

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Романчук Иван Сергеевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 18.12.2025 11:22:39  
Уникальный программный ключ:  
6319edc2b582ffdacea443f01d5779368d0957ac34f5cd074d81181530452479

## РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИК

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
направленность (профиль): Биологическая безопасность сырья и продуктов  
питания  
форма обучения: очная, заочная  
год набора 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Ветеринарно-санитарная практика
2. Общепрофессиональная практика 1
3. Общепрофессиональная практика 2
4. Технологическая практика

Министерство науки и высшего образования РФ  
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»  
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой



Ю.В.Глазунов

«26 » мая 2023 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Ветеринарно-санитарная практика**

для направления подготовки 36.03.01 **Ветеринарно-санитарная экспертиза**  
образовательная программа «Биологическая безопасность сырья  
и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Тюмень, 2023

При разработке программы производственной практики (ветеринарно-санитарная практика) в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством образования и науки РФ «19» июля 2017 г., приказ № 939.
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол № 10.

Рабочая программа производственной практики (ветеринарно-санитарная практика) одобрена на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней от «26» мая 2023г. Протокол № 9

Заведующий кафедрой



Ю.В. Глазунов

Рабочая программа производственной практики (ветеринарно-санитарная практика) одобрена методической комиссией института от «29» мая 2023 г. Протокол № 08.

Председатель методической комиссии института



М.А.Часовщикова

**Разработчики:**

Белецкая Н.И., доцент кафедры инфекционных и инвазионных болезней, к.б.н.

Палевич С.М., Руководитель Управления Россельхознадзора по Тюменской области, Ямало-Ненецкому и Ханты-Мансийскому автономным округам, к.б.н.

Палагин С.Ю., начальник отдела противоэпизоотических и специальных ветеринарных мероприятий Управления ветеринарии Тюменской области

Капустина Я.А., заместитель руководителя Тюменского филиала Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии»

(Тюменский филиал ФГБНУ "ВНИРО" (Госрыбцентр), к.б.н.

Директор института:



А.А. Бахарев

## 1. Вид и тип практики

Вид практики: производственная.

Тип практики: ветеринарно-санитарная практика.

Форма организации образовательной деятельности при реализации ветеринарно-санитарной практики - практическая подготовка.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Код компетенции | Результаты освоения                                                                                                                                                                                                                  | Индикатор достижения компетенции                                                                                                                                                   | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-1            | ПК-1 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований | ИД-7 <sub>ПК-1</sub> Проводит ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей | <b>знать:</b><br>- Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;<br><b>уметь:</b><br>- Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных;<br><b>владеть:</b><br>- Методиками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;<br>- Организацией ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-2 | <p>ПК-2 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> | <p>ИД-2<sub>ПК-2</sub> Проводит ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>   | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.</li> </ul> |
| ПК-3 | <p>ПК-3 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценку возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>                     | <p>ИД-4<sub>ПК-3</sub> Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, дает оценку возможности транспортировки, допуска к реализации и (или) переработки гидробионтов</p> | <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>ПК-4</b> | <p>ПК-4 Способен осуществлять профессиональную деятельность при проведении предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья</p>                                                                                                  | <p>ИД-6<sub>ПК-4</sub> Организует предубойные ветеринарно-санитарные мероприятия</p>                                                                                                                                                                                                          | <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц;</li> </ul> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>способностью и готовностью к организации предубойных ветеринарно-санитарных мероприятий</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>ПК-5</b> | <p>ПК-5Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства в цехах разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p> | <p>ИД-1<sub>ПК-5</sub> Осуществляет анализ качества полуфабрикатов и готовой продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения на всех этапах товародвижения.</p> | <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>нормативные и технические документы, регламенты в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного и растительного происхождения;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-пользоваться нормативной и технической документацией, регламентами, области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного и растительного происхождения;</li> </ul> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>методами определения качества продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с нормативно-технической документацией, регламентами, МУК, СанПиН, ветеринарными правилами.</li> </ul> |
| <b>ПК-6</b> | <p>Способен осуществлять профессиональную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием современных программных</p>                                                                                                              | <p>ИД-1 <sub>ПК-5</sub> Использует программные продукты в своей профессиональной деятельности</p>                                                                                                                                                                                             | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-современные программные продукты в области ветеринарно-санитарной экспертизы</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать современные программные продукты в профессиональной деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|  |           |  |                                                                                                                        |
|--|-----------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | продуктов |  | <b>владеть:</b><br>-навыками работы с современными программными продуктами в области ветеринарно-санитарной экспертизы |
|--|-----------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Ветеринарно-санитарная практика относится к *Блоку 1* части, формируемой участниками образовательных отношений

Ветеринарно-санитарная практика проходит на 4 курсе в 7-8 семестрах по очной форме обучения, на 4-5 курсах в 8-9 семестре – заочной форме обучения

### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость практики составляет 324 часа (9 зачетных единиц).

| Вид учебной работы                      | Форма обучения            |                           |
|-----------------------------------------|---------------------------|---------------------------|
|                                         | очная                     | заочная                   |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>   | <b>319,5</b>              | <b>322,5</b>              |
| <i>В том числе:</i>                     | -                         | -                         |
| Ведение первичной отчетной документации | 18                        | 18                        |
| Производственная работа                 | 257,5                     | 257,5                     |
| Подготовка отчета                       | 32                        | 34                        |
| Подготовка к защите отчета              | 12                        | 13                        |
| Вид промежуточной аттестации            | зачет                     | зачет                     |
| зачет                                   | 4,5                       | 1,5                       |
| <b>Общая трудоемкость</b>               | <b>324 час<br/>9 з.е.</b> | <b>324 час<br/>9 з.е.</b> |

### 5.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

#### Очная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела практики | Виды СРС                                | Всего часов | Вид контроля  |
|-------|-------------------------------|-----------------------------------------|-------------|---------------|
| 1     | 3                             | 4                                       | 5           | 6             |
| 1     | Подготовительный этап         | Ведение первичной отчетной документации | 4           | защита отчета |
|       |                               | Производственная работа                 | 27,5        | защита отчета |
|       |                               | Подготовка отчета                       | 2           | защита отчета |
|       |                               | Подготовка к защите отчета              | 2           | защита отчета |
| 2     | Экспериментальный этап        | Ведение первичной отчетной документации | 12          | защита отчета |
|       |                               | Производственная работа                 | 200         | защита отчета |
|       |                               | Подготовка отчета                       | 20          | защита отчета |
|       |                               | Подготовка к защите отчета              | 4           | защита отчета |
| 3     | Заключительный этап           | Ведение первичной отчетной документации | 2           | защита отчета |

|        |  |                            |       |               |
|--------|--|----------------------------|-------|---------------|
|        |  | Производственная работа    | 30    | защита отчета |
|        |  | Подготовка отчета          | 10    | защита отчета |
|        |  | Подготовка к защите отчета | 6     | защита отчета |
| Итого: |  |                            | 319,5 |               |

### Заочная форма обучения

| №<br>п/п | Наименование раздела<br>практики | Виды СРС                                   | Всего<br>часов | Вид контроля  |
|----------|----------------------------------|--------------------------------------------|----------------|---------------|
| 1        | 3                                | 4                                          | 5              | 6             |
| 1        | Подготовительный<br>этап         | Ведение первичной отчетной<br>документации | 4              | защита отчета |
|          |                                  | Производственная работа                    | 27,5           | защита отчета |
|          |                                  | Подготовка отчета                          | 2              | защита отчета |
|          |                                  | Подготовка к защите отчета                 | 2              | защита отчета |
| 2        | Экспериментальный<br>этап        | Ведение первичной отчетной<br>документации | 12             | защита отчета |
|          |                                  | Производственная работа                    | 200            | защита отчета |
|          |                                  | Подготовка отчета                          | 22             | защита отчета |
|          |                                  | Подготовка к защите отчета                 | 5              | защита отчета |
| 3        | Заключительный этап              | Ведение первичной отчетной<br>документации | 2              | защита отчета |
|          |                                  | Производственная работа                    | 30             | защита отчета |
|          |                                  | Подготовка отчета                          | 10             | защита отчета |
|          |                                  | Подготовка к защите отчета                 | 6              | защита отчета |
| Итого:   |                                  |                                            | 322,5          |               |

#### 5.2.1 Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Сидорова К.А., Череменина Н.А., Белецкая Н.И., Сви́дeрский В.И. Основы безопасности пищевой продукции: учебное пособие. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. (2-е издание, переработанное и дополненное). – 281 с.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61365>
- 2..Руководство к практическим занятиям по внутренним незаразным болезням [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.В. Яшин [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71741>. — Загл. с экрана.
3. Методические указания МУК 4.2.2747-10 Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 11 октября 2010 г.)
4. Определение видовой принадлежности паразитов рыб опасных для человека и животных»: Методические указания / Автор-сост. А.С. Осипов. Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2016. 11 с.

#### 6. Формы отчетности по практике

По результатам практики обучающиеся должны представить отчет. Отчет по практике должен быть выполнен по требованиям, изложенным в ФОСе (указаны в приложении 1).

**6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

**6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций**

| <i>Код компетенции</i>                                                                                                                                                                                                               | Индикатор достижения компетенции                                                                                                                                                      | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Наименование оценочного средства    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| ПК-1 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований | ИД-7 <sub>ПК-1</sub><br>Проводит ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных;</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Методиками проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;</li> <li>- Организацией ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами</li> </ul> | вопросы к защите отчета по практике |

|                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <p>ПК-2 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> | <p>ИД-2<sub>ПК-2</sub><br/>Проводит ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> | <p><b>знать:</b><br/>- Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;<br/><b>уметь:</b><br/>- Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;<br/><b>владеть:</b><br/>- Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.</p> | <p>вопросы к защите отчета по практике</p> |
| <p>ПК-3 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценку возможности их транспортировки,</p>                                                                                                                | <p>ИД-4<sub>ПК-3</sub><br/>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, дает оценку</p>                                                                                  | <p><b>знать:</b><br/>- Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;<br/><b>уметь:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>вопросы к защите отчета по практике</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований                                                                                                                                               | возможности транспортировки, допуска к реализации и (или) переработки гидробионтов                                                                                                                                     | <p>- Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;</p> <p><b>владеть:</b></p> <p>- Проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований</p> |                                     |
| ПК-4 Способен осуществлять профессиональную деятельность при проведении предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья                                                                                     | ИД-6ПК-4 Организует предубойные ветеринарно-санитарные мероприятия                                                                                                                                                     | <p><b>знать:</b></p> <p>перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц;</p> <p><b>владеть:</b></p> <p>способностью и готовностью к организации предубойных ветеринарно-санитарных мероприятий</p>                                                                                                                                                                  | вопросы к защите отчета по практике |
| ПК-5Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства в цехах разработки мероприятий по повышению эффективности | ИД-1ПК-5 Осуществляет анализ качества полуфабрикатов и готовой продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости и продуктов питания из растительного сырья и | <p><b>знать:</b></p> <p>нормативные и технические документы, регламенты в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного и растительного происхождения;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-пользоваться нормативной и технической документацией, регламентами, области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного и</p>                                                                                     | вопросы к защите отчета по практике |

|                                                                                                                                                         |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| производства                                                                                                                                            | животного происхождения на всех этапах товародвижения.                             | растительного происхождения;<br><b>владеть:</b><br>методами определения качества продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с нормативно-технической документацией, регламентами, МУК, СанПиН, ветеринарными правилами.                                                                            |                                     |
| ПК-6 Способен осуществлять профессиональную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием современных программных продуктов | ИД-1 ПК-6<br>Использует программные продукты в своей профессиональной деятельности | <b>знать:</b><br>-современные программные продукты в области ветеринарно-санитарной экспертизы <b>уметь:</b><br>-использовать современные программные продукты в профессиональной деятельности<br><b>владеть:</b><br>-навыками работы с современными программными продуктами в области ветеринарно-санитарной экспертизы | вопросы к защите отчета по практике |

### 7.1. Шкала оценивания

#### Шкала оценивания производственной практики

| Оценка     | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зачтено    | Обучающийся знает методы научных исследований, обработку и анализ результатов исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы при решении общепрофессиональных задач, умеет применять методы исследований, обработку и анализ результатов исследований, нормативную документацию, способен использовать приборно-инструментальную базу, владеет методами проведения научных исследований, обработки и анализа результатов исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Письменный отчет о прохождении практики составлен в полном соответствии с установленными требованиями или с небольшими недочетами. Отчет составлен грамотно, все необходимые разделы представлены, материал исследований обработан и экономически обоснован. Выводы соответствуют задачам исследования, предложения производству обоснованы и соответствуют цели и задачам работы.<br>Все виды самостоятельной работы выполнены; отчет подготовлен, согласно требований, при защите отчета обучающийся владеет материалом, изложенным в нем; Имеется дневник и характеристика, подписанная руководителем практики от предприятия.           |
| Не зачтено | Обучающийся не знает методы научных исследований, обработку и анализ результатов исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы при решении общепрофессиональных задач, не умеет применять методы исследований, обработку и анализ результатов исследований с использованием приборно-инструментальной базы и не владеет методами проведения научных исследований, обработки и анализа результатов исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Письменный отчет не соответствует установленным требованиям. Отчет составлен с нарушением требований. Материал исследований не обработан и экономически не обоснован. Выводы не аргументированы и носят декларативный характер, не связаны или лишь частично связаны с задачами, предложения производству отсутствуют или не обоснованы, не соответствуют цели и задачам, поставленным в работе.<br>Все виды самостоятельной работы не выполнены, отчет не подготовлен, согласно требований, при защите отчета обучающийся не владеет материалом, изложенным в нем; не имеется дневник и (или) характеристика, подписанная руководителем практики от предприятия. |

### 7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

### а) основная литература

#### а) 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. . —

Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/152644>

2. Урбан, В. Г. (сост.). Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.) ; составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451>

**б) дополнительная литература**

1. 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. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/143135>

2. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

3. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

4. Авдеева Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов. Лабораторный практикум: учебное пособие/ Е.В.Авдеева, Н.А.Головина.-СПб.: Проспект Науки, 2011.-192с.

5. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум: учебное пособие / В.В.Пронин, С.П.Фисенко.- СПб.: Лань, 2012.-240с.

6. Ветеринарный надзор за животными и животноводческой продукцией в условиях чрезвычайных ситуаций: учебное пособие/ Б.В.Уша, И.Г.Серегин.-СПб.: ООО «Квадро», 2013.-512с.

7. Маловастый К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: учебное пособие/ К.С.Маловастый.-СПб.: Лань, 2013.-512с.:ил.

8. Мишанин Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие/ Ю.Ф.Мишанин.-СПб.: Лань, 2012.-560с.:ил.

9. Ветеринарно-санитарный контроль при ритуальном убойе животных, производстве кошерной и халяльной продукции: Уша Б.В., Серегин И.Г., учебное пособие. - СПб.: ООО «Квадро», 2014.-212с.- 2 экз.

10. Серегин И.Г., Дюльгер Г.П. Нормативно-правовые и этические аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения: учебное пособие. - СПб.: ООО «Квадро», 2017.-240с. – 2 экз.

11. Реутова, Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2013. — 95 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=44514](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44514)

12. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Е. Никитченко, И.Г. Серёгин, Д.В. Никитченко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российский университет дружбы народов, 2010. — 208 с. — 978-5-209-03421-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11445.html>

#### **8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

- Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>);
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com) ;
- Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/>
- Официальные интернет-сайты Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Департамента ветеринарии, Федерального агентства по ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ Россельхознадзора.
- Базы данных, информационно – справочные и поисковые системы: yandex.ru, google.ru, rambler.ru.
- [www.1gost.ru](http://www.1gost.ru) – стандарты
- [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) (Справочно-правовая система «Консультант+»).

#### **9. Перечень информационных технологий – ИСС «Техэксперт»**

#### **10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Обучающиеся при прохождении практики и подготовке к зачёту имеют доступ к компьютерному классу (ауд.5-308), научным лабораториям Института прикладных аграрных исследований и разработок ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья.

ГАУ ТО «Городская станция по борьбе с болезнями животных» г.Тюмень (ГАУ ТО «ГорСББЖ» г.Тюмень) , в ведении которой 11 лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на розничных рынках города Тюмени . В лабораториях проводится широкий спектр исследований мяса и мясопродуктов, молока и молочной продукции, овощей, фруктов, меда и продуктов пчеловодства, поступающих для реализации на рынки. Государственное автономное учреждение Тюменской области "Тюменский межрайонный центр ветеринарии" ( ГАУ ТО "ТЮМЕНСКИЙ ВЕТЦЕНТР")

АО ПЗ Учхоз ГАУ Северного Зауралья

ООО «Тюменские молочные фермы»,

Агрохолдинг «Юбилейный» и другие сельскохозяйственные и перерабатывающие предприятия различной формы собственности.

Министерство науки и высшего образования РФ  
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»  
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по производственной практике**

**Ветеринарно-санитарная практика**

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

образовательная программа «Биологическая безопасность сырья  
и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

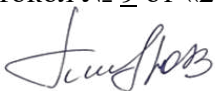
Форма обучения – очная, заочная

**Разработчики:**

доцент кафедры, кандидат биологических наук Наталья Ивановна Белецкая,  
руководитель Управления Россельхознадзора по Тюменской области, Ямало-Ненецкому и  
Ханты-Мансийскому автономным округам, кандидат биологических наук Сергей  
Михайлович Палевич,  
начальник отдела противоэпизоотических и специальных ветеринарных мероприятий  
Управления ветеринарии Тюменской области Сергей Юрьевич Палагин,  
заместитель руководителя Тюменского филиала Федерального государственного  
бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт  
рыбного хозяйства и океанографии» кандидат биологических наук Яна Александровна  
Капустина

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 9 от «26» 05 2023 г.

Заведующий кафедрой  Ю.В.Глазунов

Тюмень, 2023

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе прохождения *производственной* практики (ветеринарно-санитарная практика)**

**1. Вопросы к защите отчета**

| Компетенция                                                                                                                                                                                                                          | 1.1.Вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-1 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Цель проведения исследований</li> <li>2. Методы исследования, используемые в работе.</li> <li>3. Научно-техническая документация, использованная при проведении работы и для написания отчета.</li> <li>4. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».</li> <li>5. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».</li> <li>6. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.</li> <li>7. Структура и содержание нормативной документации на пищевые продукты животного происхождения</li> <li>8. Методика предубойного исследования животных и птицы.</li> <li>9. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</li> <li>10. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.</li> <li>11. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.</li> <li>12. Обеззараживание условно годного мяса, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</li> <li>13. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.</li> <li>14. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.</li> <li>15. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению</li> <li>16. Общие правила убоя животных, больных инфекционными болезнями Правила убоя животных, больных инфекционными болезнями, общими для человека и животных.</li> <li>17. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных.</li> <li>18. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое.</li> <li>19. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.</li> <li>20. Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения</li> </ol> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>показателей их качества и безопасности</p> <p>21. Оформление документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>22. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках</p> <p>23. Предложения производству на основании ваших исследований</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Компетенция                                                                                                                                                                                                                                                    | 1.2.Вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ПК-2 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований | <p>1. Цель проведения исследований</p> <p>2. Методы исследования, используемые в работе.</p> <p>3. Научно-техническая документация, использованная при проведении работы и для написания отчета.</p> <p>4. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции</p> <p>5. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции, предназначенных для переработки и реализации</p> <p>6. Проверка ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации на рынках</p> <p>7. Пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами.</p> <p>8. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках</p> <p>9. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и кисломолочных продуктов</p> <p>10. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц сельскохозяйственной птицы на рынках Отбор проб. Методы исследований.</p> <p>11. Ассортимент и классификация куриных яиц. Требования, предъявляемые к качеству яиц.</p> <p>12. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на рынках. Отбор проб и исследование: органолептически, на чистоту, плотность, кислотность, бактериальную обсемененность и содержание жира.</p> <p>13. Классификация и ассортимент сыров. Оценка качества. Дефекты.</p> <p>14. Экспертиза качества сливочного масла. Пороки.</p> <p>15. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Отбор проб. Органолептические (внешний вид, консистенция, аромат, вкус) и лабораторные исследования (удельная масса, кислотность, наличие воды, сухого остатка, фермента диастазы, инвертированного сахара, различных примесей и т. д.).</p> <p>16. Органолептические исследования растительных пищевых продуктов на рынках (внешний вид, форма, величина, цвет, консистенция, прозрачность, запах, вкус, товарный вид, наличие или отсутствие загрязнения, вредных примесей), амбарных вредителей в зернопродуктах, повреждений и болезней растений. Отбор проб.</p> <p>17. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Методы обеззараживания</p> <p>18. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока животных разных видов</p> <p>19. Контроль за содержанием нитратов и остаточных количеств пестицидов в растительных пищевых продуктах</p> <p>20. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующему ГОСТу.</p> <p>21. Фальсификация меда, методы её распознавания и ветеринарно-санитарная оценка.</p> <p>22. Оформление документов, подтверждающих безопасность меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>23. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p> <p>24. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»</p> <p>25. ТР ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки"(ТР ТС 022/2011)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Компетенция                                                                                                                                                                                                                                | 1.3.Вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ПК-3 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценку возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований | <p>1. Цель проведения исследований</p> <p>2. Методы исследования, используемые в работе.</p> <p>3. Научно-техническая документация, использованная при проведении работы и для написания отчета.</p> <p>4. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции</p> <p>5. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации</p> <p>6. Отбор проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>7. Подготовка проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции в соответствии с Перечнями стандартов и проведение исследований в соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации</p> <p>8. Направление проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции для проведения лабораторных исследований и принятие решения по результатам проведенных исследований.</p> <p>9. Идентификация пищевой рыбной продукции.</p> <p>10. Требования безопасности пищевой рыбной продукции</p> <p>11. Требования к процессам производства пищевой рыбной продукции</p> <p>12. Требования к упаковке и маркировке пищевой рыбной продукции</p> <p>13. Ветеринарно-санитарная экспертиза живой товарной рыбы</p> <p>14. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежемороженой рыбы</p> <p>15. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы</p> |

|                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                      | <p>16. Ветеринарно-санитарная экспертиза замороженной рыбы. Основные дефекты и пороки</p> <p>17. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой и маринованной рыбы. Основные дефекты и пороки</p> <p>18. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченой рыбы. Основные дефекты и пороки</p> <p>19. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных баночных консервов. Маркировка. Основные дефекты и пороки</p> <p>20. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры. Основные дефекты и пороки</p> <p>21. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков</p> <p>22. Временно и постоянно ядовитые рыбы</p> <p>23. Санитарная оценка гидробионтов при инвазионных болезнях, опасных для человека</p> <p>24. Санитарная оценка гидробионтов при незаразных болезнях и отравлениях</p> <p>25. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и продуктов их переработки</p> <p>26. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских беспозвоночных животных и продуктов их переработки</p> <p>27. Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>28. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p> <p>29. Факторы, влияющие на появление болезней рыб</p> <p>30. Роль паразитов в водных экосистемах</p> <p>31. Пути распространения болезней</p> <p>32. Методика полного паразитологического вскрытия рыб</p> |
| Компетенция                                                                                                                                          | 1.4.Вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ПК-4 Способен осуществлять профессиональную деятельность при проведении предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья | <p>1. Цель проведения исследований</p> <p>2. Методы исследования, используемые в работе.</p> <p>3. Научно-техническая документация, использованная при проведении работы и для написания отчета.</p> <p>4. Методика предубойного исследования животных и птицы.</p> <p>5. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.</p> <p>6. Правила убоя животных, больных инфекционными болезнями, общими для человека и животных.</p> <p>7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое.</p> <p>8. Сибирская язва. Современные методы прижизненной диагностики. мероприятия при обнаружении болезни</p> <p>9. Туберкулез. предубойная и послеубойная диагностика</p> <p>10. Бруцеллез (предубойная и послеубойная диагностика,, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя, бруцеллез человека).</p> <p>11. Лейкоз млекопитающих. Предубойная и послеубойная</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>диагностика, и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя</p> <p>12. Листериоз (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).</p> <p>13. Прионные болезни (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).</p> <p>14. Ящур (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя бруцеллез человека).</p> <p>15. Рожа свиней (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).</p> <p>16. Болезнь Ауески (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).</p> <p>17. Сап (предубойная и послеубойная диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя пути заражения человека).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Компетенция                                                                                                                                                                                                                                            | 1.5. Вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ПК-5 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства в цехах разработки мероприятий по повышению эффективности производства | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технический Регламент Таможенного Союза (ТР ТС) О безопасности упаковки (ТР ТС 005/2011)</li> <li>2. ТР ТС О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков (ТР ТС 007/2011)</li> <li>3. ТР ТС О безопасности зерна (ТР ТС 015/2011)</li> <li>4. ТР ТС О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011)</li> <li>5. ТР ТС Пищевая продукция в части ее маркировки (ТР ТС 022/2011)</li> <li>6. ТР ТС на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011)</li> <li>7. Технический Регламент Таможенного Союза на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011)</li> <li>8. ТР ТС О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания (ТР ТС 027/2012)</li> <li>9. ТР ТС Требования к безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (ТР ТС 029/2012)</li> <li>10. ТР ТС О безопасности молока и молочной продукции (ТР ТС 033/2013)</li> <li>11. Технический Регламент Таможенного Союза О безопасности мяса и мясной продукции (ТР ТС 034/2013)</li> <li>12. Технический Регламент Таможенного Союза на табачную продукцию (ТР ТС 035/2014)</li> <li>13. ТР ЕАЭС О безопасности рыбы и рыбной продукции (ТР ЕАЭС 040/2016)</li> <li>14. ТР ЕАЭС О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду (ТР ЕАЭС 044/2017)</li> <li>15. О качестве и безопасности пищевых продуктов : закон Российской Федерации от 2 янв. 2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 19 июля 2011 г.)</li> <li>16. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : закон Российской Федерации от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 23 июля 2013 г.)</li> <li>17. Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации : закон Российской Федерации от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ (ред. от 23 июля 2013 г.)</li> <li>18. Структура и содержание нормативной документации на пищевые</li> </ol> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>продукты животного происхождения</p> <p>19. Входной контроль качества сырья при производстве продуктов животного происхождения</p> <p>20. Входной контроль качества сырья при производстве продуктов растительного происхождения</p> <p>21. Технологический контроль качества полуфабрикатов</p> <p>22. Технологический контроль качества готовой продукции</p> <p>23. Методы учета сырья и выхода готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний</p> <p>24. Свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовой продукции</p> <p>25. Органолептические исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>26. Микробиологические исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>27. Физико-химический анализ безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>28. Методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из сырья животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>29. Методы выявления некачественной и опасной продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>30. Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>31. Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания растительного происхождения</p> <p>32. По каким признакам можно отличить молоко-содержащие продукты от молочных?</p> <p>33. Укажите наиболее распространенные методы обнаружения фальсификации.</p> <p>34. Гарантийный срок хранения молочных консервов.</p> <p>35. Основы технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения</p> <p>36. Основы технологии производства продуктов питания из сырья растительного происхождения</p> <p>37. Методы контроля качества выполнения технологических операций при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>38. Дефекты кисломолочных продуктов и причины их возникновения.</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                         | 39. В чем заключается товароведная маркировка мяса?<br>40. Как классифицируют натуральные полуфабрикаты?<br>41. На каких признаках основана классификация мяса птицы?<br>42. Назовите нормативные документы, регламентирующие требования к маркировке и упаковке мяса птицы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Компетенция                                                                                                                                             | 1.6.Вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ПК-6 Способен осуществлять профессиональную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием современных программных продуктов | 1. ФГИС Меркурий. Хозяйствующий субъект.<br>2. ФГИС Меркурий. Транзакция. ВСД.<br>3. ФГИС Меркурий. Общий алгоритм работы в системе.<br>4. Подсистемы ФГИС Аргус.<br>5. Подсистема Хозяйствующего субъекта. Общие сведения.<br>6. Программа ОТТ, основные функции.<br>1. Подсистема Ветеринарного управления. Общие сведения.<br>2. Подсистема Управления ветеринарного надзора. Общие сведения.<br>3. Подсистема Главного управления ветеринарии страны СНГ. Общие сведения.<br>4. Подсистема Территориального управления. Общие сведения.<br>5. Подсистема Пограничного ветеринарного контрольного пункта. |

### Процедура оценивания защиты отчета

Для защиты отчета обучающийся представляет доклад и презентацию отчета. Время доклада от 7 до 10 минут. В докладе обучающийся должен последовательно представить: цель и задачи исследования, результаты исследования и их обсуждение, выводы и предложения по результатам исследований.

Слайды презентации рекомендуется выполнить на белом фоне, шрифтом без засечек, черного цвета. Допускается представление фото (демонстрирующие результаты исследований), которые должны иметь подписи и сквозную нумерацию (например, Рисунок 1). Шрифт в таблицах и наименованиях таблиц не должны иметь разницу по размеру более 2 пунктов (например, приемлемо 16 и 14; неприемлемо 16 и 12 и т.п.)

По окончании доклада начинается дискуссия, присутствующие на заседании члены кафедры задают вопросы обучающемуся по теме его работы. После защиты ставится оценка. Оценка складывается из оценки за отчет по производственной практике (содержание отчета и его соответствие индивидуальному заданию), которую ставит научный руководитель, а также оценки за выступление и ответы на вопросы, которую ставит комиссия. Если за выступление и ответы на вопросы обучающийся получает оценку «не зачтено» - итоговая оценка за производственную практику выставляется как «не зачтено», согласно шкале оценивания.

Критерии оценки собеседования:

| Оценка  | Требования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зачтено | Обучающийся знает методы научных исследований, обработку и анализ результатов исследований в области животноводства при решении общепрофессиональных задач, умеет применять методы исследований, обработку и анализ результатов исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием приборно-инструментальной базы и владеет методами проведения научных исследований, обработки и анализа результатов исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Все виды самостоятельной работы выполнены; отчет |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | подготовлен, согласно требований, при защите отчета обучающийся владеет материалом, изложенным в нем;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Не зачтено | Обучающийся не знает методы научных исследований, обработку и анализ результатов исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы при решении общепрофессиональных задач, не умеет применять методы исследований, обработку и анализ результатов исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием приборно-инструментальной базы и не владеет методами проведения научных исследований, обработки и анализа результатов исследований в области животноводства. Все виды самостоятельной работы не выполнены, отчет не подготовлен, согласно требований, при защите отчета обучающийся не владеет материалом, изложенным в нем; |

## 2. Требования к подготовке и оформлению отчета.

Текст отчета должен быть набран на компьютере на стандартных листах бумаги формат А4 с полями сверху и снизу 2,0 см, слева – 3 см, справа – 1 см. Общий объем отчета должен быть в пределах 25-30 печатных страниц (через 1,5 интервала, 14 шрифт (Times New Roman)). Значительное отклонение от установленного объема в сторону уменьшения или увеличения служит основанием для снижения оценки за отчет по практике.

Не допускается использование каких-либо сокращений в словах. Все страницы, рисунки и таблицы необходимо пронумеровать (рисунки и таблицы нумеруются отдельно). Страницы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист включается в общую нумерацию, но номер на нем не ставится, на последующих страницах номер проставляется внизу страницы в центре. При нарушении этих требований отчет возвращается обучающемуся на доработку.

Подготовка отчета осуществляется обучающимися самостоятельно. Содержание отчета должно соответствовать программе производственной практики, должен включать следующие разделы:

- введение
- краткий обзор литературы;
- материалы и методы исследований;
- результаты исследований и их обсуждение;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложение.

Характеристика на обучающегося (Приложение 5)

Текст работы делится на главы. Главы делятся на пункты (1, 2, ...) могут быть обозначены относительно самостоятельные вопросы. Название глав печатаются симметрично тексту прописными буквами. Заголовки глав печатаются с красной строки строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы слов в заголовках не допускаются. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно двум интервалам. Подчеркивать заголовки не следует.

Каждая глава печатается с нового листа (страницы). Главы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всей работы и обозначаться арабскими цифрами. Название главы должно быть четким, лаконичным и соответствовать ее содержанию. Количество глав не ограничено, но название и содержание каждой должно последовательно раскрывать отдельный вопрос.

Все разделы отчета должны иметь логическую связь между собой. Каждый раздел отчета должен завершаться выводами. Отчет по практике должен подтвердить достижение практикантом целей и задач практики.

При написании отчета необходимо ссылаться на научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в животноводстве согласно изучаемому вопросу.

К текстовой части отчета необходимо приложить все первичные документы, и формы отчетности, которые практикант был обязан составить и заполнить во время практики. Цифровые данные первичных документов, а по возможности и отчетных форм должны быть, как правило, логически связаны между собой. Приложения к отчету следует пронумеровать и дать на них ссылки в тексте отчета.

При необходимости в приложении могут быть даны также схемы и таблицы.

Образец оформления титульного листа отчета приведен в приложении 4.

#### **Критерии оценки (содержание отчета):**

- оценка «зачтено» - письменный отчет о прохождении практики составлен в полном соответствии с установленными требованиями или с небольшими недочетами. Отчет составлен грамотно, все необходимые разделы представлены, материал исследований обработан и экономически обоснован. Выводы соответствуют задачам исследования, предложения производству обоснованы и соответствуют цели и задачам работы.

- оценка «не зачтено» - письменный отчет не соответствует установленным требованиям. Отчет составлен с нарушением требований. Материал исследований не обработан и экономически не обоснован. Выводы не аргументированы и носят декларативный характер, не связаны или лишь частично связаны с задачами, предложения производству отсутствуют или не обоснованы, не соответствуют цели и задачам, поставленным в работе.

#### **Порядок подготовки дневника по практике**

Дневник по практике (Приложение 3) представляет собой первичную документацию. В дневнике необходимо кратко отразить виды работ, выполненные обучающимся на практике, а также встретившиеся в работе затруднения, их характер и какие меры были приняты для их устранения; отметить недостатки в теоретической подготовке. Дневники периодически проверяются руководителем практики от предприятия, в нем делаются отметки по его ведению, качеству выполняемой обучающимся работы.

В конце практики дневник должен быть подписан: обучающимся, руководителями практики от предприятия и университета.

#### **Критерии оценки дневника по практике**

- «зачтено» выставляется обучающимся, если дневник сдан в установленные сроки с полным изложением информации о всех видах проведенных работ. Имеется подпись руководителя практики от предприятия и университета;

- «не зачтено» выставляется обучающимся, если дневник не сдан в установленные сроки. Информация о производственных работах носит хаотичный характер. Не имеется подписи руководителя практики от предприятия.

**Договор № \_\_\_\_\_  
об организации практики обучающихся**

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

г. Тюмень

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»** (ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья) в лице проректора по учебной и воспитательной работе Абдразакова Раиса Ильясовича, действующего на основании доверенности №23 от 01.03.2017 г., именуемое в дальнейшем «Университет» с одной стороны и

(наименование организации)

в лице \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. руководителя, должность)

действующего на основании \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Предприятие», как База для проведения практик, с другой стороны заключили договор о нижеследующем:

**1. Предмет договора**

1.1. Стороны принимают на себя обязательства организовать практику (учебную, производственную) обучающихся Университета.

**2. Обязанности сторон**

Предприятие обязуется:

2.1. Обеспечить прохождение практик (учебных, производственных) обучающимся следующих направлений или/и специальностей:

| № п/п | Направление, специальность | Сроки проведения | Ф.И.О. обучающегося | Группа |
|-------|----------------------------|------------------|---------------------|--------|
| 1.    |                            |                  |                     |        |
| 2.    |                            |                  |                     |        |
| 3.    |                            |                  |                     |        |

2.2. Обеспечить обучающимся условия безопасной работы на рабочем месте. Провести обязательные инструктажи по охране труда, в необходимых случаях провести обучение обучающихся безопасным методам работы.

2.3. Обеспечить обучающихся, в необходимых случаях спец. питанием, защитной одеждой, спец. обувью и индивидуальными средствами защиты по нормам, установленным для соответствующих категорий работников за счет средств Предприятия.

2.4. Нести полную ответственность за несчастные случаи, произошедшие на Предприятии с обучающимися Университета во время прохождения ими практики.

2.5. Назначить руководителей практики из числа ведущих специалистов Предприятия, которые:

- контролируют организацию практики обучающихся в соответствии с программой и утвержденными сроками, осуществляют учет их работы;
- отчитываются за организацию и проведение практики перед руководством Предприятия;
- консультируют обучающихся по производственным вопросам и обучают их безопасным методам работы;
- знакомят обучающихся с организацией работы на рабочем месте;
- контролируют ведение дневников, подготовку отчетов обучающихся, составляют их производственные характеристики, где должны быть отражены данные о выполнении программы практики, индивидуальных заданий, отношения к работе и т. д.

2.6. Создать необходимые условия для выполнения обучающимися программы практики. Не допускать использования обучающихся на работах, не предусмотренных программой производственной практики.

2.7. Предоставить обучающимся возможность использовать необходимый для выполнения программы практики и научно-исследовательской деятельности инвентарь, аппаратуру и материалы, имеющиеся в распоряжении данного Предприятия.

2.8. Надлежащим образом оформить отношения между Предприятием и обучающимися во время прохождения ими производственной практики (срочный трудовой договор, договор подряда).

2.9. По завершению практики представить производственную характеристику на каждого обучающегося, заверить дневник и отчет о прохождении производственной практики.

Университет обязуется:

2.10. Предоставить Предприятию, для согласования календарные сроки и программу проведения практик.

2.11. Назначить научного руководителя по руководству производственной практикой, который:

- проводит с обучающимися инструктаж о порядке и условиях прохождения практики;
- осуществляет контроль за обеспечением нормальных условий труда обучающихся;
- контролирует проведение обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- контролирует выполнение обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, действующего на Предприятии, рассматривает отчеты обучающихся, дает отзыв об их работе и представляет письменный отчет о проведении практики заведующему кафедрой.

2.12. Перед отправкой на Предприятие провести, в случае необходимости, медицинский осмотр обучающихся.

2.13. Осуществлять контроль за организацией и проведением практики.

### 3. Ответственность сторон

3.1. Споры, возникающие по настоящему договору, разрешаются по согласованию сторон. В случае не достижения согласия споры разрешаются в порядке, установленном действующим законодательством.

### 4. Особые условия

4.1. Назначить руководителем практики от Предприятия – \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность)

4.2. Назначить руководителем практики от Университета – \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность)

### Юридические адреса и подписи сторон:

Университет:  
625003, г. Тюмень,  
ул. Республики, 7  
тел.: (3452) 29-01-48, факс: 29-01-49  
Подписи:

Проректор \_\_\_\_\_

м.п.

Предприятие:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_

м.п.

**Индивидуальное задание**

на \_\_\_\_\_ практику

1. Изучить \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Разработать (специальный вопрос) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Произвести \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от кафедры: \_\_\_\_\_

*подпись расшифровка подписи*

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Отметка о выполнении индивидуального задания

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от предприятия:

\_\_\_\_\_

*должность подпись расшифровка подписи*

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Министерство сельского хозяйства РФ  
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья  
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра \_\_\_\_\_

## ДНЕВНИК

### о прохождении производственной практики (Ветеринарно-санитарная практика)

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Направление \_\_\_\_\_

Профиль \_\_\_\_\_

Квалификация \_\_\_\_\_

Курс, группа \_\_\_\_\_

Срок практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Район (город, село) \_\_\_\_\_

Наименования предприятия \_\_\_\_\_

Руководитель  
практики от университета: \_\_\_\_\_  
Подпись (Ф.И.О)

Руководитель  
практики от предприятия: \_\_\_\_\_  
Подпись (Ф.И.О)

Тюмень 202 г .

| №<br>п.п | Дата | Вид и объем работы | Примечание |
|----------|------|--------------------|------------|
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |

студент Б-ВСЭ41 группы \_\_\_\_\_

И.И. Иванов

Министерство сельского хозяйства РФ  
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»  
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра \_\_\_\_\_

## ОТЧЁТ

### о прохождении производственной практики (Ветеринарно-санитарная практика)

---

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель от предприятия: \_\_\_\_\_  
Подпись (Ф.И.О)

Руководитель производственной  
практики от ГАУ СЗ: \_\_\_\_\_  
Подпись (Ф.И.О)

Тюмень 20 г .

**Отзыв (Характеристика)**

*(заполняется руководителем организации или руководителем практики от организации)*

Заключение организации о работе студента за период практики (технические навыки, охват работы, деловые качества, дисциплина, общественная активность, меры поощрения и т.д.).

Студент \_\_\_\_\_

*фамилия, имя, отчество студента*

прибыл(а) на практику в организацию \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. в распоряжении \_\_\_\_\_

*фамилия, имя, отчество гл.специалиста*

на должность \_\_\_\_\_

За время практики \_\_\_\_\_

*фамилия, имя, отчество студента*

выполнил(а) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

показал(а) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Рекомендуемая оценка по практике \_\_\_\_\_

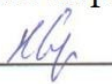
Руководитель организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

*подпись расшифровка подписи*

М.П.

Министерство науки и высшего образования РФ  
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья  
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра анатомии и физиологии

"Утверждаю"  
Заведующий кафедрой

 К.А. Сидорова  
"29" мая 2023 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Общепрофессиональная практика 1

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

Тюмень, 2023

При разработке программы учебной практики в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза утвержденный Министерством образования и науки РФ «19» сентября 2017 г., приказ № 939.

2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол № 10.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры анатомии и физиологии от «26» мая 2023 г. Протокол №9

Заведующий кафедрой

 К.А. Сидорова

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией института от «29» мая 2023 г. Протокол № 8.

Председатель методической комиссии института

 М.А. Часовщикова

**Разработчик:**

Веремеева С.А., доцент кафедры анатомии и физиологии, к. в. н.

**Директор института:**

 А.А. Бахарев

## 1. Вид и тип практики

Вид практики: учебная

Тип практики: общепрофессиональная (тип установлен университетом самостоятельно)

Форма организации образовательной деятельности при реализации учебной практики - практическая подготовка.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Код компетенции | Результаты освоения                                                                                                                                                                              | Индикатор достижения компетенции                                                                                                  | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-1           | Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения | ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных | <b>Знать:</b> анатомические и морфометрические методы исследования органов организма животных.<br><b>Уметь:</b> применять знания анатомических и морфометрических методов исследования организма животных.<br><b>Владеть:</b> навыками анатомических и морфометрических исследований тела животного.                                                                                       |
| ОПК-2           | Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов                              | ИД-4 <sub>ОПК-2</sub> Применяет базовые знания социальных, зооветеринарных и природных факторов в профессиональной деятельности   | <b>Знать:</b> специфику влияния на анатомо-физиологические структуры строение и закономерности развития животного организма в профессиональной деятельности.<br><b>Уметь:</b> использовать анатомические знания и умения при организации научной или хозяйственной деятельности.<br><b>Владеть:</b> навыками морфологических исследований тела животного в связи с тематикой исследования. |

## 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная учебная практика относится к *Блоку 2 Практика* обязательной части образовательной программы.

Учебная практика проводится на 1 курсе во 2 семестре по очной форме обучения, на 1 курсе во 2 семестре – заочной форме.

#### 4. Объем практик в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах

Общая трудоемкость учебной практики составляет 216 часов (4 зачетных единиц).

| Вид учебной работы                        | Форма обучения |            |
|-------------------------------------------|----------------|------------|
|                                           | очная          | заочная    |
| Вводная лекция                            | 2              | 1          |
| Практические занятия                      | 36             | 2          |
| Экскурсии                                 | 2              | 1          |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>     | <b>176</b>     | <b>212</b> |
| <i>В том числе:</i>                       | -              | -          |
| Анатомическое препарирование, морфометрия | 88             | 106        |
| Подготовка отчета                         | 88             | 106        |
| Вид промежуточной аттестации:             | Зачет          | Зачет      |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                |                |            |
| часов                                     | <b>216</b>     | <b>216</b> |
| зачетных единиц                           | <b>4</b>       | <b>4</b>   |

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1. Содержание разделов дисциплины

| № п/п | Наименование раздела практики | Содержание раздела                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                             | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 1.    | Вводная лекция                | Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводной инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте, с санитарными требованиями. Документация.                                                                                                                                         |
| 2.    | Соматические системы          | Система деления тела животного на анатомо-топографические области; определение статей тела животных. Определение расположения проекций частей скелета, суставов и мускулатуры у сельскохозяйственных животных, и птиц. Изучение особенностей кожного покрова и его производных у разных видов животных. Анатомическое препарирование. |
| 3.    | Висцеральные системы          | Определение расположения проекций на поверхности тела животных и птиц органов пищеварительной системы, органов дыхания и мочеполового аппарата. Анатомическое препарирование.                                                                                                                                                         |
| 4.    | Интегрирующие системы         | Определение расположения проекций на поверхности тела сельскохозяйственных животных и птиц органов сердечно-сосудистой, лимфатической систем и органов нервной системы. Анатомическое препарирование.                                                                                                                                 |

## 5.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

### Очная форма обучения

| № п/п  | Наименование раздела практики | Виды СРС                                                            | Всего часов | Вид контроля |
|--------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| 1      | 2                             | 3                                                                   | 4           | 5            |
| 1      | Вводная лекция                | Изучение техники безопасности при работе с анатомическим материалом | 4           | Опрос        |
| 2      | Соматические системы          | Морфология и морфометрия органов костной и суставной систем         | 58          | Опрос        |
|        |                               | Морфология и морфометрия органов мышечной системы                   |             |              |
|        |                               | Морфология и морфометрия органов кожного покрова                    |             |              |
| 3      | Висцеральные системы          | Морфология и морфометрия органов пищеварительной системы            | 57          | Опрос        |
|        |                               | Морфология и морфометрия органов дыхательной системы                |             |              |
|        |                               | Морфология и морфометрия органов мочеполового аппарата              |             |              |
| 4      | Интегрирующие системы         | Морфология и морфометрия органов сердечно-сосудистой системы        | 57          | Опрос        |
|        |                               | Морфология и морфометрия органов нервной системы                    |             |              |
|        |                               | Морфология и морфометрия органов эндокринной системы                |             |              |
| ИТОГО: |                               |                                                                     | 176         |              |

### Заочная форма обучения

| № п/п  | Наименование раздела практики | Виды СРС                                                            | Всего часов | Вид контроля |
|--------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| 1      | 2                             | 3                                                                   | 4           | 5            |
| 1      | Вводная лекция                | Изучение техники безопасности при работе с анатомическим материалом | 8           | Опрос        |
| 2      | Соматические системы          | Морфология и морфометрия органов костной и суставной систем         | 68          | Опрос        |
|        |                               | Морфология и морфометрия органов мышечной системы                   |             |              |
|        |                               | Морфология и морфометрия органов кожного покрова                    |             |              |
| 3      | Висцеральные системы          | Морфология и морфометрия органов пищеварительной системы            | 68          | Опрос        |
|        |                               | Морфология и морфометрия органов дыхательной системы                |             |              |
|        |                               | Морфология и морфометрия органов мочеполового аппарата              |             |              |
| 4      | Интегрирующие системы         | Морфология и морфометрия органов сердечно-сосудистой системы        | 68          | Опрос        |
|        |                               | Морфология и морфометрия органов нервной системы                    |             |              |
|        |                               | Морфология и морфометрия органов эндокринной системы                |             |              |
| ИТОГО: |                               |                                                                     | 212         |              |

#### 5.2.1 Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Остеология. / Барабанщикова Г.И., Федоткина Т.В., Веремеева С.А. Учебно-методическое пособие для студентов специальности «Ветеринария». Тюмень: ТГСХА, 2008. – 102 с.
2. Артрология, миология и дерматология. Учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям для студентов специальности 111801 Ветеринария, 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Тюмень: ТГСХА, Тюм. Аграрн. Академ. Союз, 2012. – 98 с.
3. Неврология – Neurologia. / Барабанщикова Г.И., Веремеева С.А. Учебно-методическое пособие. Тюмень: ТГСХА, Тюм. Аграрн. Академ. Союз, 2010. – 92 с.
4. Спланхнология: Учебно-методическое пособие для самостоятельной работы студентов по анатомии домашних животных специальности «Ветеринария» / Составители Барабанщикова Г.И., Веремеева С.А., Федоткина Т.В. Тюмень, 2010. – 118 с.
5. Морфология сельскохозяйственных животных. /Федоткина Т.В., Веремеева С.А. Учебно-методическое пособие. Тюмень: ТГСХА, Тюм. Аграрн. Академ. Союз, 2010. – 196 с.

#### 6. Формы отчетности по практике

По результатам практики обучающиеся должны представить отчет. Отчет по практике должен быть выполнен по требованиям, изложенным в ФОСе (указаны в приложении 1.)

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

### 7.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

| Код компетенции | Индикатор достижения компетенции                                                                                                     | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Наименование оценочного средства |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| ОПК-1           | ИД-1 <sub>ОПК-1</sub><br>Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных | <b>Знать:</b><br>- анатомические и морфометрические методы исследования органов организма животных<br><b>Уметь:</b><br>- применять знания анатомических и морфометрических методов исследования организма животных<br><b>Владеть:</b><br>- навыками анатомических и морфометрических исследований тела животного                                                                                       | Вопросы к защите отчета          |
| ОПК-2           | ИД-4 <sub>ОПК-2</sub><br>Применяет базовые знания социальных, зооветеринарных и природных факторов в профессиональной деятельности   | <b>Знать:</b><br>- специфику влияния на анатомо-физиологические структуры строение и закономерности развития животного организма в профессиональной деятельности<br><b>Уметь:</b><br>- использовать анатомические знания и умения при организации научной или хозяйственной деятельности<br><b>Владеть:</b><br>- навыками морфологических исследований тела животного в связи с тематикой исследования | Вопросы к защите отчета          |

### 7.2. Шкалы оценивания зачета

| Оценка     | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зачтено    | Демонстрирует полное понимание морфофункциональных характеристик анатомических систем, понимает морфо-физиологические основы организма животного. Демонстрация на анатомических препаратах, с правильным и свободным владением анатомической терминологией. Сделан анатомический препарат. Оформлен отчет по практике. При защите отчета обучающийся владеет материалом, изложенным в нем. Сделан вывод по излагаемому материалу.               |
| Не зачтено | Демонстрирует непонимание проблемы морфофункциональных характеристик анатомических систем, не понимает морфо-физиологические основы и не дает оценку морфо-функционального состояния организма животного. Не владеет демонстрацией на анатомических препаратах, не владеет анатомической терминологией. Не оформлен отчет по практике. При защите отчета обучающийся не владеет материалом, изложенным в нем. Не сделан анатомический препарат. |

### **7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:**

Указаны в приложении 1.

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

### **а) основная литература**

1. Зеленецкий Н.В., Зеленецкий К.Н. Анатомия животных - [Электронный ресурс]:- Электрон. дан. – СПб.: Лань, 2014. - 848 г. Режим доступа: <https://e.lanbook.com> > book

### **б) дополнительная литература**

1. Климов А.Ф., Акаевский А.И. Анатомия домашних животных [Электронный ресурс]: Учебник, 8-е изд. – Электрон. дан. – СПб.: Лань, 2011. – 1040 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/567/#1>

### **в) ресурсы сети «Интернет»**

Научная электронная библиотека [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com)

Научная электронная библиотека [www.ipbookshop.ru](http://www.ipbookshop.ru)  
[www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru)

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

не требуется.

## **10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

### **а) помещения и лаборатории**

1. Лекционный зал и специализированные учебные аудитории.
2. Помещения для препарирования трупного материала.
3. Холодильник для хранения трупного материала.
4. Костная база.
5. Помещения, в которых находятся влажные препараты.
6. Анатомический музей.

### **б) оборудование и приборы**

1. Мультимедийные установки.
2. Столы со специальным покрытием, винтовые табуреты, стулья.
3. Анатомические инструменты - ножи, пинцеты, скальпели, ножницы, пилы, и т.д.
4. Куветы различных размеров, эксикаторы.
5. Баки для хранения трупов и органов животных.

### **в) препараты, обеспечивающие учебный процесс**

1. Скелеты изучаемых видов домашних животных и птиц.
2. Препараты костей изучаемых видов домашних животных и птиц.
3. Сухие препараты суставов изучаемых видов домашних животных.

4. Сухие и влажные препараты мышечной системы изучаемых видов домашних животных.
5. Влажные и сухие препараты производных кожи изучаемых видов домашних животных (копыто, рога, волос, перо).
6. Трупы изучаемых видов животных и отдельные части, фиксированные в формалине.
7. Фиксированные препараты внутренних органов всех видов животных по системам.
8. Препараты по сердечно-сосудистой системе (сердце, сосуды головы, туловища и конечностей).
9. Фиксированные препараты спинного и головного мозга.
10. Нервы плечевого и пояснично-крестцового сплетения крупного рогатого скота, пони, собаки.
11. Влажные препараты вегетативного отдела нервной системы телёнка.
12. Демонстрационные таблицы, схемы по всем темам лекционных, лабораторных занятий.
13. Мультимедийное обеспечение по разделам анатомии.
14. Музейные анатомические экспонаты кафедры анатомии и физиологии..

Министерство науки и высшего образования РФ  
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья  
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра анатомии и физиологии

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной практике

Общепрофессиональная практика 1

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик: доцент, к.в.н. С.А. Веремеева

Утверждено на заседании кафедры  
протокол № 9 от «26» мая 2023 г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  К.А. Сидорова

Тюмень, 2023

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ  
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы  
формирования компетенций в процессе освоения учебной практики**  
*Общепрофессиональная практика*

**1. Примерный перечень вариантов индивидуальных заданий для написания  
отчета**

Соматические системы

1. Изготовление скелета разных видов животных.
2. Препарирование соединения костей осевого скелета домашних животных.
3. Препарирование соединения костей тазовой конечности домашних животных.
4. Препарирование соединения костей грудной конечности домашних животных
5. Препарирование мышц области головы собаки, лошади, свиньи, КРС.
6. Препарирование мышц туловища собаки, теленка, жеребенка.
7. . Препарирование мышц грудной конечности собаки, теленка, жеребенка.
8. Препарирование мышц тазовой конечности собаки, теленка, жеребенка.
9. Сравнительная характеристика строения соматических систем организма животных.

Висцеральные системы

1. Приготовление препаратов внутренних органов и их фиксация: а) желудок, печень, тонкий и толстый отделы кишечника, поджелудочная железа разных видов животных; б) Скомплектовать желудки разных животных. Описать их особенности.
2. Приготовление препаратов внутренних органов и их фиксация: а) гортань, трахея, легкие разных видов животных; б) Скомплектовать органы дыхания разных животных. Описать их особенности.
3. Приготовление препаратов внутренних органов и их фиксация: а) почки, мочеточники, мочевой пузырь, уретра; б) Скомплектовать органы мочевого выделения разных животных. Описать их особенности.
4. Приготовление препаратов внутренних органов и их фиксация: а) яичники, яйцепроводы, матка, влагалище, вульва; б) Скомплектовать органы размножения самок разных животных. Описать их особенности.
5. Приготовление препаратов внутренних органов и их фиксация: а) семенники в семенниковом мешке, внутренние и наружные органы самцов; б) Скомплектовать органы размножения самцов разных животных. Описать их особенности.

Интегрирующие системы

1. Изучить технику инъекции кровеносных сосудов латексом или пластмассой (наливка через артерии, вены, полые трубчатые органы).
2. Препарирование органов внутренней секреции собаки.
3. Изучить ход и ветвление брюшной аорты, и ее сосудов.
4. Препарирование артерий, вен и лимфатических узлов тазовой конечности собаки.
5. Препарирование артерий, вен и лимфатических узлов грудной конечности собаки.
6. Препарирование артерий, вен и лимфатических узлов туловища собаки.
7. Препарирование артерий грудной конечности.
8. Препарирование нервов плечевого сплетения собаки.
9. Препарирование нервов пояснично-крестцового сплетения собаки.

Темы анатомического препарата

1. Скелет животных или птицы.
2. Кости осевого или периферического скелета.
3. Полный костный сегмент.
4. Суставы осевого скелета.

5. Суставы грудной конечности.
6. Суставы тазовой конечности.
7. Производные кожи.
8. Органоконплекс пищеварительной системы.
9. Органоконплекс дыхательной системы.
10. Органоконплекс мочеыделительной системы.
11. Органоконплекс половой системы самок.
12. Органоконплекс половой системы самцов.
13. Сердце животных.
14. Наливка или «плетение» сосудистой системы (коррозионные препараты).
15. Железы внутренней секреции.
16. Спинной мозг.
17. Головной мозг.
18. Плечевое сплетение.
19. Пояснично-крестцовое сплетение.
20. Вегетативная нервная система.

### **Процедура оценивания анатомического препарата**

Анатомический препарат выбирается обучающимся самостоятельно, из предложенных тем. Оформляется, защита устно в виде опроса. Входит в процедуру зачета.

При оценке отчета используется совокупность из следующих критериев:

- произвольных размеров,
- сопровождаются пояснительной запиской, напечатанной на компьютере (Приложение 2),
- должны соответствовать профилю кафедры и использоваться в учебном процессе.

### **Критерии оценки анатомического препарата**

- «Зачтено», выставляется, если анатомический препарат отвечает установленным требованиям, соответствует качеству оформления препарата, соответствует полнота, точность и ясность изложенного материала в пояснительной записке.
- «Не зачтено», если анатомический препарат не отвечает установленным требованиям, не соответствует качеству оформления препарата, не соответствует полнота, точность и ясность изложенного материала в пояснительной записке.

## **2. Контрольные вопросы при защите отчета:**

*ОПК 1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения*

1. **Лицевой отдел головы.** Описать части и области лицевого отдела головы (костная основа, мышцы, сосуды, нервы). На живом животном показать области головы и проекцию органов, сосудов и нервов.
2. **Мозговой отдел головы.** Описать части и области (костная основа, мышцы мозгового отдела головы, сосуды, нервы). Показать проекцию органов на живом животном.
3. **Ушная раковина.** Описать части и области ушной раковины. На живом животном показать области и проекцию сосудов и нервов ушной раковины.
4. **Шея.** Описать части и области шеи (костная основа, соединения, мышцы, сосуды, нервы). При работе на живом животном показать проекцию этих органов на шее.
5. **Спина.** Описать части области спины. На живом животном показать проекцию органов, сосудов и нервов спины.
6. **Грудная клетка.** Описать части и области грудной клетки. На живом животном показать проекцию органов, сосудов и нервов области грудной клетки.
7. **Живот.** Описать части и области живота. Показать на живом животном проекцию органов, сосудов и нервов живота.

8. **Таз.** Описать части и области таза, на живом животном показать проекцию органов, сосудов и нервов таза.
9. **Хвост.** Описать кости, мышцы, сосуды и нервы хвоста, на живом животном показать их проекцию.
10. **Плечевой пояс.** Описать части, сосуды, мышцы и нервы плечевого пояса. На живом животном показать их проекцию.
11. **Плечо.** Описать части и органы плеча, костную основу, мышцы, сосуды, нервы. Показать их проекцию на живом животном.
12. **Предплечье.** Описать части и области предплечья, костную основу, мышцы, сосуды и нервы. На живом животном провести проекцию этих частей.
13. **Кисть.** Описать мышцы, костную основу, сосуды и нервы кисти. Провести проекцию на живом животном.
14. **Бедро.** Описать костную основу, мышцы, сосуды и нервы области бедра. Провести проекцию этих органов на живом животном.
15. **Голень.** Описать костную основу, мышцы, сосуды и нервы области голени. На живом животном провести их проекцию.
16. **Стопа.** Описать костную основу, мышцы, сосуды и нервы стопы. Провести проекцию на живом животном.
17. **Брюшная полость.** Описать строение брюшной полости, брюшины и её производных. На живом животном показать образование стенок брюшной полости, её топографию и деление на области. Топография органов брюшной полости у крс., лошади, свиньи, собаки, птицы.
18. **Грудная полость.** Описать строение грудной полости, плевры и её производных. На живом животном показать топографию органов грудной полости.

*ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов*

1. Описать анатомо-физиологические структуры строение и закономерности развития животного организма.
2. Показать анатомические структуры на изготовленном препарате и дать анализ морфометрических показателей.
3. дать предположение где пригодятся полученные навыки морфологических исследований тела животного в дальнейшей деятельности.

### **3. Требования к подготовке и оформлению отчета:**

Тема отчета по практике выбирается обучающимся самостоятельно, из предложенных тем к зачету. Тема включает комплексное изучение раздела анатомии животных в виде статьи тела.

Оформляется в письменном виде, согласно приложения, защита устно в виде опроса (собеседования). Структура отчета по практике представлена в приложении 1. Защита отчета по практике входит в процедуру зачета.

При оценке отчета по практике используется совокупность из следующих критериев:

- соответствие материала теме и плану исследований;
- стиль и язык изложения (использование терминологии, пояснение новых понятий, логичность и др.);
- наличие выраженной собственной позиции;
- используются ссылки на информационные ресурсы (сайты, литература не менее 5 источников);
- полнота рассмотрения темы;
- владение материалом.

Критерии оценки отчета:

**«зачтено»** - отчет подготовлен, согласно требованиям, к структуре и содержанию, представленный материал соответствует цели и задачам практики.

**«не зачтено»** - подготовленный отчет не отвечает требованиям к структуре и содержанию, представленный материал не соответствует цели и задачам практики.

**Образец оформления титульного листа отчета по Общепрофессиональной практике**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья  
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра анатомии и физиологии

ОТЧЕТ

по Общепрофессиональной практике

---

Фамилия Имя Отчество

**Руководитель:**

ученая степень (звание) должность

---

*(подпись)*

И.О. Фамилия

Тюмень 20\_\_\_\_

Министерство науки и высшего образования РФ  
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»  
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой



Ю.В.Глазунов

«26» мая 2023 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

## **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **Общепрофессиональная практика 2**

для направления подготовки 36.03.01 **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

образовательная программа «Биологическая безопасность сырья  
и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Тюмень, 2023

При разработке рабочей программы учебной практики в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством образования и науки РФ «19» июля 2017 г., приказ № 939.
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол № 10.

Рабочая программа учебной практики (Общепрофессиональная практика 2) одобрена на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней от «26» мая 2023 г. Протокол № 9

Заведующий кафедрой



Ю.В. Глазунов

Рабочая программа учебной практики (Общепрофессиональная практика 2) одобрена методической комиссией института от «29» мая 2023 г. Протокол № 08.

Председатель методической комиссии института



М.А.Часовщикова

**Разработчики:**

Н.И.Белецкая, доцент кафедры инфекционных и инвазионных болезней, к.б.н.

А.Н.Сибен, доцент кафедры инфекционных и инвазионных болезней, к.в.н.

Директор института:



А.А. Бахарев

## 1. Вид и тип практики

Вид практики: учебная.

Тип практики: общепрофессиональная.

Форма организации образовательной деятельности при реализации ветеринарно-санитарной практики - практическая подготовка.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.

| Код компетенции | Результаты освоения                                                                                                                                                                                                 | Индикатор достижения компетенции                                                                                                                                                                                          | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-1           | Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения                    | ИД-5 <sub>ОПК-1</sub> Применяет базовые знания биологических, общеклинических показателей организма животных для осуществления контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения | <b>знать:</b><br>-показатели, характеризующие биологический статус животных, а также нормативные показатели для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности продуктов биологического происхождения;<br>микробиологические показатели сырья и продуктов животного и растительного происхождения<br><b>уметь:</b><br>использовать данные о общеклинических показателях, биологическом статусе животных для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия, биологической безопасности продукции; проводить микробиологические исследования;<br><b>владеть:</b><br>навыками учета и анализа данных о биологическом статусе животных; методами санитарно-микробиологических исследований; |
| ОПК-4           | Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные | ИД-9 <sub>ОПК-4</sub> Использует методы научных исследований при решении задач в области профессиональной деятельности                                                                                                    | <b>знать:</b><br>методы научных исследований при решении задач в области профессиональной деятельности;<br><b>уметь:</b><br>анализировать интерпретировать, и обосновывать полученные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|  |                                                                |  |                                                                                                                                               |
|--|----------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач |  | результаты, делать обоснованные выводы<br><b>владеть:</b><br>навыками проведения научных исследований в области профессиональной деятельности |
|--|----------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная практика относится к *Блоку 2 Практика* обязательной части образовательной программы.

Для прохождения учебной практики (Общепрофессиональная практика 2) необходимы знания в области (предшествующие дисциплины): биология, анатомия, физиология животных; цитология, гистология и эмбриология; патологическая физиология; латинский язык с ветеринарной терминологией; микробиология; гигиена питания, патологическая физиология, санитарная микробиология, основы научных исследований, общепрофессиональная практика 1.

Учебная практика (Общепрофессиональная практика 2) проводится на 2 курсе в 4 семестре по очной форме обучения, на 2 курсе в 4 семестре по заочной форме обучения.

### 4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах

Общая трудоемкость практики составляет 216 часа (6 зачетных единиц).

| Вид учебной работы                                        | Форма обучения |            |
|-----------------------------------------------------------|----------------|------------|
|                                                           | очная          | заочная    |
| Семинарского типа                                         | 40             | 4          |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>                     | <b>176</b>     | <b>212</b> |
| В том числе:                                              | -              |            |
| Сбор первичного материала, его систематизация и обработка | 130            | 166        |
| Подготовка отчета                                         | 46             | 46         |
| Вид промежуточной аттестации                              | зачет          | зачет      |
| <b>Общая трудоемкость:</b>                                |                |            |
| часов                                                     | 216            | 216        |
| зачетных единиц                                           | 6              | 6          |

## 5. Содержание практики

### 5.1. Содержание разделов практики

| № п/п | Наименование раздела дисциплины                                                        | Содержание раздела                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | Вводная лекция                                                                         | Ознакомительная лекция по практике, Содержание и задачи практики, вводный инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 2.    | Гигиенические нормативы на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания | Влияние окружающей среды на соблюдение гигиенических требований в питании человека. Значение соблюдения гигиенических нормативов на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за организацией питания разных групп населения. Организация и правовые основы государственного санитарного надзора по разделу гигиена питания. Санитарный надзор в области гигиены питания. |
| 3.    | Пищевая и биологическая ценность продуктов растительного и животного происхождения.    | Пищевая и биологическая ценность продуктов растительного происхождения. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Пищевая и биологическая ценность мяса, мясных и рыбных продуктов. Контаминаты (загрязнители) пищевых продуктов - пестициды, минеральные удобрения, соли тяжелых металлов и др.                                                                                                                                           |
| 4.    | Основные методы поиска информации для научного исследования.                           | Документальные источники информации. Организация справочно-информационной деятельности. Методы работы с каталогами и картотеками. Поиск документальных источников информации, работа с ними.                                                                                                                                                                                                                                                       |

### 5.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

#### Очная форма обучения

| № п/п  | Наименование раздела практики                                                          | Виды СРС                                        | Всего часов | Вид контроля              |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------|---------------------------|
| 1      | Гигиенические нормативы на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания | Сбор материалов исследования, их систематизация | 40          | Защита отчета по практике |
|        |                                                                                        | Подготовка отчета                               | 18          |                           |
| 2      | Пищевая и биологическая ценность продуктов растительного и животного происхождения.    | Сбор материалов исследования, их систематизация | 45          | Защита отчета по практике |
|        |                                                                                        | Подготовка отчета                               | 18          |                           |
| 3      | Основные методы поиска информации для научного исследования.                           | Сбор материалов исследования, их систематизация | 45          | Защита отчета по практике |
|        |                                                                                        | Подготовка отчета                               | 18          |                           |
| ИТОГО: |                                                                                        |                                                 | 176         |                           |

### Заочная форма обучения

| № п/п  | Наименование раздела практики                                                          | Виды СРС                                        | Всего часов | Вид контроля              |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------|---------------------------|
| 1      | Гигиенические нормативы на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания | Сбор материалов исследования, их систематизация | 50          | Защита отчета по практике |
|        |                                                                                        | Подготовка отчета                               | 18          |                           |
| 2      | Пищевая и биологическая ценность продуктов растительного и животного происхождения.    | Сбор материалов исследования, их систематизация | 55          | Защита отчета по практике |
|        |                                                                                        | Подготовка отчета                               | 18          |                           |
| 3      | Основные методы поиска информации для научного исследования.                           | Сбор материалов исследования, их систематизация | 61          | Защита отчета по практике |
|        |                                                                                        | Подготовка отчета                               | 18          |                           |
| ИТОГО: |                                                                                        |                                                 | 212         |                           |

#### 5.2.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Сидорова К.А., Череменина Н.А., Белецкая Н.И., Свидерский В.И. Основы безопасности пищевой продукции: учебное пособие. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. (2-е издание, переработанное и дополненное). – 281 с.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61365>
3. Методические указания МУК 4.2.2747-10 Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 11 октября 2010 г.)
4. Определение видовой принадлежности паразитов рыб опасных для человека и животных»: Методические указания / Автор-сост. А.С. Осипов. Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2016. 11 с.
5. Кожухар В.М. Основы научных исследований: учебное пособие / В. М. Кожухар В.М. Дашков и К 2010 // ЭБС IPRbooks.

#### 6. Формы отчетности по практике

По результатам практики обучающиеся должны представить отчет по учебной практики (Общепрофессиональная практика 2). Отчет должен быть выполнен с соблюдением требований к титульному листу, содержанию, структуре, правилам оформления (Приложение 2).

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

## 7.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

| Код компетенции | Индикатор достижения компетенции                                                                                                                                                                                             | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Наименование оценочного средства    |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| ОПК-1           | ИД-5 <sub>ОПК-1</sub><br>Применяет базовые знания биологических, общеклинических показателей организма животных для осуществления контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения | <b>знать:</b><br>-показатели, характеризующие биологический статус животных, а также нормативные показатели для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности продуктов биологического происхождения; микробиологические показатели сырья и продуктов животного и растительного происхождения<br><b>уметь:</b><br>использовать данные о общеклинических показателях, биологическом статусе животных для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия, биологической безопасности продукции; проводить микробиологические исследования;<br><b>владеть:</b><br>навыками учета и анализа данных о биологическом статусе животных; методами санитарно-микробиологических исследований; | вопросы к защите отчета по практике |
| ОПК-4           | ИД-9 <sub>ОПК-4</sub> Использует методы научных исследований при решении задач в области профессиональной деятельности                                                                                                       | <b>знать:</b><br>методы научных исследований при решении задач в области профессиональной деятельности;<br><b>уметь:</b><br>анализировать интерпретировать, и обосновывать полученные результаты, делать обоснованные выводы<br><b>владеть:</b><br>навыками проведения научных исследований в области профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | вопросы к защите отчета по практике |

## 7.2. Шкалы оценивания

### Шкала оценивания учебной практики

| Оценка  | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зачтено | Обучающийся самостоятельно отвечает на поставленные вопросы, используя весь арсенал знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и делать выводы; обучающийся при ответе на вопросы показывает достаточный уровень знания в части практического использования методов исследования качества продукции. Владеет навыками проведения научных исследований в области профессиональной деятельности. Оформлен отчет по |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | практике. Сделан вывод по излагаемому материалу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Не зачтено | Обучающийся допустил грубые ошибки и не мог применить полученные знания при ответе на вопросы, а именно, если обучающийся не знает методов исследования качества продукции. Не владеет навыками проведения научных исследований в области профессиональной деятельности, не знает ответы на поставленные вопросы. Наводящие вопросы не помогают. Не оформлен отчет по практике. |

### 7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

**а) основная литература**

1. Сидорова К.А., Череменина Н.А., Белецкая Н.И., Свидерский В.И. Основы безопасности пищевой продукции: учебное пособие. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. (2-е издание, переработанное и дополненное). – 281 с.
2. Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113356>
3. Леонович, А. А. Основы научных исследований : учебник для вузов / А. А. Леонович, А. В. Шелоумов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8245-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183147> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **б) дополнительная литература**

1. Базарнова, Ю. Г. Комплексное определение степени свежести мяса: Методические указания к лабораторной работе № 5 по курсам «Технология мяса и мясных продуктов» и «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения» для студентов спец. 260301: методические указания / Ю. Г. Базарнова, Т. Е. Бурова, К. Ю. Поляков; под редакцией А. Л. Ишевского. — 2-е изд. — Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2008. — 18 с. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4348>

2. Биологическая безопасность. Современные методические подходы к оценке качества пищевой, фармакологической и сельскохозяйственной продукции / С.Е. Дромашко [и др.]. — Минск: Белорусская наука, 2015. — 220 с. — ISBN 978-985-08-1872-0. — Текст: электронный //Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/50801.html>

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

4. Димитриев А.Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания: учебное пособие / Димитриев А.Д., Ежкова Г.О., Димитриев Д.А. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-7882-2325-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/95054.html>

5. Евгеньев М.И. Методы исследования качества продуктов питания: учебное пособие / Евгеньев М.И., Евгеньева И.И. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 290 с. — ISBN 978-5-7882-0853-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/62491.html>

6. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие / О. В. Бредихина, Л. П. Липатова, Т. А. Шалимова, Л. Г. Черкасова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0037-2. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90697>

7. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции: учебное пособие. — 2-е изд., доп. и перераб. — Уссурийск: Приморская ГСХА, 2015 — Часть 1: Стандартизация и сертификация продукции растениеводства — 2015. — 200 с. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149280>

8. Урбан, В. Г. (сост.). Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.) ; составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Блинова, О. А. Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания из растительного сырья : методические указания / О. А. Блинова, Н. В. Праздничкова, Е. Г. Александрова. — Самара : СамГАУ, 2021. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/222113> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **в) ресурсы сети «Интернет»:**

1. Научная электронная библиотека. URL: <http://elibrary.ru/>
2. Электронно-библиотечная система ЛАНЬ. URL: <https://lanbook.ru/>
3. Электронно-библиотечная система IPR Books. URL: <https://www.iprbookshop.ru/>
4. Министерство сельского хозяйства Российской Федерации. URL: <https://mcx.gov.ru/>
5. Департамент агропромышленного комплекса Тюменской области. URL: <https://apk.admtumen.ru/>

**9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем - не требуется**

**10. Методические указания для обучающихся, используемые при проведении практики**

1. Сидорова К.А., Череменина Н.А., Белецкая Н.И., Сви́дерский В.И. Основы безопасности пищевой продукции: учебное пособие. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. (2-е издание, переработанное и дополненное). – 281 с.
2. Правила отбора, консервирования и пересылки образцов для микробиологических исследований: учебное пособие/авт. сост.С.В.Козлова.-Тюмень, ТГСХА, 2012.-40с.
3. Методы исследования микроорганизмов:учебно-методическое пособие/авт.сост. Л.Ю, Скопина. - Тюмень, ГАУ СЗ, 2020.-90 с.

4. Методические рекомендации и требования по написанию, оформлению, защите курсовых, выпускных, дипломных работ / Федеральное агентство по образованию, Уральский гос. ун-т им. А.М. Горького, Исторический ф-т ; [сост. Н. П. Милинькова, Г. С. Преображенская, Ю. А. Русина и др.] ; [под ред. А. В. Черноухова]. - Екатеринбург : [Урал. гос. ун-т], 2005. - 18 с.

#### **11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Для чтения лекций и проведения занятий семинарского типа используются аудитории, оборудованные мультимедийными средствами, компьютерный класс и специализированные учебные аудитории.

Для проведения практических занятий используются помещения и оборудование микробиологической лаборатории и лаборатории паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы (автоклавы, микроскопы, стерилизаторы, весы, холодильники, люминоскоп, трихинеллоскоп, бактерицидные лампы и др.), наборы химикатов для приготовления питательной среды, лабораторная посуда и др. Используются музейные экспонаты кафедры инфекционных и инвазионных болезней ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья.

#### **12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования РФ  
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»  
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по учебной практике**

**Общепрофессиональная практика 2**

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

образовательная программа «Биологическая безопасность сырья  
и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

**Разработчики:**

доцент кафедры, кандидат биологических наук Наталья Ивановна Белецкая

доцент кафедры, кандидат ветеринарных наук Анна Николаевна Сибен

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 9 от «26» 05 2023 г.

Заведующий кафедрой  Ю.В.Глазунов

Тюмень, 2023

## КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ

**знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе прохождения учебной практики**

(общепрофессиональная 2)

1. Вопросы к зачету (примерные)

(при проведении защиты отчета по практике)

| Компетенция                                                                                                                                                                                            | 1.1.Вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения | <p><b>знать:</b></p> <p><i>-показатели, характеризующие биологический статус животных, а также нормативные показатели для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности продуктов биологического происхождения; микробиологические показатели сырья и продуктов животного и растительного происхождения</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Влияние окружающей среды на соблюдение гигиенических требований в питании человека.</li> <li>2. Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за организацией питания разных групп населения.</li> <li>3. Значение соблюдения гигиенических нормативов на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.</li> <li>4. Микрофлора тела животных.</li> <li>5. Микрофлора сельскохозяйственной птицы. Пути микробного загрязнения яиц.</li> <li>6. Понятие о санитарно-показательных микроорганизмах. Требования, предъявляемые к ним.</li> <li>7. Молоко и источники его загрязнения. Динамика микробиологических процессов в молоке при его хранении. Пороки молока микробного происхождения.</li> <li>8. Дезинсекция и дератизация на предприятиях молочной и мясной промышленности.</li> <li>9. Гигиенические требования при проведении стерилизации на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях.</li> <li>10. Дезинфекция на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях.</li> <li>11. Микробиологические показатели продуктов животного происхождения.</li> <li>12. Микрофлора гидробионтов</li> <li>13. Организация и правовые основы государственного санитарного надзора по разделу гигиена питания.</li> <li>14. Санитарный надзор в области гигиены питания.</li> <li>15. Пищевая и биологическая ценность продуктов растительного происхождения.</li> <li>16. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Пищевая и биологическая ценность мяса, мясных и рыбных продуктов.</li> <li>17. Контаминаты (загрязнители) пищевых продуктов - пестициды, минеральные удобрения, соли тяжелых металлов и др.</li> </ol> <p><b>уметь:</b></p> <p><i>использовать данные о общеклинических показателях, биологическом статусе животных для обеспечения ветеринарно-санитарного</i></p> |

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                          | <p><i>благополучия, биологической безопасности продукции; проводить микробиологические исследования;</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Профилактика зооантропонозов.</li> <li>2.Профилактика пищевых (алиментарных) заболеваний.</li> <li>3.Морфологические признаки <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Enterococcus</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Proteus vulgaris</i>, бактерий рода <i>Salmonella</i>.</li> <li>4.Морфологические и культуральные признаки <i>Bacillus anthracis</i>.</li> <li>5.Колиформные бактерии: общие и термотолерантные.</li> <li>6.Сульфитредуцирующие клостридии как санитарно-показательные микроорганизмы.</li> <li>7. Физиолого-биохимические свойства <i>Escherichia coli</i>.</li> <li>8.Индикация сальмонелл: реакция агглютинации (РА).</li> <li>9.Выявление ботулинистического токсина в консервах: постановка биопробы.</li> <li>10. Культуральные признаки <i>Staphylococcus aureus</i>. Реакция плазмокоагуляции.</li> </ol> <p><b>владеть:</b></p> <p><i>навыками учета и анализа данных о биологическом статусе животных; методами санитарно-микробиологических исследований;</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Санитарно-бактериологические лаборатории и их оборудование.</li> <li>2.Микотоксикозы.Лабораторные методы диагностики микотоксикозов.</li> <li>3.Методы консервирования пищевых продуктов.</li> <li>4.Технология производства кисломолочных продуктов. Продукты комбинированного брожения.</li> <li>5.Бактериологическое исследование мяса птиц.</li> <li>6.Бактериологическое исследование колбасных изделий.</li> <li>7. Дифференциально-диагностические питательные среды.</li> <li>8.Методы санитарно-микробиологических исследований.</li> <li>9.Методы выделения сибиреязвенных спор из почвы.</li> <li>10.Индикация сульфитредуцирующих клостридий в продуктах животного происхождения. Характер роста клостридий в железосульфитсодержащих средах.</li> </ol> |
| Компетенция                                                                                                                                                                              | 1.2.Вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p>ОПК-4</p> <p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные</p> | <p><b>знать:</b></p> <p><i>методы научных исследований при решении задач в области профессиональной деятельности;</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Документальные источники информации. Организация справочно-информационной деятельности.</li> <li>2. Методы работы с каталогами и картотеками. Поиск документальных источников информации.</li> <li>3. Работа с источниками, техника чтения, методика ведения записей, составление плана.</li> <li>4. Композиция научного произведения. Приемы изложения научных материалов.</li> <li>5. Работа над рукописью. Язык и стиль научной работы.</li> <li>6. Построение рабочей гипотезы исследования.</li> <li>7. Правила конкретной методологии эксперимента. Планирование эксперимента.</li> <li>8. Наблюдение и систематизация как метод научного исследования.</li> <li>9. Научные исследования путем постановки экспериментов.</li> <li>10. Классификация методических приёмов постановки</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p> | <p>экспериментов.</p> <p><b>уметь:</b><br/> <i>анализировать интерпретировать, и обосновывать полученные результаты, делать обоснованные выводы</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы применения методов, основанных на принципе аналогичных групп.</li> <li>2. Основы применения методов, построенных по принципу групп-периодов.</li> <li>3. Общие методические критерии постановки опытов.</li> <li>4. Математический анализ опытных данных.</li> <li>5. Обработка данных опытов, построенных по принципу парных разниц.</li> <li>6. Обработка данных опытов, построенных по принципу сбалансированных и случайных групп.</li> <li>7. Обработка данных опытов, построенных по принципу групп-периодов.</li> <li>8. Планирование научно-исследовательской работы. Порядок составление плана.</li> <li>9. Формы научно-исследовательской работы.</li> <li>10. Понятие актуальности научного исследования.</li> <li>11. Виды учебно-исследовательской работы. Структура курсовой и выпускной квалификационной работы.</li> </ol> <p><b>владеть:</b><br/> <i>навыками проведения научных исследований в области профессиональной деятельности</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила оформления библиографического списка (монографии, учебники, учебные пособия, статьи из журналов и газет, Internet-источники).</li> <li>2. Правила оформления текстовых ссылок.</li> <li>3. Методологическая основа: подходы, теории, идеи. Приведите примеры.</li> <li>4. Актуальность и способы её доказательства. Противоречие и его виды.</li> <li>5. Цель научного поиска. Структура цели: целевое действие, целевой предмет и целевой объект. Приведите пример.</li> <li>6. Выделение объекта и предмета. Степень динамичности объекта и предмета исследования.</li> <li>7. Охарактеризуйте этапы исследования на примере своей работы.</li> <li>8. Диагностический инструментарий. Критерии исследования.</li> <li>9. Графическое представление полученных данных. Структура исследовательской работы.</li> <li>10. Введение и основные его составляющие.</li> <li>11. Математическая обработка результатов исследования. Обобщение и анализ результатов.</li> </ol> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Процедура оценивания.

Обучающийся по окончании практики представляет отчет по учебной практике (приложение 1).

Отчет по учебной практике должен иметь следующую структуру:

- титульный лист;

- содержание;
- введение (значение и роль обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия, биологической безопасности продукции, цель и задачи исследований)
- обзор литературы (гигиенические нормативы на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, пищевая и биологическая ценность продуктов растительного и животного происхождения, основные методы поиска информации для научного исследования.)
- основная часть (методы и объекты исследований, результаты исследований и их обсуждение)
- выводы и предложения
- список использованных источников.

Для защиты отчета обучающийся представляет доклад и презентацию отчета. Время доклада до 10 минут. В докладе обучающийся должен последовательно представить: актуальность, цель и задачи исследований, методы и объекты исследований, результаты исследований, выводы и предложения

По окончании доклада начинается собеседование, задают вопросы обучающемуся по теме его работы. После защиты ставится оценка. Оценка складывается из оценки за отчет по практике (содержание отчета и его соответствие требований) и оценки за выступление и ответы на вопросы, исходя из результатов выполнения индивидуального задания (Приложение 2).

#### **Критерии оценки (содержание отчета):**

- оценка «зачтено» - письменный отчет о прохождении практики составлен в полном соответствии с установленными требованиями или с небольшими недочетами. Отчет составлен грамотно, все необходимые разделы представлены, первичного материала достаточно, он систематизирован.

-оценка «не зачтено» - письменный отчет не соответствует установленным требованиям. Обучающимся не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано и грамотно. Отчет составлен с нарушением требований, представлены не все разделы, первичный материал не систематизирован и не обработан или частично систематизирован и обработан.

#### **Критерии оценки собеседования (защита отчета по практике):**

- оценка «зачтено» - предполагает при устном отчете обучающегося по результатам прохождения практики ответы на вопросы без особых затруднений или с незначительными затруднениями, умение излагать материал в достаточно логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотно используя профессиональные термины.

-оценка «не зачтено» предполагает, что при устном отчете обучающегося по результатам прохождения практики не даны ответы на вопросы, а также не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотно пользуясь профессиональными терминами.

Министерство сельского хозяйства РФ  
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»  
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней  
Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»  
Образовательная программа «Биологическая безопасность сырья  
и продуктов питания»

ОТЧЕТ  
о прохождении учебной практики

## **ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРАКТИКА 2**

Обучающийся: Фамилия Имя Отчество

Руководитель практики: должность, ученая степень, Фамилия И.О.

Тюмень 20\_\_\_\_г.

Форма индивидуального задания на практику

**Индивидуальное задание**

на \_\_\_\_\_ практику

1. Тема: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Цель (специальный вопрос) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Задачи: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Отметка о выполнении индивидуального задания

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от кафедры: \_\_\_\_\_

*Подпись*

*расшифровка подписи*

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Министерство науки и высшего образования РФ  
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»  
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой



Ю.В.Глазунов

«26 » мая 2023 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **Технологическая практика**

для направления подготовки 36.03.01 **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

образовательная программа «Биологическая безопасность сырья  
и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Тюмень, 2023

При разработке программы производственной практики (Технологическая практика) в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством образования и науки РФ «19» июля 2017 г., приказ № 939.
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол № 10.

Рабочая программа производственной практики (Технологическая практика) одобрена на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней от «26» мая 2023 г. Протокол № 9

Заведующий кафедрой



Ю.В. Глазунов

Рабочая программа производственной практики (Технологическая практика) одобрена методической комиссией института от «29» мая 2023 г. Протокол № 08.

Председатель методической комиссии института



М.А. Часовщикова

**Разработчики:**

Ю.В. Глазунов, профессор кафедры инфекционных и инвазионных болезней, д. в. н.  
А.А. Никонов, доцент кафедры инфекционных и инвазионных болезней, к. в. н.

Директор института:



А.А. Бахарев

## 1. Вид и тип практики

Вид практики: производственная.

Тип практики: Технологическая практика.

Форма организации образовательной деятельности при реализации технологической практики - практическая подготовка.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по практике, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Код компетенции | Результаты освоения                                                                                                                                                                              | Индикатор достижения компетенции                                                                                                              | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-1           | Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения | ИД-4 <sub>ОПК-1</sub><br>Использует общепрофессиональные знания в управлении производством продуктов животного и растительного происхождения. | <b>знать:</b><br>- общие вопросы системы менеджмента качества,<br>- вопросы контроля и управления качеством применительно к продукции животноводства и растениеводства,<br>- вопросы управления качеством продуктов животноводства и растениеводства на разных этапах производственного цикла,<br>- методы оценки качества продуктов животноводства и растениеводства<br><b>уметь:</b><br>-обосновывать применение современных технологий животноводства и кормопроизводства с учетом знаний биологических и хозяйственных особенностей сельскохозяйственных животных и птицы<br><b>владеть:</b><br>- навыками оценки основных продуктивных качеств животных и птицы, как элемента реализации технологии животноводства,<br>-навыками оценки продукции растительного происхождения |
| ОПК-2           | Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и                                                     | ИД-7 <sub>ОПК-2</sub><br>Осуществляет профессиональную деятельность с учетом требований санитарно-гигиенических норм и правил на предприятиях | <b>знать:</b><br>-показатели микроклимата животноводческих помещений для различных видов сельскохозяйственных животных и птицы;<br>-методы и способы принятия корректирующих мер по устранению выявленных в ходе контроля качества                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | экономических факторов                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>технологических операций дефектов и недостатков в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных, с учетом требований санитарно-гигиенических норм и правил на предприятиях</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-осуществлять контроль качества и своевременности выполнения работ по уходу за сельскохозяйственными животными различных видов, по уборке и дезинфекции животноводческих помещений,</p> <p><b>владеть:</b></p> <p>-методами проведения мероприятий по поддержанию чистоты в животноводческих помещениях и содержанию сельскохозяйственных животных, с соблюдением ветеринарно-санитарных и санитарно-гигиенических норм и правил на предприятиях</p> |
| ОПК-4 | <p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p> | <p>ИД-10<sub>ОПК-4</sub></p> <p>Применяет современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и методов микробиологических исследований в профессиональной деятельности, интерпретирует полученные результаты для решения общепрофессиональных задач</p> | <p><b>знать:</b></p> <p>-систематику, морфологию, генетику и размножение бактерий; патогенные микроорганизмы; взаимоотношения микроорганизмов между собой и с другими существами;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-приготовить препараты микроорганизмов, различать основные формы бактерий, патогенную микрофлору; проводить количественный учет микроорганизмов в различных субстратах,</p> <p><b>владеть:</b></p> <p>- методами приготовления препаратов и микроскопирования, методами культивирования микроорганизмов; распознавания возбудителей инфекционных болезней животных, определения</p>                                                                              |

|              |                                                                                                                |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              |                                                                                                                |                                                                                                                                            | качества сельскохозяйственной продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>ОПК-5</b> | Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности | ИД-2 <sub>ОПК-5</sub><br>Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных                                             | <p><b>знать:</b><br/>-способы обработки получаемых данных и их интерпретацию.</p> <p><b>уметь:</b><br/>-осуществлять поиск необходимых данных по полученному заданию, используя специализированные базы данных.</p> <p><b>владеть:</b><br/>-навыком подготовить обоснованные результаты проводимых исследований, в виде заключений и отчетов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ОПК-6</b> | Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии      | ИД-8 <sub>ОПК-6</sub><br>Использует методы идентификации возможных рисков возникновения и распространения заболеваний различной этиологии. | <p><b>знать:</b><br/>-болезни различной этиологии, оценивать опасность риска их возникновения, патологоанатомические изменения при болезнях животных различной этиологии<br/>-стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию биологических организмов, представляющих опасность для человека и животных</p> <p><b>уметь:</b><br/>-проводить органолептические и лабораторные исследования для выявления болезней животных различной этиологии</p> <p><b>владеть:</b><br/>-навыками постановки диагноза при болезнях различной этиологии, идентификации возможных рисков возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.</p> |

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная практика относится к *Блоку 2 Практика* обязательной части образовательной программы

Технологическая практика проходит на 3 курсе в 6 семестре по очной форме обучения, на 3 курсе в 6 семестре – заочной форме обучения

### 4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах

Общая трудоемкость практики составляет 324 часа (9 зачетных единиц).

| Вид учебной работы                      | Форма обучения            |                           |
|-----------------------------------------|---------------------------|---------------------------|
|                                         | очная                     | заочная                   |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>   | 320                       | 323,25                    |
| <i>В том числе:</i>                     | -                         | -                         |
| Ведение первичной отчетной документации | 18                        | 18                        |
| Производственная работа                 | 258                       | 258                       |
| Подготовка отчета                       | 32                        | 34                        |
| Подготовка к защите отчета              | 12                        | 13,25                     |
| Вид промежуточной аттестации            | зачет                     | зачет                     |
| зачет                                   | 4                         | 0,75                      |
| <b>Общая трудоемкость</b>               | <b>324 час<br/>9 з.е.</b> | <b>324 час<br/>9 з.е.</b> |

### 5. Содержание практики

#### 5.1. Содержание разделов практики

| № п/п | Наименование раздела практики | Содержание раздела                                                                                                                                                                             |
|-------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                             | 3                                                                                                                                                                                              |
| 1.    | Подготовительный этап         | Обустройство на базе практики. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с местом проведения практики. Ознакомление с целями и задачами практики. Знакомство с отчетностью предприятия. |
| 2.    | Экспериментальный этап        | Участие в работе предусмотренной производством. Получение экспериментальных данных и их интерпретация. Освоение методов и способов работы по современным технологиям данного направления.      |
| 3.    | Заключительный этап           | Обработка материала. Группируются и анализируются полученные данные, описания, выполняется статистическая обработка количественных показателей. Результаты оформляются в виде отчета           |

## 5.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

### Очная форма обучения

| № п/п  | Наименование раздела практики | Виды СРС                                | Всего часов | Вид контроля  |
|--------|-------------------------------|-----------------------------------------|-------------|---------------|
| 1      | 3                             | 4                                       | 5           | 6             |
| 1      | Подготовительный этап         | Ведение первичной отчетной документации | 4           | защита отчета |
|        |                               | Производственная работа                 | 28          | защита отчета |
|        |                               | Подготовка отчета                       | 2           | защита отчета |
|        |                               | Подготовка к защите отчета              | 2           | защита отчета |
| 2      | Экспериментальный этап        | Ведение первичной отчетной документации | 12          | защита отчета |
|        |                               | Производственная работа                 | 200         | защита отчета |
|        |                               | Подготовка отчета                       | 20          | защита отчета |
|        |                               | Подготовка к защите отчета              | 4           | защита отчета |
| 3      | Заключительный этап           | Ведение первичной отчетной документации | 2           | защита отчета |
|        |                               | Производственная работа                 | 30          | защита отчета |
|        |                               | Подготовка отчета                       | 10          | защита отчета |
|        |                               | Подготовка к защите отчета              | 6           | защита отчета |
| Итого: |                               |                                         | 320         |               |

### Заочная форма обучения

| №<br>п/п | Наименование раздела<br>практики | Виды СРС                                   | Всего<br>часов | Вид контроля  |
|----------|----------------------------------|--------------------------------------------|----------------|---------------|
| 1        | 3                                | 4                                          | 5              | 6             |
| 1        | Подготовительный<br>этап         | Ведение первичной отчетной<br>документации | 4              | защита отчета |
|          |                                  | Производственная работа                    | 28             | защита отчета |
|          |                                  | Подготовка отчета                          | 2              | защита отчета |
|          |                                  | Подготовка к защите отчета                 | 2              | защита отчета |
| 2        | Экспериментальный<br>этап        | Ведение первичной отчетной<br>документации | 12             | защита отчета |
|          |                                  | Производственная работа                    | 200            | защита отчета |
|          |                                  | Подготовка отчета                          | 22             | защита отчета |
|          |                                  | Подготовка к защите отчета                 | 5              | защита отчета |
| 3        | Заключительный этап              | Ведение первичной отчетной<br>документации | 2              | защита отчета |
|          |                                  | Производственная работа                    | 30             | защита отчета |
|          |                                  | Подготовка отчета                          | 10             | защита отчета |
|          |                                  | Подготовка к защите отчета                 | 6,25           | защита отчета |
| Итого:   |                                  |                                            | 323,25         |               |

#### 5.2.1 Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Сидорова К.А., Череменина Н.А., Белецкая Н.И., Сви́дeрский В.И. Основы безопасности пищевой продукции: учебное пособие. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. (2-е издание, переработанное и дополненное). – 281 с.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61365>
- 2..Руководство к практическим занятиям по внутренним незаразным болезням [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.В. Яшин [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71741>. — Загл. с экрана.
3. Методические указания МУК 4.2.2747-10 Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 11 октября 2010 г.)
4. Определение видовой принадлежности паразитов рыб опасных для человека и животных»: Методические указания / Автор-сост. А.С. Осипов. Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2016. 11 с.
- Иванова, А. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебно-методическое пособие / А. В. Иванова, Т. А. Саркисян. — Сургут : СурГПУ, 2019. — 110 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151886>
- Патологическая физиология и патологическая анатомия животных [Электронный ресурс]: учеб. / А.В. Жаров [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91075>. — Загл. с экрана.
- Свяженина М.А. Методические указания для выполнения контрольной работы по дисциплине «Управление качеством продуктов животноводства» студентами заочной формы обучения направления подготовки 36.03.01. «Ветеринарно-санитарная экспертиза». ГАУ СЗ. 2020. 11 с.
- Зоогигиена: методическое пособие ч. 2/ Авт.сост. Зырянова Н.А.,- Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2017.-40 с.
- Санитарно-гигиеническая оценка почвы, воды, кормов: учебное пособие/Авт. сост. Н.А. Зырянова- Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2018.-50 с.

## 6. Формы отчетности по практике

По результатам практики обучающиеся должны представить отчет. Отчет по практике должен быть выполнен по требованиям, изложенным в ФОСе (указаны в приложении 1).

## 6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### 6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

| Код компетенции                                                                                        | Индикатор достижения компетенции                                                                                 | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине                                                                                                                 | Наименование оценочного средства    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| ОПК-1Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем | ИД-4 <sub>ОПК-1</sub><br>Использует общепрофессиональные знания в управлении производством продуктов животного и | <b>знать:</b><br>- общие вопросы системы менеджмента качества,<br>- вопросы контроля и управления качеством применительно к продукции животноводства и растениеводства, | вопросы к защите отчета по практике |

|                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <p>организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>                                                                            | <p>растительного происхождения.</p>                                                                                                                  | <p>- вопросы управления качеством продуктов животноводства и растениеводства на разных этапах производственного цикла,<br/>- методы оценки качества продуктов животноводства и растениеводства<br/><b>уметь:</b><br/>-обосновывать применение современных технологий животноводства и кормопроизводства с учетом знаний биологических и хозяйственных особенностей сельскохозяйственных животных и птицы<br/><b>владеть:</b><br/>- навыками оценки основных продуктивных качеств животных и птицы, как элемента реализации технологии животноводства,<br/>-навыками оценки продукции растительного происхождения</p> |                                            |
| <p>ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> | <p>ИД-7<sub>ОПК-2</sub><br/>Осуществляет профессиональную деятельность с учетом требований санитарно-гигиенических норм и правил на предприятиях</p> | <p><b>знать:</b><br/>-показатели микроклимата животноводческих помещений для различных видов сельскохозяйственных животных и птицы;<br/>-методы и способы принятия корректирующих мер по устранению выявленных в ходе контроля качества технологических операций дефектов и недостатков в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных, с учетом требований санитарно-гигиенических норм и правил на предприятиях<br/><b>уметь:</b><br/>-осуществлять контроль качества и своевременности выполнения работ по уходу за сельскохозяйственными животными различных видов,</p>                         | <p>вопросы к защите отчета по практике</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>по уборке и дезинфекции животноводческих помещений,</p> <p><b>владеть:</b></p> <p>-методами проведения мероприятий по поддержанию чистоты в животноводческих помещениях и содержанию сельскохозяйственных животных, с соблюдением ветеринарно- санитарных и санитарно-гигиенических норм и правил на предприятиях</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                            |
| <p>ОПК-4</p> <p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p> | <p>ИД-10<sub>ОПК-4</sub></p> <p>Применяет современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и методов микробиологических исследований в профессиональной деятельности, интерпретирует полученные результаты для решения общепрофессиональных задач</p> | <p><b>знать:</b></p> <p>-систематику, морфологию, генетику и размножение бактерий; патогенные микроорганизмы; взаимоотношения микроорганизмов между собой и с другими существами;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-приготовить препараты микроорганизмов, различать основные формы бактерий, патогенную микрофлору; проводить количественный учет микроорганизмов в различных субстратах,</p> <p><b>владеть:</b></p> <p>- методами приготовления препаратов и микроскопирования, методами культивирования микроорганизмов; распознавания возбудителей инфекционных болезней животных, определения качества сельскохозяйственной продукции</p> | <p>вопросы к защите отчета по практике</p> |
| <p>ОПК-5</p> <p>Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессионально</p>                                                                                                                                                                                   | <p>ИД-2<sub>ОПК-5</sub></p> <p>Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных</p>                                                                                                                                                                    | <p><b>знать:</b></p> <p>-способы обработки получаемых данных и их интерпретацию.</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-осуществлять поиск необходимых данных по полученному заданию, используя специализированные базы данных.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>вопросы к защите отчета по практике</p> |

|                                                                                                                    |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| й деятельности                                                                                                     |                                                                                                                                            | <p><b>владеть:</b></p> <p>-навыком подготовить обоснованные результаты проводимых исследований, в виде заключений и отчетов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |
| ОПК-6<br>Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии | ИД-8 <sub>ОПК-6</sub><br>Использует методы идентификации возможных рисков возникновения и распространения заболеваний различной этиологии. | <p><b>знать:</b></p> <p>-болезни различной этиологии, оценивать опасность риска их возникновения, патологоанатомические изменения при болезнях животных различной этиологии</p> <p>-стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию биологических организмов, представляющих опасность для человека и животных</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-проводить органолептические и лабораторные исследования для выявления болезней животных различной этиологии</p> <p><b>владеть:</b></p> <p>-навыками постановки диагноза при болезнях различной этиологии, идентификации возможных рисков возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.</p> | вопросы к защите отчета по практике |

### 7.1. Шкала оценивания

#### Шкала оценивания производственной практики

| Оценка     | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зачтено    | <p>Обучающийся самостоятельно отвечает на поставленные вопросы, используя весь арсенал знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и делать выводы; обучающийся при ответе на вопросы показывает достаточный уровень знания в части практического использования методов исследования качества продукции, способен на основании результатов органолептических и лабораторных исследований выявлять болезни животных различной этиологии, Владеет способностью оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных.</p> <p>Письменный отчет о прохождении практики составлен в полном соответствии с установленными требованиями или с небольшими недочетами. Отчет составлен грамотно, все необходимые разделы представлены. Выводы соответствуют задачам исследования, предложения производству обоснованы и соответствуют цели и задачам работы. При защите отчета обучающийся владеет материалом, изложенным в нем; Имеется дневник и характеристика, подписанная руководителем практики от предприятия.</p> |
| Не зачтено | <p>Обучающийся не отвечает или отвечает не на все поставленные вопросы, не умеет оценивать, анализировать и делать выводы; обучающийся при ответе на вопросы не показывает достаточный уровень знания в части практического использования методов исследования качества продукции, не способен на основании результатов органолептических и лабораторных исследований выявлять болезни животных различной этиологии, не владеет способностью оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных.</p> <p>Письменный отчет не соответствует установленным требованиям. Выводы не аргументированы и носят декларативный характер, не связаны или лишь частично связаны с задачами, предложения производству отсутствуют или не обоснованы, не соответствуют цели и задачам, поставленным в работе. При защите отчета обучающийся не владеет материалом, изложенным в нем; не имеется дневник и (или) характеристика, подписанная руководителем практики от предприятия.</p>                                                   |

### 7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

### а) основная литература

#### а) 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. . — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/152644>
2. Внутренние болезни животных [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.Г. Щербаков [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 720 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/52621>. — Загл. с экрана.
  3. Госманов Р.Г., Галиуллин А.К., Волков А.Х., Ибрагимова А.И. Микробиология, СПб, Издательство “Лань”, 2019. -496 с.
  4. Дунченко Н.И., Янковская В.С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Учебник. – СПб.: Издательство «Лань», 2018. – 304.
  5. Иванова, Е. П. Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Практикум : учебное пособие / Е. П. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-3555-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116376> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  6. Кузнецов А.Ф. Зоогигиена и ветеринарная санитария [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Кузнецов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Квадро, 2017. — 384 с. — ISBN 978-5-906371-80-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65604.html>
  7. Мишин, А. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : 2019-08-23 / А. В. Мишин, Л. Е. Мистров, Д. В. Картавцев. — Москва : РГУП, 2011. — 311 с. — ISBN 978-5-93916-301-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123026>
  8. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных [Электронный ресурс]: учеб. / А.В. Жаров [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91075>. — Загл. с экрана.
  9. 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  10. Урбан, В. Г. (сост.). Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.) ; составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451>
  11. Федоренко, Т. В. Вирусология и биотехнология : учебное пособие / Т. В. Федоренко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2018. — 149 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137695>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **б) дополнительная литература**

1. Авдеева Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов. Лабораторный практикум: учебное пособие/ Е.В.Авдеева, Н.А.Головина. -СПб.: Проспект Науки, 2011.-192с.
2. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
3. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/4176>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

4. Ветеринарно-санитарный контроль при ритуальном убойе животных, производстве кошерной и халяльной продукции: Уша Б.В., Серегин И.Г., учебное пособие. - СПб.: ООО «Квадро», 2014.-212с.- 2 экз.
5. Ветеринарный надзор за животными и животноводческой продукцией в условиях чрезвычайных ситуаций: учебное пособие/ Б.В.Уша, И.Г.Серегин.-СПб.: ООО «Квадро», 2013.-512с.
6. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие /составитель И. А. Сергеева. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2019. — 106 с. — Текст :электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143011>
7. Маловастый К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: учебное пособие/ К.С.Маловастый.-СПб.: Лань, 2013.-512с.:ил.
8. Мишанин Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие/ Ю.Ф.Мишанин.-СПб.: Лань, 2012.-560с.:ил.
9. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Е. Никитченко, И.Г. Серёгин, Д.В. Никитченко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российский университет дружбы народов, 2010. — 208 с. — 978-5-209-03421-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11445.html>
10. 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. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/143135>
11. Реутова, Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2013. — 95 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=44514](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44514)
12. Серегин И.Г., Дюльгер Г.П. Нормативно-правовые и этические аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения: учебное пособие. - СПб.: ООО «Квадро», 2017.-240с. – 2 экз.
13. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] : учебник / А.Н. Австриевских [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017.—268с.—978-5-379-02011-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65292.html>

#### **8.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

- Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>);
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com) ;
- Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/>
- Официальные интернет-сайты Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Департамента ветеринарии, Федерального агентства по ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ Россельхознадзора.
- Базы данных, информационно – справочные и поисковые системы: yandex.ru, google.ru, rambler.ru.
- [www.1gost.ru](http://www.1gost.ru) – стандарты
- [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) (Справочно-правовая система «Консультант+»).

## **9. Перечень информационных технологий**

ИСС «Техэксперт»

Информационно-аналитическая система (ИАС) «СЕЛЭКС-Молочный скот учебная версия.

## **10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Обучающиеся при прохождении практики и подготовке к зачёту имеют доступ к компьютерному классу (ауд.5-308), научным лабораториям Института прикладных аграрных исследований и разработок ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья.

ГАУ ТО «Городская станция по борьбе с болезнями животных» г.Тюмень (ГАУ ТО «ГорСББЖ» г.Тюмень) , в ведении которой 11 лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на розничных рынках города Тюмени . В лабораториях проводится широкий спектр исследований мяса и мясопродуктов, молока и молочной продукции, овощей, фруктов, меда и продуктов пчеловодства, поступающих для реализации на рынки.

Государственное автономное учреждение Тюменской области "Тюменский межрайонный центр ветеринарии" ( ГАУ ТО "ТЮМЕНСКИЙ ВЕТЦЕНТР")

АО ПЗ Учхоз ГАУ Северного Зауралья

ООО «Тюменские молочные фермы»,

Агрохолдинг «Юбилейный» и другие сельскохозяйственные и перерабатывающие предприятия различной формы собственности.

Министерство науки и высшего образования РФ  
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»  
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**по производственной практики**

**Технологическая практика**

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
образовательная программа «Биологическая безопасность сырья  
и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

**Разработчики**

Ю.В. Глазунов, профессор кафедры инфекционных и инвазионных болезней, д. в. н.  
А.А.Никонов, доцент кафедры инфекционных и инвазионных болезней, к. в. н.

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 9 от «26» 05 2023 г.

Заведующий кафедрой  Ю.В.Глазунов

Тюмень, 2023

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования формирования компетенций в процессе прохождения *производственной практики***  
(технологическая практика)

1. **Примерные вопросы к защите отчета**

| Компетенция                                                                                                                                                                                               | 1.1.Вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-1<br>Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения | 2. Понятие качества и значение его повышения.<br>3. Методы оценки качества продукции животноводства.<br>4. Взаимосвязь повышения качества и экономической эффективности производства продукции животноводства.<br>5. Основные способы контроля качества продукции.<br>6. Основные направления воздействия в управлении качеством производимой продукции.<br>7. Наиболее часто проявляющиеся моменты в производстве продуктов животноводства, приводящие к снижению их качества.<br>8. Этапы сертификации продукции.<br>9. Способы органолептической оценки качества продукции.<br>10. Способы физической оценки качества продукции.<br>11. Особенности управления качеством продукции в разных моделях.<br>12. Основные проблемы животноводческих предприятий, ведущие к снижению качества животноводческой продукции.<br>13. Основные требования к качеству молока-сырья и др. продуктов животноводства.<br>14. Контроль качества животноводческой продукции.<br>15. Понятие управления качеством.<br>16. Требования к процедуре систем управления качеством.<br>17. Эволюция подходов к менеджменту качеством.<br>18. Современные концепции и модели управления качеством.<br>19. Методологические основы управления качеством.<br>20. Документы, регламентирующие качество животноводческой продукции.<br>21. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.<br>22. Показатели качества продукции.<br>23. Схема механизма управления качеством продукции.<br>24. Методология контроля качества продукции на предприятиях АПК.<br>25. Методы управления качеством.<br>26. Сертификация продукции.<br>27. Модели управления качеством (японская, российская).<br>28. Использование компьютеризации в управлении качеством.<br>29. Органолептические показатели, характеризующие качество животноводческой продукции.<br>30. Оценка качества биологическими методами.<br>31. Оценка качества физическими методами.<br>32. Современные подходы к оценке белковой полноценности продукции животноводства.<br>33. Методы контроля качества молока.<br>34. Методы контроля качества мяса. |

|                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                              | 35. Методы контроля качества яиц.<br>36. Методы контроля качества шерсти.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Компетенция                                                                                                                                                                  | 1.2.Вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ОПК-2<br>Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль гигиенических требований в повышении продуктивности и резистентности животных.</li> <li>2. Гигиена крупного рогатого скота.</li> <li>3. Гигиена пастбищ.</li> <li>4. Зоогигиенические требования к содержанию свиней на специализированных фермах и комплексах.</li> <li>5. Гигиенические требования к содержанию овец и коз разного направления продуктивности.</li> <li>6. Санитарно-гигиенические мероприятия для повышения товарных качеств шерсти овец и пуха коз.</li> <li>7. Гигиена конюшенного и табунного содержания лошадей.</li> <li>8. Гигиена доения кобыл.</li> <li>9. Санитарно-гигиенические требования к инкубационным яйцам и режиму инкубации.</li> <li>10. Содержание птицы на фермах, птицефабриках и подсобных хозяйствах.</li> <li>11. Режим напольного и клеточного выращивания молодняка. Особенности микроклимата птичников при содержании птицы в клеточных батареях различных конструкций.</li> <li>12. Особенности содержания птицы на глубокой подстилке и на сетчатых полах.</li> <li>13. Зоогигиенические требования к содержанию кроликов и пушных зверей на фермах и специализированных хозяйствах.</li> <li>14. Условия транспортировки животных железнодорожным, водным, автомобильным и воздушным транспортом.</li> <li>15. Значение санитарно-гигиенического режима и условий работы для повышения производительности труда работников животноводства и охраны их здоровья.</li> <li>16. Личная гигиена работников животноводства.</li> <li>17. Санитарно-гигиеническая роль воды в животноводстве и ветеринарии. Ветеринарно-гигиенические требования к питьевой воде.</li> <li>18. Гигиеническое значение полноценного кормления и его роль в повышении естественной резистентности организма животных.</li> <li>19. Санитарно-гигиенический контроль при заготовке, хранении, транспортировке и подготовке кормов к скармливанию.</li> <li>20. Профилактика болезней кормового происхождения у животных.</li> </ol> |
| Компетенция                                                                                                                                                                  | 1.3.Вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ОПК-4<br>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием                                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление препаратов микроорганизмов. Окраска бактерий по Граму.</li> <li>2. Культивирование микроорганизмов в лабораторных условиях, методы стерилизации, приготовление питательных сред, методы учета микроорганизмов.</li> <li>3. Типы препаратов. Методы и значение окраски клеток.</li> <li>4. Основные типы сред по составу, консистенции и назначению. Поверхностное и глубинное выращивание микроорганизмов.</li> <li>5. Рост популяции микроорганизмов в замкнутых резервуарах.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>приборно-инструментальной базы и использовать основные, естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p> | <p>Фазы кривой роста, их особенности.</p> <p>6. Значение метода непрерывного культивирования для изучения физиологии микроорганизмов и для промышленности.</p> <p>7. Использование высоких температур для стерилизации. Действие низких температур.</p> <p>8. Осмотическое давление. Особенности осмофилов и галофилов. Распространение и практическое значение.</p> <p>9. Отношение микроорганизмов к физическим факторам среды.</p> <p>10. Отношение микроорганизмов к химическим факторам среды.</p> <p>11. Взаимоотношения микроорганизмов.</p> <p>12. Термоустойчивость вегетативных клеток различных микроорганизмов, эндоспор бактерий и других покоящихся форм.</p> <p>13. Техника микробиологического посева.</p> <p>14. Антибиотики, отрицательные и положительные стороны их использования.</p> <p>15. Морфология актиномицетов и микобактерий.</p> <p>16. Морфология дрожжей. Строение эукариотных клеток.</p> <p>17. Морфология плесневых грибов. Мицелиальный и дрожжевой тип роста грибов.</p> <p>18. Молочнокислородное брожение и его возбудители.</p> <p>19. Спиртовое брожение, дрожжи как возбудители спиртового брожения, их использования в пищевой промышленности.</p> <p>20. Маслянокислородное брожение и его возбудители.</p> <p>21. Брожение пектиновых веществ и его значение. целлюлозы и его возбудители.</p> <p>22. Уксуснокислородное брожение и его возбудители.</p> <p>23. Окисление микроорганизмами жира.</p> <p>24. Окисление микроорганизмами углеводов.</p> <p>25. Возбудители процесса окисления органических кислот; практическое использование.</p> <p>26. Неполное окисление органических субстратов, продукты и причины этого явления. Лимоннокислородное «брожение».</p> <p>27. Патогенные стафилококки и стрептококки: морфология, культуральные и физиолого-биохимические свойства.</p> <p>28. Энтеробактерии: морфология, культуральные и физиолого-биохимические свойства.</p> <p>29. Возбудитель сибирской язвы: морфология, культуральные и физиолого-биохимические свойства.</p> <p>30. Патогенные анаэробы: морфология, культуральные и физиолого-биохимические свойства.</p> <p>31. Патогенные микобактерии: морфология, культуральные и физиолого-биохимические свойства.</p> <p>32. Патогенные и токсигенные грибы. Микотоксикозы и дерматомикозы.</p> |
| Компетенция                                                                                                                                                                  | 1.4. Вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p>ОПК-5</p> <p>Способен оформлять документацию с использованием специализирова</p>                                                                                          | <p>1. ФГИС "Меркурий".</p> <p>2. Цель создания Федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии.</p> <p>3. Оформления ВСД (в том числе эВСД в ФГИС "Меркурий").</p> <p>4. Перечислите права доступа пользователя при работе с ФГИС</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>нных баз<br/>данных в<br/>профессиональн<br/>ой деятельности</p>                                                                                                 | <p>"Меркурий".</p> <p>5. Случаи, при которых перемещение подконтрольных товаров животного происхождения по территории РФ не нужно оформлять ВСД.</p> <p>6. Случаи, когда можно оформить ВСД на бумажном носителе.</p> <p>7. Функции комплекса «Аргус».</p> <p>8. Функции комплекса «Веста».</p> <p>9. Автоматизированная система «Ассоль».</p> <p>10. Автоматизированная система «Гален».</p> <p>11. Формирование базы данных в ИАС «Селэкс».</p> <p>12. Формирование базы данных в ИАС «Кормовые рационы»</p> <p>13. Формирование отчетов и обработка данных в ИАС «Селэкс»</p> <p>14. Методика формирования баз данных и обработка данных в программе MS Excel</p> <p>15. Формирование базы данных в ФГИС «Меркурий»</p> <p>16. Формирование отчетов и обработка данных в ФГИС «Меркурий»</p> <p>17. Необходимо подготовить презентацию. Какое наиболее эффективное и универсальное приложение лучше использовать?</p> <p>18. Необходимо провести обзор научно-практической информации по теме, касающейся вопросов определения качества пищевых продуктов. Какие информационно-поисковые системы следует использовать?</p> |
| Компетенция                                                                                                                                                         | 1.5.Вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p>ОПК-6</p> <p>Способен<br/>идентифицирова<br/>ть<br/>опасность риска<br/>возникновения и<br/>распространени<br/>я<br/>заболеваний<br/>различной<br/>этиологии</p> | <p>1. Для профилактики инфекционных болезней применяют живые и инаktivированные вакцины. В чем состоят их принципиальные различия?</p> <p>2. Что представляют собой инаktivированные противовирусные вакцины? Принцип их получения, действия, достоинства и недостатки.</p> <p>3. Что такое вирусные тельца-включения, их природа и диагностическое значение?</p> <p>4. Лейкозы.</p> <p>5. Какими путями вирусы могут внедряться в организм здоровых животных?</p> <p>6. Что такое интерферон и в чем состоит его биологическая роль?</p> <p>8. Оспа.</p> <p>9. Парагрипп КРС.</p> <p>10. Чума свиней.</p> <p>11. Ящур.</p> <p>12. Инфекционный гастроэнтерит свиней.</p> <p>13. Инфекционный ринотрахеит КРС.</p> <p>14. Африканская чума однокопытных.</p> <p>15. Африканская чума свиней.</p> <p>16. Бешенство.</p> <p>17. Блютанг крупного рогатого скота.</p> <p>18. Болезнь Ауески.</p> <p>19. Болезнь Марека.</p> <p>20. Болезнь Тешена.</p> <p>21. Болезнь Шмалленберга.</p> <p>22. Чума КРС и МРС.</p> <p>23. Ньюкаслская болезнь.</p>                                                                               |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>25. Какие средства и методы применяют для стерилизации материалов, инструментов, посуды и рабочих мест в лабораториях?</p> <p>26. Какие существуют методы консервации вирусов, в чем они состоят и где их применяют?</p> <p>27. Какие факторы организма предотвращают развитие болезни, несмотря на попадание в организм вирусов?</p> <p>28. Почему материал, направляемый на вирусологические исследования, должен быть законсервирован немедленно после получения?</p> <p>29. Какими путями вирусы могут передаваться от больных животных к здоровым?</p> <p>30. Вирусная диарея КРС.</p> <p>31. Грипп кур.</p> <p>32. Инфекционная анемия лошадей</p> <p>33. Какой материал и как надо взять от больного животного или туши для лабораторных исследований на вирусные инфекции, его этикетирование и транспортировка.</p> <p>34. Что такое вирусоносительство и вирусовыделение у животных?</p> <p>35. Что такое парные сыворотки и для чего их используют?</p> <p>36. Что такое противовирусные антитела, в чем состоит их биологическая роль? В каком материале взятом от животного их можно обнаружить?</p> <p>37. Что такое противовирусные антитела, в чем состоит их биологическая роль? В каком материале взятом от животного их можно обнаружить?</p> <p>38. Что такое серологические реакции и с какими целями они используются при диагностике вирусных болезней?</p> <p>39. Что такое титр вируса и как его определить?</p> <p>40. Что такое тропизм вирусов и чем он обусловлен?</p> <p>41. Назовите и кратко охарактеризуйте неспецифические факторы противовирусного иммунитета.</p> <p>42. Назовите и охарактеризуйте данные, на основании которых врач хозяйства может поставить предварительный диагноз на вирусную болезнь?</p> <p>43. Назовите и охарактеризуйте методы неспецифической и специфической профилактики вирусных болезней животных.</p> <p>44. Назовите методы экспресс-диагностики вирусных инфекций и принципы этих методов.</p> <p>45. Назовите методы, с помощью которых можно обнаружить противовирусные антитела в сыворотке и определить их титр.</p> <p>46. Назовите методы, с помощью которых можно установить наличие вируса в материале от больных животных.</p> <p>47. В чем состоит принцип и методы серологической диагностики вирусных болезней животных?</p> <p>48. В чем состоят основные требования к работе с вирусным материалом?</p> <p>49. Эндокардиты. Миокардиты. Перикардиты-нетравматический и гидроперикардит. Травматический перикардит.</p> <p>50. Классификация заболеваний преджелудков. Переполнение рубца. Атония и гипотония преджелудков. Закупорка и парез книжки.</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 65. Острая тимпания рубца.<br>66. Травматический ретикулит и ретикулоперитонит.<br>67. Воспаление сычуга. Язвенная болезнь желудка у моногастричных животных. Гастрит.<br>68. Классификация болезней кишечника.<br>69. Энтериты.<br>70. Гастроэнтериты.<br>71. Гастроэнтероколиты.<br>72. Перитонит.<br>73. Асцит.<br>74. Бронхиты. Бронхопневмония.<br>75. Гиперемия и отек легких. Гангрена легких.<br>76. Пневмоторакс. Гидроторакс. Плеврит. Эмфизема легких.<br>77. Дифференциальная диагностика пневмоний.<br>78. Дифференциальная диагностика эмфизем.<br>79. Профилактика болезней дыхательной системы.<br>80. Классификация болезней печени.<br>81. Гепатиты. Абсцессы печени. Гепатозы (стеатозы).<br>82. Цирроз печени.<br>83. Желчекаменная болезнь. Холангит. Холецистит.<br>84. Классификация болезней мочевой системы.<br>85. Нефриты. Нефрозы.<br>86. Эндемический зоб.<br>87. Панкреатит. Кисты поджелудочной железы. Опухоли поджелудочной железы.<br>88. Безоарная болезнь.<br>89. Подмокание пушных зверей.<br>90. Самопогрызание.<br>91. Стоматит гусей.<br>92. Закупорка кишок.<br>93. Мочекислый диатез.<br>94. Пероз.<br>95. Беломышечная болезнь.<br>96. Воспаление зоба.<br>97. Кутикулит.<br>98. Гастроэнтерит у птицы.<br>99. Желточный перитонит.<br>100. Жировая дистрофия печени у птицы. |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Процедура оценивания защиты отчета

Для защиты отчета обучающийся представляет доклад и презентацию отчета. Время доклада от 7 до 10 минут. В докладе обучающийся должен последовательно представить: цель и задачи исследования, результаты исследования и их обсуждение, выводы и предложения по результатам исследований.

Слайды презентации рекомендуется выполнить на белом фоне, шрифтом без засечек, черного цвета. Допускается представление фото (демонстрирующие результаты исследований), которые должны иметь подписи и сквозную нумерацию (например, Рисунок 1). Шрифт в таблицах и наименованиях таблиц не должны иметь разницу по размеру более 2 пунктов (например, приемлемо 16 и 14; неприемлемо 16 и 12 и т.п.)

По окончании доклада начинается дискуссия, присутствующие на заседании члены кафедры задают вопросы обучающемуся по теме его работы. После защиты ставится оценка. Оценка складывается из оценки за отчет по производственной практике (содержание отчета и его соответствие индивидуальному заданию), которую ставит научный руководитель, а также оценки за выступление и ответы на вопросы, которую ставит комиссия. Если за выступление и ответы на вопросы обучающийся получает оценку «не зачтено» - итоговая оценка за производственную практику выставляется как «не зачтено», согласно шкале оценивания.

**Критерии оценки собеседования:**

| Оценка     | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зачтено    | <p>Обучающийся самостоятельно отвечает на поставленные вопросы, используя весь арсенал знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и делать выводы; обучающийся при ответе на вопросы показывает достаточный уровень знания в части практического использования методов исследования качества продукции, способен на основании результатов органолептических и лабораторных исследований выявлять болезни животных различной этиологии, владеет способностью оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных.</p> <p>Письменный отчет о прохождении практики составлен в полном соответствии с установленными требованиями или с небольшими недочетами. Отчет составлен грамотно, все необходимые разделы представлены. Выводы соответствуют задачам исследования, предложения производству обоснованы и соответствуют цели и задачам работы. При защите отчета обучающийся владеет материалом, изложенным в нем; Имеется дневник и характеристика, подписанная руководителем практики от предприятия.</p> |
| Не зачтено | <p>Обучающийся не отвечает или отвечает не на все поставленные вопросы, не умеет оценивать, анализировать и делать выводы; обучающийся при ответе на вопросы не показывает достаточный уровень знания в части практического использования методов исследования качества продукции, не способен на основании результатов органолептических и лабораторных исследований выявлять болезни животных различной этиологии, не владеет способностью оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных.</p> <p>Письменный отчет не соответствует установленным требованиям. Выводы не аргументированы и носят декларативный характер, не связаны или лишь частично связаны с задачами, предложения производству отсутствуют или не обоснованы, не соответствуют цели и задачам, поставленным в работе. При защите отчета обучающийся не владеет материалом, изложенным в нем; не имеется дневник и (или) характеристика, подписанная руководителем практики от предприятия.</p>                                                   |

## **2. Требования к подготовке и оформлению отчета.**

Текст отчета должен быть набран на компьютере на стандартных листах бумаги формат А4 с полями сверху и снизу 2,0 см, слева – 3 см, справа – 1 см. Общий объем отчета должен быть в пределах 25-30 печатных страниц (через 1,5 интервала, 14 шрифт (Times New Roman)). Значительное отклонение от установленного объема в сторону уменьшения или увеличения служит основанием для снижения оценки за отчет по практике.

Не допускается использование каких-либо сокращений в словах. Все страницы, рисунки и таблицы необходимо пронумеровать (рисунки и таблицы нумеруются отдельно). Страницы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист включается в общую нумерацию, но номер на нем не ставится, на последующих страницах номер проставляется внизу страницы в центре. При нарушении этих требований отчет возвращается обучающемуся на доработку.

Подготовка отчета осуществляется обучающимися самостоятельно. Содержание отчета должно соответствовать программе производственной практики, должен включать следующие разделы:

- введение
- краткий обзор литературы;
- материалы и методы исследований;
- результаты исследований и их обсуждение;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложение.

Характеристика на обучающегося (Приложение 5)

Текст работы делится на главы. Главы делятся на пункты (1, 2, ...) могут быть обозначены относительно самостоятельные вопросы. Название глав печатаются симметрично тексту прописными буквами. Заголовки глав печатаются с красной строки строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы слов в заголовках не допускаются. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно двум интервалам. Подчеркивать заголовки не следует.

Каждая глава печатается с нового листа (страницы). Главы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всей работы и обозначаться арабскими цифрами. Название главы должно быть четким, лаконичным и соответствовать ее содержанию. Количество глав не ограничено, но название и содержание каждой должно последовательно раскрывать отдельный вопрос.

Все разделы отчета должны иметь логическую связь между собой. Каждый раздел отчета должен завершаться выводами. Отчет по практике должен подтвердить достижение практикантом целей и задач практики.

При написании отчета необходимо ссылаться на научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта согласно изучаемому вопросу.

К текстовой части отчета необходимо приложить все первичные документы, и формы отчетности, которые практикант был обязан составить и заполнить во время практики.

Цифровые данные первичных документов, а по возможности и отчетных форм должны быть, как правило, логически связаны между собой. Приложения к отчету следует пронумеровать и дать на них ссылки в тексте отчета.

При необходимости в приложении могут быть даны также схемы и таблицы.

Образец оформления титульного листа отчета приведен в приложении 4.

### **Критерии оценки (содержание отчета):**

- оценка «зачтено» - письменный отчет о прохождении практики составлен в полном соответствии с установленными требованиями или с небольшими недочетами. Отчет составлен грамотно, все необходимые разделы представлены, материал исследований

обработан и экономически обоснован. Выводы соответствуют задачам исследования, предложения производству обоснованы и соответствуют цели и задачам работы.

-оценка «не зачтено» - письменный отчет не соответствует установленным требованиям. Отчет составлен с нарушением требований. Материал исследований не обработан и экономически не обоснован. Выводы не аргументированы и носят декларативный характер, не связаны или лишь частично связаны с задачами, предложения производству отсутствуют или не обоснованы, не соответствуют цели и задачам, поставленным в работе.

### **Порядок подготовки дневника по практике**

Дневник по практике (Приложение 3) представляет собой первичную документацию. В дневнике необходимо кратко отразить виды работ, выполненные обучающимся на практике, а также встретившиеся в работе затруднения, их характер и какие меры были приняты для их устранения; отметить недостатки в теоретической подготовке. Дневники периодически проверяются руководителем практики от предприятия, в нем делаются отметки по его ведению, качеству выполняемой обучающимся работы.

В конце практики дневник должен быть подписан: обучающимся, руководителями практики от предприятия и университета.

### **Критерии оценки дневника по практике**

- «**зачтено**» выставляется обучающимся, если дневник сдан в установленные сроки с полным изложением информации о всех видах проведенных работ. Имеется подпись руководителя практики от предприятия и университета;
- «**не зачтено**» выставляется обучающимся, если дневник не сдан в установленные сроки. Информация о производственных работах носит хаотичный характер. Не имеется подписи руководителя практики от предприятия.

**Договор № \_\_\_\_\_  
об организации практики обучающихся**

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

г. Тюмень

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»** (ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья) в лице проректора по учебной и воспитательной работе Абдразакова Раиса Ильясовича, действующего на основании доверенности №23 от 01.03.2017 г., именуемое в дальнейшем «Университет» с одной стороны и

(наименование организации)

в лице \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. руководителя, должность)

действующего на основании \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Предприятие», как База для проведения практик, с другой стороны заключили договор о нижеследующем:

**1. Предмет договора**

1.1. Стороны принимают на себя обязательства организовать практику (учебную, производственную) обучающихся Университета.

**2. Обязанности сторон**

Предприятие обязуется:

2.1. Обеспечить прохождение практик (учебных, производственных) обучающимся следующих направлений или/и специальностей:

| № п/п | Направление, специальность | Сроки проведения | Ф.И.О. обучающегося | Группа |
|-------|----------------------------|------------------|---------------------|--------|
| 1.    |                            |                  |                     |        |
| 2.    |                            |                  |                     |        |
| 3.    |                            |                  |                     |        |

2.2. Обеспечить обучающимся условия безопасной работы на рабочем месте. Провести обязательные инструктажи по охране труда, в необходимых случаях провести обучение обучающихся безопасным методам работы.

2.3. Обеспечить обучающихся, в необходимых случаях спец. питанием, защитной одеждой, спец. обувью и индивидуальными средствами защиты по нормам, установленным для соответствующих категорий работников за счет средств Предприятия.

2.4. Нести полную ответственность за несчастные случаи, произошедшие на Предприятии с обучающимися Университета во время прохождения ими практики.

2.5. Назначить руководителей практики из числа ведущих специалистов Предприятия, которые:

- контролируют организацию практики обучающихся в соответствии с программой и утвержденными сроками, осуществляют учет их работы;
- отчитываются за организацию и проведение практики перед руководством Предприятия;
- консультируют обучающихся по производственным вопросам и обучают их безопасным методам работы;
- знакомят обучающихся с организацией работы на рабочем месте;
- контролируют ведение дневников, подготовку отчетов обучающихся, составляют их производственные характеристики, где должны быть отражены данные о выполнении программы практики, индивидуальных заданий, отношения к работе и т. д.

2.6. Создать необходимые условия для выполнения обучающимися программы практики. Не допускать использования обучающихся на работах, не предусмотренных программой производственной практики.

2.7. Предоставить обучающимся возможность использовать необходимый для выполнения программы практики и научно-исследовательской деятельности инвентарь, аппаратуру и материалы, имеющиеся в распоряжении данного Предприятия.

2.8. Надлежащим образом оформить отношения между Предприятием и обучающимися во время прохождения ими производственной практики (срочный трудовой договор, договор подряда).

2.9. По завершению практики представить производственную характеристику на каждого обучающегося, заверить дневник и отчет о прохождении производственной практики.

Университет обязуется:

2.10. Предоставить Предприятию, для согласования календарные сроки и программу проведения практик.

2.11. Назначить научного руководителя по руководству производственной практикой, который:

- проводит с обучающимися инструктаж о порядке и условиях прохождения практики;
- осуществляет контроль за обеспечением нормальных условий труда обучающихся;
- контролирует проведение обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- контролирует выполнение обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, действующего на Предприятии, рассматривает отчеты обучающихся, дает отзыв об их работе и представляет письменный отчет о проведении практики заведующему кафедрой.

2.12. Перед отправкой на Предприятие провести, в случае необходимости, медицинский осмотр обучающихся.

2.13. Осуществлять контроль за организацией и проведением практики.

### 3. Ответственность сторон

3.1. Споры, возникающие по настоящему договору, разрешаются по согласованию сторон. В случае не достижения согласия споры разрешаются в порядке, установленном действующим законодательством.

### 4. Особые условия

4.1. Назначить руководителем практики от Предприятия – \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность)

4.2. Назначить руководителем практики от Университета – \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность)

### Юридические адреса и подписи сторон:

Университет:  
625003, г. Тюмень,  
ул. Республики, 7  
тел.: (3452) 29-01-48, факс: 29-01-49  
Подписи:

Проректор \_\_\_\_\_

м.п.

Предприятие:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_

м.п.

**Индивидуальное задание**  
на \_\_\_\_\_ практику

1. Тема: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Цель (специальный вопрос) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Задачи: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от кафедры: \_\_\_\_\_

*подпись расшифровка подписи*

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Отметка о выполнении индивидуального задания

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от предприятия:

\_\_\_\_\_

*должность подпись расшифровка подписи*

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Министерство сельского хозяйства РФ  
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья  
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра \_\_\_\_\_

## ДНЕВНИК

### о прохождении производственной практики (Технологическая практика)

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Направление \_\_\_\_\_

Профиль \_\_\_\_\_

Квалификация \_\_\_\_\_

Курс, группа \_\_\_\_\_

Срок практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Район (город, село) \_\_\_\_\_

Наименования предприятия \_\_\_\_\_

Руководитель  
практики от университета: \_\_\_\_\_  
Подпись (Ф.И.О)

Руководитель  
практики от предприятия: \_\_\_\_\_  
Подпись (Ф.И.О)

Тюмень 202 г .

| №<br>п.п | Дата | Вид и объем работы | Примечание |
|----------|------|--------------------|------------|
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |
|          |      |                    |            |

студент Б-ВСЭ31 группы \_\_\_\_\_

И.И. Иванов

Министерство сельского хозяйства РФ  
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»  
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра \_\_\_\_\_

## ОТЧЁТ

### о прохождении производственной практики (Технологическая практика)

---

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель от предприятия: \_\_\_\_\_  
Подпись (Ф.И.О)

Руководитель производственной  
практики от ГАУ СЗ: \_\_\_\_\_  
Подпись (Ф.И.О)

Тюмень 20 г .

**Отзыв (Характеристика)**

*(заполняется руководителем организации или руководителем практики от организации)*

Заключение организации о работе студента за период практики (технические навыки, охват работы, деловые качества, дисциплина, общественная активность, меры поощрения и т.д.).

Студент \_\_\_\_\_

*фамилия, имя, отчество студента*

прибыл(а) на практику в организацию \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. в распоряжении \_\_\_\_\_

*фамилия, имя, отчество гл.специалиста*

на должность \_\_\_\_\_

За время практики \_\_\_\_\_

*фамилия, имя, отчество студента*

выполнил(а) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

показал(а) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Рекомендуемая оценка по практике \_\_\_\_\_

Руководитель организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

*подпись расшифровка подписи*

М.П.