию	Русский язык и культура речи Иностранный язык История Латинский язык	Иностранный язык	Внутренние незаразные болезни <b>Производственная преддипломная практика</b> Подготовка и защита ВКР
<b>ОПК-1</b> способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников, представлять ее в требуемом формате с использованием	Информатика	Информатика	<b>Производственная преддипломная практика</b> Подготовка и защита ВКР

информационных, компьютерных и сетевых технологий			
<b>ОПК-3</b> способность изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Биология Анатомия животных Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по санитарной микробиологии Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по лабораторным исследованиям	Патологическая анатомия животных Инфекционные болезни	Ветеринарно-санитарная экспертиза <b>Производственная преддипломная практика</b> Подготовка и защита ВКР
<b>ПК-4</b> способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Биофизика Биологическая химия Неорганическая и аналитическая химия Органическая и физколлоидная химия Цитология, гистология и эмбриология Физические и химические	Внутренние незаразные болезни - Ветеринарная хирургия с основами акушерства Ветеринарная вирусология Ветеринарная фармакология. Токсикология Ветеринарная пропедевтика болезней животных	Технология мяса и мясных продуктов Технология молока и молочных продуктов Радиобиология Ветеринарная экология Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности <b>Производственная преддипломная</b>

	<p>методы анализа</p> <p>Биологически активные вещества</p> <p>Социология</p> <p>Этика и психология</p> <p>ветеринарно-санитарного эксперта</p>	<p>Животноводство с основами зоогигиены</p> <p>Кормление сельскохозяйственных животных</p> <p>Патологическая физиология животных</p> <p>Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по анатомии и патологической анатомии</p> <p>Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по основам физиологии и патологической физиологии</p>	<p><b>практика</b></p> <p>Подготовка и защита ВКР</p>
<p><b>ПК-6</b> способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для</p>	Информатика	Информатика	<p>Организация государственного ветеринарного надзора</p> <p><b>Производственная преддипломная практика</b></p> <p>Подготовка и защита ВКР</p>

выполнения необходимых расчетов			
---------------------------------------	--	--	--

### 11.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, владения)</i>	<i>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</i>		
			<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
<b>ОК-7</b> способность к самоорганизации и самообразованию	Стремление к самосовершенствованию	<p><b>Знания:</b> - содержания процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.</p> <p><b>Умения:</b> - работать с научной литературой и другими источниками информации в заданном предметном поле.</p> <p><b>Владения</b> -способностью к восприятию, анализу,</p>			Способен к самостоятельному планированию работы, поиску, изучению и анализу информации. Способен использовать результаты самообразования в профессиональной деятельности

		обобщению информации.			
<b>ОПК-1</b> способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Информационная культура	<b>Знания:</b> возможностей использования компьютерных и сетевых технологий. <b>Умения:</b> - работать со специализированными информационными базами данных; - представлять информацию и массивы данных в требуемом формате. <b>Владения:</b> -методами обработки информации в современных компьютерных средах.			Способен применять современные информационные, компьютерные и сетевые технологии, специализированные информационные базы данных, для решения профессиональных задач в области ветеринарии.
<b>ОПК-3</b> способность изучать научную информацию отечественного и зарубежного		<b>Знания:</b> - основных способов анализа отечественного и зарубежного опыта по тематике			Способен к обобщению и анализу научной информации, отечественного и зарубежного опыта



<p>опыта по тематике исследования;</p>		<p>исследований.  <b>Умения:</b>  - использовать информационные, компьютерные и сетевые технологии для поиска, изучения, обработки и анализа научной информации.  <b>Владения:</b>  - навыками и приёмами использования научно-технической информации для выбора целей, формулирования конкретных задач и определения методик по тематике исследований.</p>			<p>по актуальным научным проблемам, касающимся тематики исследования</p>
<p><b>ПК-4</b> способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных</p>	<p>Профессиональная компетентность</p>	<p><b>Знания:</b>  - основных теоретических положений, лежащих в основе современных методов исследования в области ветеринарно-</p>			<p>Способен применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать</p>

<p>технологий при решении профессиональных задач;</p>		<p>санитарной экспертизы;  - ветеринарного законодательства и научной информации в области ветеринарно-санитарной экспертизы;  - ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) по переработке сырья и продукции животного и растительного происхождения.  <b>Умения:</b>  - использовать современное оборудование для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения;  -проводить</p>			<p>полученные результаты</p>
---	--	---	--	--	------------------------------

		<p>ветеринарно-санитарное исследование сырья и продуктов животного и растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок;</p> <p>- осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды.</p> <p><b>Владения:</b></p> <p>-навыками работы на современных приборах и оборудовании;</p> <p>– навыками визуального и</p>			
--	--	--	--	--	--

		технического контроля качества сырья и пищевых продуктов.			
<b>ПК-6</b> способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;	Информационная культура	<b>Знания:</b> - способов и методов использования современных технических и программных средств для выполнения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы. <b>Умения:</b> - использовать прикладные программы для решения профессиональных задач. <b>Владения:</b> - навыками работы со специализированными информационными базами данных.			Способен применять современные информационные, компьютерные и сетевые технологии, специализированные информационные базы данных, для решения профессиональных задач в области ветеринарии.



**11.3 Шкала оценивания результатов обучения по  
производственной преддипломной практике и формируемых  
компетенций**

<b>Оценка</b>	<b>Результаты обучения по практике (знания, умения, владения)</b>	<b>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</b>
<b>«Отлично»</b>	1) Содержание отчета о практике соответствует предъявляемым требованиям; 2) Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, владений результатам обучения, указанным в п.11.4; свободно оперирует приобретенными знаниями, самостоятельно применяет умения и владения в типовых и нестандартных ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-4 и ПК-6 на продвинутом уровне.
<b>«Хорошо»</b>	1) Содержание отчета о практике соответствует предъявляемым требованиям; 2) Обучающийся демонстрирует частичное соответствие знаний, умений, владений результатам обучения, указанным в п.11.4; но допускает незначительные ошибки, неточности, затруднения в переносе знаний и применении умений, владений в нестандартных ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-4 и ПК-6 на продвинутом уровне.
<b>«Удовлетворительно»</b>	1) Содержание отчета о практике соответствует предъявляемым требованиям; 2) Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, владений результатам обучения, указанным в п.11.4, допускает грубые ошибки, испытывает серьезные затруднения в применении знаний, умений, владений в типовых ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-4 и ПК-6 на продвинутом уровне.
<b>«Неудовлетв</b>	1) Содержание отчета о практике не	Недостаточный

<b>орительно»</b>	соответствует предъявляемым требованиям; 2) Обучающийся демонстрирует недостаточность (менее 50%) знаний, умений, владений, допускает ошибки критического характера, не может применить знания в простейших ситуациях, не обладает необходимыми умениями и владениями.	уровень владения компетенциями ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-4 и ПК-6
-------------------	---	--

Критерии соответствия отчета предъявляемым требованиям

<b>Результаты выполнения и защиты отчета по практике (знания, умения, владения)</b>	<b>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</b>
<p>Выполнено индивидуальное задание. Проведен аналитический обзор не менее 30 современных источников литературы по теме исследования . Изучены нормативные документы, регламентирующие проведение исследований по теме ВКР. Освоены современные методики исследования сырья и пищевых продуктов. Проведен достаточный объем исследований для выполнения ВКР. Оформление отчета соответствуют требованиям руководящего документа «Текстовые работы. Правила оформления» (РД 01.001-2014).</p>	<p>У обучающегося сформированы компетенции ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-4 и ПК-6 на продвинутом уровне.</p>
<p>Выполнены менее 50 % предусмотренных программой практики заданий, или содержание отчета не раскрывает сути выполненных исследований. В оформлении отчета имеются грубые редакционные погрешности.</p>	<p>Недостаточный уровень сформированности компетенций ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-4 и ПК-6</p>

**11.4 Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

<b>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</b>	<b>Показатели сформированности компетенций</b>	<b>Результаты обучения по практике (знания, умения, владения)</b>	<b>Контрольные задания</b>		
			<b>Начальный этап/ Пороговый уровень</b>	<b>Основной этап/ Базовый уровень</b>	<b>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</b>
<b>ОК-7</b> способность к самоорганизации и самообразованию	Стремление к самосовершенствованию	<p><b>Знания:</b> - содержания процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.</p> <p><b>Умения:</b> -работать с научной литературой и другими источниками информации в заданном предметном поле.</p> <p><b>Владения</b> -способностью к</p>			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики



		восприятию, анализу, обобщению информации.			
<b>ОПК-1</b> способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Информационная культура	<p><b>Знания:</b> возможностей использования компьютерных и сетевых технологий.</p> <p><b>Умения:</b> - работать со специализированными информационными базами данных; - представлять информацию и массивы данных в требуемом формате.</p> <p><b>Владения:</b> -методами обработки информации в современных компьютерных средах.</p>			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики
<b>ОПК-3</b> способность изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Познавательная активность	<p><b>Знания:</b> - основных способов анализа отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований.</p> <p><b>Умения:</b></p>			Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики

		<p>- использовать информационные, компьютерные и сетевые технологии для поиска, изучения, обработки и анализа научной информации.</p> <p><b>Владения:</b></p> <p>- навыками и приёмами использования научно-технической информации для выбора целей, формулирования конкретных задач и определения методик по тематике исследований.</p>			
<p><b>ПК-4</b> способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач;</p>	<p>Исследовательское мышление</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>- основных теоретических положений, лежащих в основе современных методов исследования в области ветеринарно-санитарной экспертизы;</p> <p>- ветеринарного законодательства и научной информации в области ветеринарно-санитарной экспертизы;</p> <p>- ветеринарно-санитарных</p>			<p>Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики</p>

		<p>правил для предприятий (цехов) по переработке сырья и продукции животного и растительного происхождения.</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современное оборудование для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения;</li> <li>- проводить ветеринарно-санитарное исследование сырья и продуктов животного и растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок;</li> <li>- осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях,</li> </ul>			
--	--	--	--	--	--

		<p>направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды.</p> <p><b>Владения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками работы на современных приборах и оборудовании;</li> <li>– навыками визуального и технического контроля качества сырья и пищевых продуктов.</li> </ul>			
<p><b>ПК-6</b> способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов</p>	<p>Профессиональная компетентность</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способов и методов использования современных технических и программных средств для выполнения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать прикладные программы для решения профессиональных задач.</li> </ul>			<p>Подготовка отчетных материалов о практике. Защита результатов прохождения практики</p>

		<b>Владения:</b> - навыками работы со специализированными информационными базами данных.			
--	--	---	--	--	--

**Вопросы для зачета  
(проверка знаний, умений, владений)**

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, владения)</i>	<i>Вопросы для зачета (проверка знаний, умений, владений)</i>
<p><b>ОК-7</b> способность к самоорганизации и самообразованию</p>	<p>Стремление к самосовершенствованию</p>	<p><b>Знания:</b> - содержания процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.</p> <p><b>Умения:</b> - работать с научной литературой и другими источниками информации в заданном предметном поле.</p> <p><b>Владения</b> -способностью к восприятию, анализу, обобщению информации.</p>	<p>1 Сколько источников литературы изучены Вами в ходе практики? 2 Какие еще информационные источники Вы использовали? 3 Опишите порядок работы с источниками. 4 Каким образом Вы систематизировали полученную информацию? 5 Назовите основные работы, посвященные выбранной Вами теме.</p>
<p><b>ОПК-1</b> способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из</p>	<p>Информационная культура</p>	<p><b>Знания:</b> возможностей использования компьютерных и сетевых технологий.</p>	<p>1 Какие базы данных использовали Вы в ходе преддипломной практики? 2 Оцените возможности использования</p>

<p>различных источников, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>		<p><b>Умения:</b>          - работать со специализированными информационными базами данных;          - представлять информацию и массивы данных в требуемом формате.  <b>Владения:</b>          -методами обработки информации в современных компьютерных средах.</p>	<p>компьютерных и сетевых технологий для сбора и представления информации в отчете          3 Какие виды диаграмм Вы умеете строить для иллюстрации полученных результатов?          4 Какие виды графиков Вы использовали для иллюстрации полученных результатов?          5 Какие методы обработки информации Вы использовали?</p>
<p><b>ОПК-3</b> способность изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p>	<p>Познавательная активность</p>	<p><b>Знания:</b>          - основных способов анализа отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований.  <b>Умения:</b>          - использовать информационные, компьютерные и сетевые технологии для поиска, изучения, обработки и анализа научной информации.  <b>Владения:</b>          - навыками и приемами использования научно-технической информации</p>	<p>1 Сформулируйте цель и задачи практики.          2 Перечислите основные методики, выбранные Вами для проведения исследований.          3 При анализе отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования выявлены Вами существенные различия?          4 Приведите сравнительный анализ показателей, регламентируемых отечественными и зарубежными нормативными документами по тематике исследований.          5 Прокомментируйте собранную информацию.</p>

		для выбора целей, формулирования конкретных задач и определения методик по тематике исследований.	
<b>ПК-4</b> способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Исследовательское мышление	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных теоретических положений, лежащих в основе современных методов исследования в области ветеринарно-санитарной экспертизы;</li> <li>- ветеринарного законодательства и научной информации в области ветеринарно-санитарной экспертизы;</li> <li>- ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) по переработке сырья и продукции животного и растительного происхождения.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современное оборудование для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Перечислите основные нормативные документы, регламентирующие порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.</li> <li>2 Какие показатели оценивали при исследовании пищевых продуктов (сырья)?</li> <li>3 Какие современные приборы и оборудование использованы в период практики?</li> <li>4 Опишите принцип работы приборов.</li> <li>5 Прокомментируйте полученные результаты исследований.</li> </ol>



		<p>происхождения;</p> <p>-проводить ветеринарно-санитарное исследование сырья и продуктов животного и растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок;</p> <p>- осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды.</p> <p><b>Владения:</b></p> <p>-навыками работы на современных приборах и оборудовании;</p> <p>– навыками визуального и технического контроля качества сырья и пищевых продуктов.</p>	
<p><b>ПК-6</b> способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные</p>	<p>Профессиональная компетентность</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>- способов и методов использования современных технических и программных средств для выполнения</p>	<p>1 Какое программное обеспечение, использовали в период прохождения практики и подготовки отчета?</p> <p>2 Дайте оценку результатов применения прикладных программ.</p>

<p>технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов</p>		<p>профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы .  <b>Умения:</b>  - использовать прикладные программы для решения профессиональных задач.  <b>Владения:</b>  - навыками работы со специализированными информационными базами данных</p>	<p>3 С какими специализированными информационными базами данных Вы работали в период практики?  4 Какие прикладные программы по Вашему мнению следует разработать для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы?  5 Оцените роль современных технических и программных средств для выполнения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>
--	--	--	--

### **11.5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, владений, характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, владений, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за производственной преддипломной практикой, осуществляется в *форме текущего контроля и промежуточной аттестации*.

*Текущий контроль* проводится в течение практики и организуется с помощью оценочных средств, формы которых указаны в п. 11.4.

*Промежуточная аттестация* осуществляется в форме зачета с оценкой в 8-ом семестре.

Каждый обучающийся отвечает на вопросы преподавателя о содержании практики и представляет составленные им отчетные документы.

## **12 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

### **Основные учебники и учебные пособия**

1 Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред. М. Ф. Боровкова. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. – 480 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/45654> (дата обращения: 06.08.2019). – Режим доступа: ЭБС «Лань»; по подписке. – ISBN 978-5-8114-0733-0. – Текст : электронный.

### **Дополнительная литература**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учеб. пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. – 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. – 304 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/61365> (дата обращения: 06.08.2019).– Режим доступа: ЭБС «Лань»; по подписке. – ISBN 978-5-8114-1812-1. – Текст : электронный.

2. Мишанин Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учеб. пособие / Ю. Ф. Мишанин. – Санкт-Петербург: Лань, 2012. – 560 с. – ISBN 978-5-8114-1295-2.

3. Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учеб. пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 240 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/102236> (дата обращения: 06.08.2019). – Режим доступа: ЭБС «Лань»; по подписке. – ISBN 978-5-8114-1302-7. – Текст : электронный.

4. Смирнов А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов : учеб. пособие для с/х вузов / А.

В. Смирнов. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2009. – 112 с. – ISBN 978-5-98879-096-9.

5. Смирнов А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учеб. пособие / А. В. Смирнов. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2009. – 336 с. – ISBN 978-5-98879-094-5.

### **Ресурсы сети «Интернет»**

1. Meat club: профессиональный сайт мясной промышленности : сайт. – URL: <http://www.meat-club.ru> (дата обращения 06.08.2019). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
2. Новости молочного рынка : сайт. – URL: <http://www.dairynews.ru/> (дата обращения 06.08.2019). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
3. Россельхознадзор : официальный сайт. – URL: <http://www.fsvps.ru/fsvps> (дата обращения 06.08.2019). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
4. Переработка молока: специализированный ежемесячный журнал. – URL: <http://www.milkbranch.ru/> ( дата обращения 06.08.2019). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
5. Управление ветеринарии Курской области : офиц. сайт. – URL: <http://vet.rkursk.ru> (дата обращения 06.08.2019). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

### **13 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

- 1 Microsoft Windows Server Standart 2003 R2 – для оформления текстов.
- 2 KasperskyEndpointSecurity – для защиты информации от компьютерных вирусов.
- 3 Информационная справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

### **14 Требования к материально-техническому обеспечению практики**

Для эффективного выполнения программы практики и обеспечения всех видов и форм работы, предусмотренных в п.7.1. настоящей программы необходимы:

1. Библиотечный фонд ФГБОУ ВО «Курская ГСХА», ресурсы ЭБС «Лань», интернет-ресурсы.
2. Мультимедийное оборудование для демонстрации наглядных пособий.
3. Передовые ветеринарные учреждения и предприятия по переработке продукции животноводства, оснащенные современным технологическим оборудованием.

4. Лаборатория кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии.

Оборудование:

- Анализаторы качества молока «Клевер-2» (2), «Лактан 1-4».
- Анализатор соматических клеток в молоке «Соматос-мини» (2).
- Баня водяная лабораторная ЛАБ ТБ-4.
- Весы электронные 013/1251, ВК-1500.
- Люминоскоп.
- Микроволновая печь Daewoo.
- Микроскопы 013/597, монокулярный Биомед-2 (2), монокулярный Микромед 1322 (2).
- Мясорубка Zelmer.
- Рефрактометр ИРФ-454 Б2М 258..
- рН-метр рН-410.
- Термометр цифровой «Замер-1» 1785.
- Термостат ТС-1/80.
- Трихинеллоскопы проекционный ТП-80У 1233, ПТ-80 «Системат».
- Устройство для диагностики мастита «Мастит-тест» 1784.
- Холодильник «Nord».
- Эксперт рН (2).
- Овоскоп.

#### **15 Особенности прохождения практики инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья**

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, по заявлению, проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда.

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**Титульный лист отчёта по преддипломной практике**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Курская государственная сельскохозяйственная академия  
имени И.И. Иванова»**

Факультет ветеринарной медицины  
Форма обучения очная  
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии  
Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
Профиль « Ветеринарно-санитарная экспертиза»

**Отчет**  
**о прохождении производственной преддипломной практики**  
в \_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации, учреждения, района, области)

Выполнил:

студент \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_  
( дата) (подпись) (расшифровка подписи)

Проверили:  
руководитель  
от предприятия

\_\_\_\_\_  
( должность) (оценка) (дата) (подпись) (расшифровка подписи)

руководитель  
от академии

\_\_\_\_\_  
( должность) (оценка) (дата) (подпись) (расшифровка подписи)

Курск – 20\_\_

Приложение Б

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Курская государственная сельскохозяйственная академия  
имени И.И. Иванова»

Факультет ветеринарной медицины  
Индивидуальное задание на практику

студенту (-тке) \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии

Наименование практики: производственная преддипломная

Исходные данные, необходимые для выполнения задания: \_\_\_\_\_

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчет в печатном и электронном виде

Содержание и планируемые результаты:

№ п/п	Содержание практики
1.	Принять участие в рабочем совещании
2.	Пройти инструктаж по технике безопасности на рабочем месте
3.	Изучить и провести анализ документации по теме ВКР
4.	Ознакомиться с оборудованием и приборами
5.	Определить материал и методы исследования для выполнения ВКР
6.	Собрать фактический материал
7.	Провести эксперименты ( собственные исследования)
8.	Провести анализ полученных результатов
9.	Провести анализ литературы по теме ВКР
10.	Подготовить отчет по практике
11.	Защитить отчет по практике
	<b>Планируемые результаты (освоение компетенций)</b>
12.	ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-4, ПК-6

Дата выдачи задания «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

СОГЛАСОВАНО

Зав. кафедрой

Руководитель практики от академии

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

(подпись) (расшифровка подписи)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

(подпись) (расшифровка подписи)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

(подпись) (расшифровка подписи)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Задание принял к исполнению

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Подпись студента \_\_\_\_\_

**Приложение В**  
**Совместный рабочий график (план)**  
**проведения производственной преддипломной практики**

Направление подготовки 36.03.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза  
Срок прохождения практики с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоемкость в неделях/ днях
1 Организационный	Рабочее совещание (на выпускающей кафедре)	1-ая неделя: 1-ый день
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	
	Согласование индивидуального задания студента для прохождения преддипломной практики	
	Согласование календарного графика прохождения преддипломной практики	
2 Основной 2.1 Основной пассивный	Определение материала и методов исследования	1-ая неделя: 2-ой рабочий день
	Изучение и отработка методик исследования	1-ая неделя: 3-ий - 5ый рабочие дни
2.2. Основной	Определение материала и методов исследования	1-ая неделя: 2-ой рабочий день
	Изучение и отработка методик исследования	1-ая неделя: 3-ий - 5ый рабочие дни
	Сбор фактического материала по результатам исследований и постановка эксперимента (выполнение собственных исследований), работа с литературой.	2-я неделя 1-ый – 5-ый рабочие дни 3-ья-неделя 1-ый – 5-ый рабочие дни 4 неделя 1-ый – 3-й рабочие дни
3 Заключительный	Оформление отчета о практике. Защита результатов прохождения практики.	4-я неделя: 4-5-й рабочие дни

Согласовано:

Руководитель практики  
от академии \_\_\_\_\_

(дата)

(Ф.И.О.)

(должность)

(подпись)

Руководитель практики  
от предприятия \_\_\_\_\_

(дата)

(Ф.И.О.)

(должность)

(подпись)



## ПРИЛОЖЕНИЕ Г

### Аттестационный лист по практике

---

Ф.И.О. обучающегося

Обучающий(ая)ся на \_\_\_\_ курсе по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза» успешно прошел(а) производственную преддипломную практику с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г. в объеме \_\_\_\_\_ недель.

---

Место прохождения практики

Оценка качества реализации компетенций, формируемых в результате прохождения практики

Этапы работ, согласно выданному заданию	Компетенции	Качество выполнения работ
1 Организационный	ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК – 4, ПК - 6	
2 Основной		
3 Заключительный		

Руководитель практики

от организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(подпись)

(Ф.И.О.)