

При разработке программы практики (далее – РПП)
Б2.В.О1(П) Технологическая практика

в основу положены:
наименование дисциплины (модуля)

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Минобрнауки от 19 сентября 2017 г. № 939, с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки от 26 ноября 2020 г. № 1456, от 8 февраля 2021 г. № 83, от 19 июля 2022 г. № 662, от 27 февраля 2023 г. № 208;

2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки»;

3. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»

4. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.10.2021 г. № 712-н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии»;

5. Учебный план по направлению подготовки направленность 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» «07» марта 2023 г. протокол № 3, с изменениями от «11» апреля 2023 г. протокол № 4. Период обучения: 2023 - 2027 гг.

6. Учебный план по направлению подготовки направленность 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (профиль) Лечебное дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» «07» марта 2023 г. протокол № 3, с изменениями от «11» апреля 2023 г. протокол № 4. Период обучения: 2023 - 2027 гг.

Преподаватель-разработчик:

(подпись)

Доцент, к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г.

(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

ПП рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы «7» июня 2023 г. Протокол № 14

И.о. заведующего кафедрой

(подпись)

К.б.н., доцент Тимаков А.В.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Рабочая программа практики одобрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарии и зоотехнии «20» июня 2023 г. Протокол № 10

Председатель учебно-методической комиссии факультета ветеринарии и зоотехнии

(подпись)

к.б.н., доцент Скворцова Е.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы
Руководитель образовательной программы

(подпись)

к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

к.биол.н., доцент Тимаков А.В.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Декан факультета ветеринарии и зоотехнии

(подпись)

к.с.-х.н., Бушкарева А.С.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Отдел контроля качества
образования

(Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

| № | Наименование раздела (подраздела) | Стр. |
|-------|--|------|
| 1 | Вид (тип) практики, способ и форма (формы) ее проведения, цели и задачи практики | 4 |
| 2 | Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы | 4 |
| 2.1 | Универсальные компетенции и индикаторы их достижения | 5 |
| 2.2 | Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения | 6 |
| 2.3 | Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения | 6 |
| 2.3.1 | Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников | 6 |
| 2.3.2 | Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник | 7 |
| 2.3.3 | Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения | 8 |
| 3 | Место практики в структуре образовательной программы | 8 |
| 4 | Место и время проведения практики | 9 |
| 5 | Объем практики (на одного обучающегося) | 9 |
| 6 | Содержание практики | 10 |
| 6.1 | Содержание разделов практики и формы контроля | 14 |
| 7 | Формы отчетности по практике | 18 |
| 8 | Методические указания для самостоятельной работы | 20 |
| 9 | Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике | 20 |
| 9.1 | Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы | 20 |
| 9.2 | Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики | 21 |
| 9.3 | Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания | 21 |
| 9.4 | Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы | 21 |
| 9.5 | Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций | 22 |
| 10 | Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для проведения практики | 23 |
| 10.1 | Основная учебная литература | 23 |
| 10.2 | Дополнительная учебная литература | 24 |
| 11 | Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики | 25 |
| 11.1 | Перечень электронно-библиотечных систем | 28 |
| 11.2 | Перечень рекомендуемых интернет-сайтов | 28 |
| 12 | Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем | 33 |
| 12.1 | Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса | 34 |
| 12.2 | Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем | 34 |
| 12.3 | Доступ к сети интернет | 35 |
| 13 | Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики | 36 |
| 14 | Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья | 36 |
| | Приложения | 36 |
| | Приложение 1. Лист дополнений и изменений к программе практики | 37 |
| | Приложение 2 Аннотация программы практики | 38 |

1 Вид (тип) практики, способ и формы (формы) ее проведения, цели и задачи практики

Вид практики: производственная

Тип практик: технологическая практика

Способ(ы) проведения практики: стационарная, выездная
(стационарная, выездная и выездная полевая)

Форма проведения практики дискретная, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для ее проведения. Выбор мест выполнения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учётом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Цель технологической практики обучающихся – закрепление приобретенных профессиональных умений и навыков путем непосредственного участия обучающегося в деятельности организации (предприятия) или научно-исследовательского учреждения, а также путем изучения организационной структуры организации и действующей в ней структуры управления и сбора необходимых материалов для написания отчетных документов

Задачами практики являются:

- закрепление на практике знаний, полученных в процессе теоретического обучения, и использование их при решении конкретных практических задач;
- ознакомление со структурой организации (предприятия) на месте прохождения практики (ознакомление с документами, регламентирующими деятельность ветеринарно-санитарного эксперта или ветеринарного врача, с организационной структурой предприятия, формами отчета и отчетности на предприятии);
- изучение технологии и гигиены переработки сырья животного происхождения и производства продуктов, подконтрольных ветеринарно-санитарной службе;
- освоение методов ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарного контроля при переработке сырья животного происхождения и производстве продуктов, подконтрольных ветеринарно-санитарной службе;
- приобретение навыков проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по переработке сырья животного происхождения в соответствии с требованиями системы безопасности и управления качеством пищевых продуктов (НАССР);
- изучение вопросов планирования, организации, проведения и контроля ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по производству и переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора;

- овладение методикой научных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы;
- приобретение и закрепление навыков работы с научной литературой и нормативно-технической документацией, касающимися технологии и гигиены производства и переработки сырья животного происхождения, производства продукции, подконтрольной ветеринарно-санитарной службе;
- сбор материала для дальнейшего их использования в выпускной квалификационной работе;
- приобретение опыта работы в трудовом коллективе.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций: ПКОС-1.1; ПКОС-1.2; ПКОС-1.3; ПКОС-2.1; ПКОС-2.2; ПКОС-2.3; ПКОС-3.1; ПКОС-3.2; ПКОС-3.3; ПКОС-4.1; ПКОС-4.2; ПКОС-4.3; ПКОС-5.1; ПКОС-5.2; ПКОС-5.3; ПКОС-6.1; ПКОС-6.2; ПКОС-6.3; ПКОС-8.1; ПКОС-8.2; ПКОС-8.3

2.3 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников

2.3.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

| | |
|---|--|
| Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных). | |
| Код профессионального стандарта | Наименование профессионального стандарта |
| 13.012 | Работник в области ветеринарии (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 года № 712-н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии») (зарегистрирован Министерством Юстиции РФ 16 ноября 2021 г., регистрационный № 65842) |

2.3.2 Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник

| Обобщённые трудовые функции | | | Трудовые функции | | |
|--|--------------|----------------------|------------------|-----|-----------------------------------|
| Код | Наименование | Уровень квалификации | Наименование | Код | Уровень (подуровень) квалификации |
| Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии» | | | | | |

| Обобщённые трудовые функции | | | Трудовые функции | | |
|-----------------------------|---|---|--|--------|---|
| 6 | Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных | 6 | Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции | F/01.6 | 6 |
| | | | Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы | F/02.6 | 6 |
| | | | Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры | F/03.6 | 6 |

2.3.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения

| Код компетенции | Содержание компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | | |
|-----------------|---|---|--|---|
| | | знать | уметь | владеть |
| ПКОС-1. | ПКОС-1. Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья | ПКОС-1. Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья | | |
| | | ПКОС-1.1 Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных | ПКОС-1.2 Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра | ПКОС_1.3 Владеет навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья |
| ПКОС-2. | ПКОС-2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований | ПКОС-2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований | | |
| | | ПКОС-2.1 Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции | ПКОС-2.2 Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции | ПКОС-2.3 Владеет навыками для проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции |
| ПКОС-3 | ПКОС-3 Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности | ПКОС-3 Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности | | |
| | | ПКОС-3.1 Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных | ПКОС-3.2 Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности | ПКОС-3.3 Владеет навыками для проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности |
| ПКОС-4. | ПКОС-4. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных | ПКОС-4. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований | | |
| | | ПКОС-4.1 Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе | ПКОС-4.2 Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, | ПКОС-4.3 Владеет навыком проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого |

| | | | | |
|---------|--|--|--|---|
| | осмотра и лабораторных исследований | послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки | пищевого мясного сырья, мясной продукции | мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели |
| ПКОС-5. | ПКОС-5. Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции | ПКОС-5. Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции | | |
| | | ПКОС-5.1 Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении | ПКОС-5.2 Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении | ПКОС-5.3 Владеет навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции |
| ПКОС-6 | ПКОС-6. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными | ПКОС-6. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными | | |
| | | ПКОС-6.1 Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции | ПКОС-6.2 Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции | ПКОС-6.3 Владеет навыком обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции |
| ПКОС-8. | ПКОС-8 Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований | ПКОС-8 Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований | | |
| | | ПКОС-8.1 Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки | ПКОС-8.1 Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки | ПКОС-8.3 Умеет проводить осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры |

3 Место практики / НИР в структуре образовательной программы

Практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

(обязательной части / части, формируемой участниками образовательных отношений)

образовательной программы бакалавриата.

4 МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Практическая подготовка при проведении практики может быть организована непосредственно в университете, а также в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (профильная организация), в том числе их структурных подразделениях, предназначенных для проведения практической подготовки, на основании договоров, заключаемых между профильными организациями и университетом.

Место проведения производственной практики: в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы на основе договоров; научно-исследовательские проектные, изыскательские и конструкторские институты на основе договоров; а также структурные подразделения

ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» (кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарная клиника).

При организации практической подготовки при проведении практики профильные организации создают условия для реализации практики, предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

Базы практики обучающихся ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» представлены на сайте ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» <http://www.yaragrovuz.ru/> в разделе «Образование».

Производственная практика (*технологическая практика*) проводится на 3 курсе в 6 семестре.

5 Объем практики / НИР (на одного обучающегося)

Общая трудоемкость производственной практики составляет 12 зачетных единиц, 432 часов, 8 недель, контактная работа с обучающимися 3 часа, самостоятельная работа 429 часов (очная форма).

| Вид учебной работы | Всего | За 6 семестр ¹ |
|--|------------------------|---------------------------|
| | часов | часов |
| 1. Контактные часы при проведении учебной практики, всего (в т.ч. прием зачета, включая проверку и рецензирование отчета по учебной практике) | 3 | 3 |
| 2. Контактные часы при проведении производственной практики, всего (включая инструктаж, проверку, рецензирование, защиту отчёта и прием зачета) | | |
| 3. Самостоятельная работа, всего (СР) в том числе: | 429 | 429 |
| Самостоятельная работа при написании отчетной документации | 29 | 29 |
| Самостоятельное изучение материала | 300 | 300 |
| Самостоятельная работа при подготовке к зачету | 100 | 100 |
| Общая трудоёмкость практики в часах: | 432 | 432 |
| в том числе в форме практической подготовки | 3 | 3 |
| Общая трудоёмкость практики в зачётных единицах: | 12 | 12 |
| Продолжительность практики (недель): | 8 | 8 |
| Форма контроля | Зачет с оценкой | |

6 Содержание практики

| № раздела | Название раздела практики | минутные часы | Виды учебной работы и их трудоемкость, часы |
|-----------|---------------------------|---------------|---|
|-----------|---------------------------|---------------|---|

¹ Семестр – для очной и очно-заочной форм обучения, курс – для заочной формы обучения.

| | | | Контактная работа при проведении учебной / производственной практики | Самостоятельная работа | Всего часов |
|---|---|-------------------------------|---|-------------------------------|--------------------|
| 1 | <i>Подготовительный</i> | ПКОС-1; ПКОС-2; | 3 | - | 3 |
| 2 | <i>Практический</i> | ПКОС-3.; ПКОС-4 | - | 300 | 300 |
| | <i>Заключительный (подготовка отчета по практике)</i> | ПКОС-5; ПКОС-6; ПКОС-8. | - | 129 | 129 |
| | Промежуточная аттестация: | | зачет с оценкой | | |
| | Итого по практике: | | 3 | 429 | 432 |

6.1 Содержание разделов практики и формы контроля

| № п/п | Наименование раздела (этапа) практики | Содержание раздела в дидактических единицах | Трудоемкость (в часах) | Формы текущего контроля успеваемости |
|--------------|--|---|-------------------------------|---|
| 1 | <i>Подготовительный</i> | <p>Вводный инструктаж, ознакомление с рабочей программой практики, графиком.</p> <p>Сбор сведений об организации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристика места проведения исследования: наименование, область, район; - общая характеристика места прохождения практики – история создания и развития, номенклатура выпускаемой (контролируемой) пищевой продукции или сырья, состав производственных подразделений, отделов и служб, их краткая характеристика и пр., организация и структура ветеринарной, ветеринарно-санитарной службы; права и обязанности специалистов | 3 | Проверка дневника и отчета по практике руководителем практики |
| 2 | <i>Практический</i> | <p>Ознакомление с планированием, организацией, проведением и контролем ветеринарно-санитарных мероприятий на различных участках производства:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дезинфекции; - дератизации; - дезинвазии; - дезинсекции; - дезодорации. <p>Ознакомление и получение навыков работы с ветеринарной сопроводительной документацией, в том числе электронным документооборотом, формами отчетов и текущей отчетности на предприятии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение технологической схемы производства сырья или продукции; - изучение методик контроля качества сырья или продукции; - изучение организации и проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов | 300 | Проверка дневника и отчета по практике руководителем практики |

| | | | | |
|---|---|--|-----|-----------------|
| | | животного происхождения и продуктов растительного происхождения на предприятии; Приобретение навыков проведения ветеринарно-санитарного контроля в соответствии с требованиями системы безопасности и управления качеством пищевых продуктов; - выполнение работ по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества и др. - приобретение навыков проведения статистической обработки экспериментальных данных | | |
| 4 | <i>Заключительный (подготовка отчета по практике)</i> | Защита отчета по практике и аттестация обучающегося | 129 | Зачет с оценкой |

7 ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

По окончании прохождения практики обучающийся представляет руководителю практики от кафедры дневник прохождения практики, отчет о прохождении практики, в котором содержится информация, соответствующая программе практики и индивидуальному заданию руководителя практики на прохождение практики. Дневник практики и отчет о прохождении практики оформляются в соответствии с требованиями установленными программой практики. При заполнении дневника следует исходить из того, что полнота и своевременность записей о прохождении практики существенно облегчит составление письменного отчета по итогам практики. В отчете, как правило, должно быть отражено: содержание работы в период практики, степень выполнения индивидуального задания, выводы о том, в какой мере практика способствовала закреплению и углублению теоретических знаний, приобретению практических навыков.

Общие требования и параметры отчета: формат А4, в текстовом редакторе Word; тип шрифта: Times New Roman, размер шрифта 14; межстрочный интервал: полуторный; - размеры полей: верхнее, нижнее — 20 мм, левое — 30 мм, правое — 15 мм. Все страницы должны иметь сквозную нумерацию. Первой страницей является титульный лист, второй содержание и т.д. На первой странице номер не ставится.

В характеристике профессиональной деятельности обучающегося во время прохождения практики (отзыве) должны быть отражены сведения о выполнении обучающимся программы практики, об отношении практиканта к работе, об оценке его умений и навыков применять теоретические знания на практике, а так же уровень сформированности компетенций.

Отчетность по результатам прохождения практики сдается на соответствующую кафедру, ответственную за проведение практики в срок, установленный графиком прохождения практики для регистрации и проверки.

На основе анализа представленных обучающимся документов (отчет по практике, индивидуальное задание, дневник практики, отзыв руководителя практики от профильной организации) руководителем практики от ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» составляется рецензия на отчет о прохождении практики. Защита отчета про-

водится в установленные сроки после устранения замечаний руководителя (если таковые имеются).

По итогам промежуточной аттестации выставляется дифференцированный зачет.

Выполненные отчёты о практике после их защиты хранятся на кафедре проведения практики в соответствии с номенклатурой дел

8 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Для подготовки к практике обучающиеся могут воспользоваться следующими авторскими методическими указаниями Технологическая практика. Методические указания для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Текст] / А.В. Тимаков, Т.К. Тимакова, Н.Г.Ярлыков, М.В. Степанова, С.Ю. Узелкова, Е.В. Егорашина, А.А. Митягова. – Ярославль: ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ», 2020. – 54 с.// Электронная библиотека – Режим доступа: <https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/> 25.08.2023, требуется авторизация

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

| № семестра | Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО |
|---------------|---|
| ПКОС-1 | Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья |
| 5,6,7 | Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения |
| 6 | Токсикология |
| 6 | Технологическая практика |
| 8 | Лабораторные методы исследований сырья животного происхождения |
| 8 | Лабораторные методы исследования сырья растительного происхождения |
| 8 | Ветеринарно-санитарная практика |
| 8 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена |
| ПКОС-2 | Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований |
| 4 | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 4 | Фармакология |
| 5,6,7 | Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения |
| 6 | Токсикология |
| 6 | Технологическая практика |
| 7 | Контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья органического производства |
| 7 | Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях АПК |
| 8 | Лабораторные методы исследований сырья животного происхождения |
| 8 | Лабораторные методы исследования сырья растительного происхождения |
| 8 | Ветеринарно-санитарная практика |
| 8 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена |
| | |

| | |
|---------------|--|
| ПКОС-3 | Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности |
| 3 | Вирусология |
| 6 | Технологическая практика |
| 7 | Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях АПК |
| 8 | Ветеринарно-санитарная практика |
| 8 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена |
| ПКОС-4 | Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований |
| 2 | Цитология с основами гистологии |
| 3 | Ветеринарная пропедевтика болезней животных |
| 8 | Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза |
| 4 | Технология первичной переработки продукции животноводства |
| 6 | Технологическая практика |
| 5,6,7 | Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения |
| 7 | Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях АПК |
| 8 | Лабораторные методы исследований сырья животного происхождения |
| 8 | Лабораторные методы исследования сырья растительного происхождения |
| 8 | Ветеринарно-санитарная практика |
| 8 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена |
| ПКОС-5 | Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции |
| 3 | Животноводство с основами зоогигиены |
| 4 | Патологическая физиология животных |
| 4 | Технология первичной переработки продукции животноводства |
| 5 | Патологическая анатомия животных |
| 6 | Технологическая практика |
| 8 | Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза |
| 8 | Ветеринарно-санитарная практика |
| 8 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена |
| ПКОС-6 | Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными |
| 1 | Метрология |
| 3 | Клиническая диагностика |
| 5 | Организация научных исследований в ветеринарии |
| 6 | Технологическая практика |
| 7 | Цифровые технологии в ветеринарии |
| 7 | Ветеринарная хирургия |
| 8 | Ветеринарно-санитарная практика |
| 8 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена |
| ПКОС-8 | Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований |
| 4 | Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно- |

| | |
|----------|--|
| | исследовательской работы) |
| 5 | Организация научных исследований в ветеринарии |
| 6 | Технологическая практика |
| 8 | Ветеринарная санитария |
| 8 | Ветеринарно-санитарная практика |
| 8 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена |

9.2 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ/НИР

| Код компетенции | Содержание компетенции в соответствии с ФГОС ВО | Этап (период) прохождения практики, в течение которого формируется компетенция в процессе освоения ОПОП ВО |
|-----------------|---|--|
| ПКОС-1. | Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья | В течение всего периода прохождения практики |
| ПКОС-2. | Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований | В течение всего периода прохождения практики |
| ПКОС-3 | Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности | В течение всего периода прохождения практики |
| ПКОС-4. | Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований | В течение всего периода прохождения практики |
| ПКОС-5. | Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции | В течение всего периода прохождения практики |
| ПКОС-6 | Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными | В течение всего периода прохождения практики |
| ПКОС-8 | Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных | В течение всего периода прохождения практики |

| | | |
|--|--------------|--|
| | исследований | |
|--|--------------|--|

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

| Компетенции | | Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения) | Образовательные технологии формирования компетенции | Форма оценочного средства | Уровень сформированности компетенции | | | |
|-------------|--|---|---|---------------------------|--|--|--|---|
| Код | Содержание | | | | высокий | средний | ниже среднего | низкий |
| | | | | | Шкалы оценивания | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | зачет с оценкой «отлично» | зачет с оценкой «хорошо» | зачет с оценкой «удовлетворительно» | зачет с оценкой «неудовлетворительно» |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПКО С-1. | Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья | <p>ПКОС-1.1 Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных</p> <p>ПКОС-1.2 Определять допустимость убоя животных на мясе на основе результатов предубойного осмотра</p> <p>ПКОС-1.3 Владеет навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья</p> | Защита отчета и дневника | Фонд заданий | <p>Знает: нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> <p>Умеет: организовать ветеринарно-санитарную экспертизу различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> <p>Владеет: нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> | <p>Знает: нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> <p>Умеет: организовать ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> <p>Владеет: нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> | <p>Знает: нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> <p>Умеет: организовать ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> <p>Владеет: нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> | <p>Знает: не знает нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> <p>Умеет: не может организовать ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> <p>Владеет: не владеет нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> |
| ПКО С-2. | Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения | <p>ПКОС-2.1 Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе</p> | Защита отчета и дневника | Фонд заданий | <p>Знает: порядок лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества различных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> <p>Умеет: осуществлять лабораторный</p> | <p>Знает: порядок лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества основных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> <p>Умеет: осуществлять лабораторный</p> | <p>Знает: порядок лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества отдельных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> <p>Умеет: осуществлять лабораторный</p> | <p>Знает: не знает порядок лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> <p>Умеет: не умеет осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль</p> |

| | | | | | | | | |
|--------|---|---|--------------------------|--------------|--|---|---|---|
| | возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований | производства мясной продукции ПКОС-2.2 Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции ПКОС-2.3 Владеет навыками для проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции | | | ветеринарно-санитарный контроль качества различных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения Владеет: навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества различных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения | ветеринарно-санитарный контроль качества основных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения Владеет: навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества основных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения | ветеринарно-санитарный контроль качества отдельных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения Владеет: навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества отдельных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения | качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения Владеет: не владеет навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения |
| ПКОС-3 | Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения их качества и безопасности | ПКОС-3.1 Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных ПКОС-3.2 Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности предприятия ПКОС-3.3 Владеет навыками для проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности | Защита отчета и дневника | Фонд заданий | Знает: различные мероприятия по безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия. Умеет: организовывать различные мероприятия по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия. Владеет: методами по организации различных мероприятий по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия. | Знает: основные мероприятия по безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия. Умеет: организовывать основные мероприятия по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия. Владеет: методами по организации основных мероприятий по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия. | Знает: отдельные мероприятия по безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия. Умеет: организовывать отдельные мероприятия по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия. Владеет: методами по организации отдельных мероприятий по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия | Знает: не знает мероприятия по безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия. Умеет: не умеет организовывать мероприятия по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия. Владеет: не владеет методами по организации мероприятий по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия. |

| | | | | | | | | |
|----------|---|---|--------------------------|--------------|---|---|---|--|
| ПКО С-4. | Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований | ПКОС-4.1 Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки ПКОС-4.2 Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПКОС-4.3 Владеет навыком проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели | Защита отчета и дневника | Фонд заданий | <p>Знает: различные виды работ при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы различных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Умеет: выполнять различные виды работ при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы различных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Владеет: различными видами работ, выполняемых при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы различных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p> | <p>Знает: основные виды работ при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы основных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Умеет: выполнять основные виды работ при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы основных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Владеет: основными видами работ, выполняемых при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы основных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p> | <p>Знает: отдельные виды работ при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы отдельных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Умеет: выполнять отдельные виды работ при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы отдельных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Владеет: отдельными видами работ, выполняемых при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы отдельных видов сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p> | <p>Знает: не знает виды работ при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Умеет: не может выполнять работы по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Владеет: не владеет видами работ, выполняемых при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения.</p> |
| ПКО С-5. | Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции | ПКОС-5.1 Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении ПКОС-5.2 Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении ПКОС-5.3 Владеет навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной про- | Защита отчета и дневника | Фонд заданий | <p>Знает: в совершенстве прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> <p>Умеет: грамотно использовать прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> <p>Владеет: современными приемами прикладного программного обеспечения в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> | <p>Знает: прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> <p>Умеет: использовать прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> <p>Владеет: приемами прикладного программного обеспечения в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> | <p>Знает: отдельные виды прикладного программного обеспечения в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> <p>Умеет: частично использовать прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> <p>Владеет: некоторыми приемами прикладного программного обеспечения в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> | <p>Знает: не знает прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> <p>Умеет: не умеет использовать прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> <p>Владеет: не владеет приемами прикладного программного обеспечения в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> |

| | | | | | | | | |
|---------|---|--|--------------------------|--------------|---|--|---|--|
| | | дукции | | | | | | |
| ПКО С-6 | Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными | <p>ПКОС-6.1 Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ПКОС-6.2 Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ПКОС-6.3 Владеет навыком обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> | Защита отчета и дневника | Фонд заданий | <p>Знает: в совершенстве прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> <p>Умеет: грамотно использовать прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> <p>Владеет: современными приемами прикладного программного обеспечения в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> | <p>Знает: прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> <p>Умеет: использовать прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> <p>Владеет: приемами прикладного программного обеспечения в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> | <p>Знает: отдельные виды прикладного программного обеспечения в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> <p>Умеет: частично использовать прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> <p>Владеет: некоторыми приемами прикладного программного обеспечения в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> | <p>Знает: не знает прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> <p>Умеет: не умеет использовать прикладное программное обеспечение в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> <p>Владеет: не владеет приемами прикладного программного обеспечения в области ветеринарии: ГИС ВЕТИС, базы данных по ветеринарии</p> |
| ПКО С8 | Осуществление ветеринарно-санитарно-анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований | <p>ПКОС-8.1 Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>ПКОС-8.2 Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>ПКОС-8.3 Умеет проводить осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> | Защита отчета и дневника | Фонд заданий | <p>Знает: различные мероприятия по безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>Умеет: организовывать различные мероприятия по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>Владеет: методами по организации различных мероприятий по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> | <p>Знает: основные мероприятия по безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>Умеет: организовывать основные мероприятия по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>Владеет: методами по организации основных мероприятий по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> | <p>Знает: отдельные мероприятия по безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>Умеет: организовывать отдельные мероприятия по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>Владеет: методами по организации отдельных мероприятий по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> | <p>Знает: не знает мероприятия по безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>Умеет: не умеет организовывать мероприятия по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>Владеет: не владеет методами по организации мероприятий по обеспечению безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> |

9.4 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Для выполнения программы практики обучающемуся выдается индивидуальное задание, содержание которого согласовывается с руководителем практики от профильной организации / с руководителем практики от кафедры. На основе задания утверждается рабочий график (план), в котором указываются: содержание выполняемых работ и ожидаемые результаты. В процессе прохождения практики обучающийся заполняет ежедневно (за несколько дней) дневник о прохождении практики, в котором факт выполнения определенного задания подтверждается руководителем.

Вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой) (выбрать)

Перечисляются вопросы и задания в разрезе компетенций.

Компетенция:

ПКОС-1. Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья

Вопросы к зачету с оценкой:

1. Назовите источники информации по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, которыми Вы пользовались в период прохождения практики.
2. Можно ли утверждать, что за время ветеринарно-санитарной практики Вы приобрели навыки поиска информации, необходимой для решения поставленных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения? Обоснуйте свой ответ.
3. Можно ли утверждать, что за время ветеринарно-санитарной практики Вы приобрели навыки критического анализа информации, необходимой для решения поставленных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения?
4. Можно ли утверждать, что за время ветеринарно-санитарной практики Вы приобрели навыки синтеза информации, необходимой для решения поставленных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения? Обоснуйте свой ответ.
5. Можно ли утверждать, что за время ветеринарно-санитарной практики Вы приобрели навыки системного подхода для решения поставленных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения? Обоснуйте свой ответ.
6. Что собой представляет социальное взаимодействие?

Задания для проведения зачета с оценкой для оценки компетенции «ПКОС-1»:

Задание 1

1. Что такое биологический статус животного?

2. Какие общеклинические показатели органов и систем организма животных используются для определения состояния животного?

3. Какие существуют методы определения биологического статуса животных?

Задание 2.

1. Что такое качество?

2. Какие органолептические показатели используются для оценки качества сырья и продуктов животного происхождения?

3. Перечислить физико-химические показатели используемые для оценки качества сырья и продуктов животного происхождения?

4. Перечислите показатели безопасности сырья и продуктов животного происхождения, ветеринарно-санитарную экспертизу которых Вы проводили в период практики.

4. Какие методики ветеринарно-санитарной экспертизы Вы использовали при исследовании данных продуктов?

5. Каковы современные перспективы развития данных методов ветеринарно-санитарной экспертизы?

Задание 3. 1. Какие органолептические показатели используются для оценки качества сырья и продуктов растительного происхождения?

2. Перечислить физико-химические показатели используемые для оценки качества сырья и продуктов растительного происхождения?

3. Перечислите показатели безопасности сырья и продуктов растительного происхождения, ветеринарно-санитарную экспертизу которых Вы проводили в период практики.

4. Какие методики ветеринарно-санитарной экспертизы Вы использовали при исследовании данных продуктов?

ПКОС-2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов уоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

. Вопросы к зачету с оценкой:

1. Какова роль ветеринарно-санитарного эксперта в производственном коллективе предприятия по переработке животноводческой продукции?

2. Приходилось ли Вам в период прохождения практики работать в команде или коллективе? Кратко опишите данный коллектив.

3. Какова была Ваша роль, как к Вам относились в коллективе, в котором Вы проходили практику? Поясните свой ответ.

4. Участвовали ли Вы во время практики в коллективном решении поставленных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения? Охарактеризуйте эти задачи.

5. Какова была Ваша роль в коллективном решении задач области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения в период практики?

Задания для оценки компетенции «ПКОС-2»:

Задание 1.

1. Какие природные факторы, влияющие на организм животных вы знаете?

2. Каков механизм воздействия природных факторов, на организм животных?
3. Каким образом идет учет влияния на организм животных природных факторов?

Задание 2.

1. Какие социально-хозяйственные факторы, влияющие на организм животных вы знаете?
2. Каков механизм воздействия социально-хозяйственных факторов, на организм животных?
3. Каким образом идет учет влияния на организм животных социально-хозяйственных?

Задание 3.

1. Какие генетические факторы, влияющие на организм животных вы знаете?
2. Каков механизм воздействия генетических факторов, на организм животных?
3. Каким образом идет учет влияния на организм животных экономических факторов?

ПКОС-3 Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности

Вопросы к зачету с оценкой:

1. Приходилось ли Вам в период прохождения практики налаживать деловую коммуникацию по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы? Как Вы это делали? Приведите примеры.
2. Приходилось ли Вам в период прохождения практики осуществлять деловую коммуникацию по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы? Приведите примеры.
3. Как Вы оцениваете деловые коммуникации, налаженные Вами в период прохождения практики? Обоснуйте свой ответ.
4. Пригодятся ли деловые коммуникации, налаженные Вами в период прохождения практики, в Вашей дальнейшей профессиональной деятельности? Обоснуйте свой ответ.
5. Можно ли утверждать, что в период практики Вы научились осуществлять деловую коммуникацию по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы? Обоснуйте свой ответ.

Задания для проведения зачета с оценкой для оценки компетенции «ПКОС-3»:

Задание 1.

1. Дать понятие нормативно-правовой базы используемой для проведения работ в сфере производственного ветеринарно-санитарного контроля.
2. Перечислить федеральные законы, регламентирующие работы в области производственного ветеринарно-санитарного контроля
3. Перечислить нормативные документы регламентирующие работы в области производственного ветеринарно-санитарного контроля.

ПКОС-4. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и воз-

возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований

Вопросы к зачету с оценкой:

1. Как Вы представляете себе чрезвычайную ситуацию, связанную с неблагополучной ветеринарно-санитарной и эпизоотической обстановкой, с которой Вы можете столкнуться в профессиональной деятельности?
3. Какую ответственность могут нести ветеринарные специалисты за принятые решения в чрезвычайных ситуациях, связанных с неблагополучной ветеринарно-санитарной и эпизоотической обстановкой?
3. Сталкивались ли Вы с чрезвычайными ситуациями, связанными с неблагополучной ветеринарно-санитарной и эпизоотической обстановкой, в период прохождения практики?
4. Опишите чрезвычайные ситуации, связанные с неблагополучной ветеринарно-санитарной и эпизоотической обстановкой, с которыми Вы столкнулись в период прохождения практики.
5. Опишите порядок действия ветеринарно-санитарного специалиста при возникновении чрезвычайной ситуации, связанной с неблагополучной ветеринарно-санитарной и эпизоотической обстановкой.

Задания для проведения зачета с оценкой для оценки компетенции «ПКОС-4»:

Задание 1.

1. Какие информационные технологии вы знаете?
2. Какие сетевые компьютерные технологии и базы данных используют в данной области?
3. Какие вы знаете пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов?

Задание 2.

1. Перечислить основные естественные, биологические и профессиональные понятия.
2. Перечислить задачи производственного ветеринарно-санитарного контроля?
3. Какие вы знаете методы решения задач производственного ветеринарно-санитарного контроля?

ПКОС-5. Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Вопросы к зачету с оценкой:

1. Какие методы и методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения используются в учреждении (на предприятии, в организации), в котором Вы проходили практику?
2. Перечислите методы и методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, которые Вы применяли в прохождении практики?
3. Кратко охарактеризуйте методы и методики, которые Вы применяли при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного

и растительного происхождения в период прохождения практики.

4. Как Вы оценивали (интерпретировали) результаты ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, полученные в период прохождения практики?

5. Какую нормативную документацию Вы использовали при интерпретации результатов ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения?

Задания для проведения зачета с оценкой для оценки компетенции «ПКОС-5»:

Задание 1.

1. Перечислить правовые документы ветеринарного законодательства, действующие в РФ.

2. Какие вы знаете мероприятия по предупреждению и ликвидации заразных и незаразных болезней животных?

3. Какие документы должны сопровождать продукцию животного происхождения с целью предупреждения распространения заболеваний?

ПКОС-6 Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

Вопросы к зачету с оценкой:

1. Какие методы и методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения Вы освоили в период прохождения практики?

2. Кратко охарактеризуйте современные методы исследований и диагностики, используемые при ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного и растительного происхождения, которые Вы освоили в период прохождения практики.

3. В каких конкретных случаях Вы применяли освоенные Вами методы и методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения? Опишите данные ситуации.

4. Какие данные Вы получили в результате использования освоенных на практике методов и методик проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения? Как Вы их интерпретировали?

5. Можно ли утверждать, что в период прохождения практики Вы научились правильно интерпретировать результаты ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения? Поясните свой ответ.

Задания для проведения зачета с оценкой для оценки компетенции «ПКОС-6»:

Задание 1.

1. Обоснуйте необходимость приобретения ветеринарно-санитарным экспертом навыков контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных

требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

2. Можно ли утверждать, что в период прохождения практики Вами были приобретены навыки контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения? Обоснуйте свой ответ.

3. Какие профессиональные задачи Вам помогут в дальнейшем решать навыки контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, приобретенные на практике?

ПКОС-8 Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований

Вопросы к зачету с оценкой:

1. Какие методы и методики лабораторного контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения используются в учреждении (на предприятии, в организации), в котором Вы проходили практику?

2. Перечислите методы и методики лабораторного контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения, которые Вы применяли в прохождении практики?

3. Кратко охарактеризуйте методы и методики, которые Вы применяли при проведении лабораторном контроле качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения в период прохождения практики.

4. Как Вы оценивали (интерпретировали) результаты лабораторного контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения, полученные в период прохождения практики?

5. Какую нормативную документацию Вы использовали при интерпретации результатов лабораторного контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения?

Задания для проведения зачета с оценкой для оценки компетенции «ПКОС-8»:

Задание 1.

3. Каковы результаты Вашего контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения? Дайте пояснения.

4. Какую нормативную документацию Вы использовали при проведении контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения?

5. Как были оценены руководителем практики на предприятии результаты Вашего контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения? Поясните свой ответ.

9.5 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Контроль освоения практики и оценка знаний обучающихся на зачете с оценкой производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

При оценке знаний и умений, приобретённых обучающимися в период прохождения практик, учитывается системность, полнота и правильность ответов, понимание изученного теоретического и практического материала, уровень речевого оформления ответа.

Критерии оценивания результатов обучения

Результаты выполнения и защиты отчета по производственной практике оцениваются «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и заносятся в зачетную книжку обучающегося, протокол защиты отчета по практике, ведомость.

| Наименование оценочного средства | Критерии оценивания компетенций (результатов) | Оценка | Критерии оценивания |
|---|--|--------------------------------|--|
| Отчёт по практике | <ul style="list-style-type: none"> – соответствие структуры и содержания разделов отчета по практике заданию, требованиям и рекомендациям; – степень раскрытия сущности вопросов, качество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования; – соблюдение требований к оформлению; – грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии во время защиты отчета; – полнота, точность, аргументированность ответов во время защиты отчета. | «отлично» (зачтено) | Оценку «отлично» или «зачтено» заслуживает обучающийся, который выполнил весь намеченный объем работы в срок и на высоком уровне в соответствии с программой практики, проявил самостоятельность, творческий подход и соответствующую профессиональную подготовку, показал владение теоретическими знаниями и практическими навыками проведения аналитического исследования, умение работать с аналитической информацией, и системно оценивать представленную в них инфор- |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | | <p>мацию, а также умение делать выводы и аргументировать собственную позицию; требования к оформлению полностью соблюдены.</p> |
| | | <p>«хорошо» (зачтено)</p> | <p>Оценку «хорошо» или «зачтено» заслуживает обучающийся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу, однако допустил незначительные просчеты методического характера при общем хорошем уровне профессиональной подготовки, недостаточно полно представил аналитические материалы исследования, сформулировал предложения по решению выявленных в процессе практики проблем, составляющих сферу научных интересов обучающегося; имеются упущения в оформлении отчета.</p> |
| | | <p>«удовлетворительно» (зачтено)</p> | <p>Оценку «удовлетворительно» или «зачтено» заслуживает обучающийся при частичном выполнении намеченной на период практики программы, если он допустил просчеты или ошибки методического характера, а представленный им информационный материал не позволяет в полной мере сформировать аналитическую базу исследования и требует соответствующей дополнительной обработки и систематизации; имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета.</p> |
| | | <p>«неудовлетворительно»</p> | <p>Оценки «неудовлетво-</p> |

| | | | |
|--|--|---------------------|--|
| | | (не зачтено) | нительно» или «не зачтено» заслуживает обучающийся, не выполнивший программу практики и представивший отчет, выполненный на крайне низком уровне; требования к оформлению отчета не соблюдены. |
|--|--|---------------------|--|

10 ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

10.1 ОСНОВНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

| № п/п | Наименование, автор(ы), год и место издания | Используется при изучении разделов | Семестр | Количество экземпляров в библиотеке |
|-------|---|------------------------------------|---------|-------------------------------------|
| 1 | Никитин И.Н., Национальное и международное ветеринарное законодательство (ЭБС Лань) : учеб. пособие / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 376 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/238493 ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.08.2023). | Все разделы | 6 | Электронный ресурс |
| 2 | Никитин, И. Н., Организация ветеринарного дела (ЭБС Лань) : учебное пособие / И. Н. Никитин. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 288 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/211196 Ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.08.2023). | Все разделы | 6 | Электронный ресурс |
| 3 | Технологическая практика [Электронный ресурс]: учебно-метод. пособ.для обуч. по напр. подг. 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / А.В. Тимаков, Т.К. Тимакова, Н.Г. Ярлыков, М.В. Степанова [и др.], Ярославль, ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ», 2020, 62сОграниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.08.2023). | Все разделы | 6 | Электронный ресурс |

10.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

| № п/п | Наименование, автор(ы), год и место издания | Используется при изучении разделов | Семестр | Количество экземпляров в библиотеке |
|-------|---|------------------------------------|---------|-------------------------------------|
| 1 | Усова, И. А., История ветеринарной медицины (ЭБС Лань) : учебное пособие / И. А. Усова. - Красноярск : КрасГАУ, 2014. - 123 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/90763 | Все разделы | 6 | Электронный ресурс |

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

11 ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

11.1 ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫХ СИСТЕМ

| № п/п | Наименование | Тематика | Режим доступа |
|-------|---|---------------|---|
| 1. | Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» | Универсальная | https://e.lanbook.com/ |
| 2. | Электронно-библиотечная система «iBooks.ru» | Универсальная | http://ibooks.ru/ |
| 3. | Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU | Универсальная | http://elibrary.ru/ |

11.2 ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИНТЕРНЕТ-САЙТОВ

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ре-сурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcsx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ре-сурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.library.ru, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

(Указывается список Интернет-ресурсов, которые необходимы по данной практике, можно указать сайты профильных министерств и ведомств, например Министерство природных ресурсов и экологии РФ, Министерство энергетики и др., сайты территориальных органов Росстата, сайт Департамента АПК и потребительского рынка ЯО и др.).

12 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

(Указывается перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при наличии)).

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса при проведении практики позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды академии; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

12.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

| № | Наименование | Тематика |
|---|---|--------------------------|
| 1 | Microsoft Windows | Операционная система |
| 2 | Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint) | Пакет офисных приложений |
| 3 | Calculate Linux | Операционная система |

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, используемого обучающимся при прохождении практики в профильной организации, определяется материально-техническим обеспечением профильной организации.

12.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

| № п/п | Наименование | Тематика | Электронный адрес |
|-------|--|---------------|---|
| 1. | Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» | Универсальная | http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» |
| 2. | Информационно-правовой портал «Гарант» | Универсальная | https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» |
| 3. | База данных Polpred.com Обзор СМИ | Универсальная | https://polpred.com/ Локальная сеть ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»/ индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю. |
| 4. | Национальная электронная библиотека (НЭБ) | Универсальная | https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым автор- |

| | | | |
|----|---|--------------------|---|
| | | | ским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» |
| 5. | База данных AGRIS | Специализированная | http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный |
| 6. | Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ) | Специализированная | http://www.cnsnb.ru/AKDiL/ Доступ свободный. |
| 7 | База данных Spriner Nature eBook Collections | Специализированная | https://link.springer.com |

12.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ».

13 Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

| Наименование специальных помещений | Оснащенность помещений |
|---|---|
| Учебная аудитория для проведения учебных занятий. Помещение №121 Посадочных мест 26. Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, д. 58 | Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий – компьютер, монитор, компьютерная акустическая система, клавиатура, мультимедиа-проектор, проекционный экран, центрифуга лабораторная, микроскоп Биолам Д-13 - 6 шт., микроскоп МБС-9 - 4 шт., микроскоп МБС-9, микроскоп Микромед-С. Программное обеспечение: Microsoft Windows7, Microsoft Office 2007 |
| Учебная аудитория для проведения учебных занятий. Ветеринарная клиника ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ». Посадочных мест 26. Адрес (местоположение) помещения: 150060, Ярославская обл., г. Ярославль, ул. Труфанова 34 корп. 2 | Специализированная мебель - учебная доска, учебная мебель, стол и табурет лабораторный, шкафы для хранения лекарственных препаратов, стол операционный по Виноградову. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: компьютер - 1 шт., с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ», к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт, проектор - 1 шт., экран - 1 шт., информационные стенды. Лабораторное оборудование – стерилизатор; холодильник |

| | |
|--|--|
| | <p>для хранения лекарственных препаратов; лампа бактерицидная; УЗИ сканер; гематологический анализатор; лампа Вуда; машинка для стрижки животных и др.</p> <p>Программное обеспечение: Microsoft Windows7, Microsoft Office 2007</p> |
| <p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>109</u> Количество посадочных мест <u>12</u> 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</p> | <p>Специализированная мебель – учебная мебель.</p> <p>Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ», к базам данных и информационно-справочным системам.</p> <p>Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p> |
| <p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>318</u> Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p> | <p>Специализированная мебель – учебная мебель.</p> <p>Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ», к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.</p> <p>Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p> |
| <p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>341</u> Количество посадочных мест <u>6</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p> | <p>Специализированная мебель – учебная мебель.</p> <p>Технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ», к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.</p> <p>Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p> |
| <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № <u>210</u>, № <u>328</u> Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</p> | <p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования.</p> <p>Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.</p> |
| <p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № <u>236</u>, № <u>312</u> Адрес (местоположение) помещения:</p> | <p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии,</p> |

| | |
|--|--|
| 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58 | к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux. |
| Практика проходит на базе профильных организаций в соответствии с заключенными договорами (индивидуальными, долгосрочными). Адрес (местоположение) помещения: местоположение профильных организаций. | Материально-техническое обеспечение практики в профильной организации соответствует требованиям, указанным в программе практики. |

Примечание: аудитории для самостоятельной работы обучающихся и помещения для хранения и профилактического обслуживания должны быть в каждой программе практики.

По каждому виду практики, независимо от способа ее проведения (выездная, стационарная), обязательно указываем учебную аудиторию, т.к. перед началом практики со всеми обучающимися проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности и промежуточная аттестация по практике (защита отчетов).

14 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» создаются полноценные условия для получения образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ).

При выборе мест прохождения практики обучающимися с ОВЗ и инвалидами учитывается состояние их здоровья и доступность баз практики для данных обучающихся.

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ организуется и проводится на основе индивидуального лично-ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Формы проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

- для инвалидов по зрению - слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

- для инвалидов по зрению - слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навига-

ционными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

- для инвалидов по слуху - слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

- для инвалидов по слуху - глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

- для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики для лиц с ОВЗ: Индивидуальные задания (в случае необходимости) формируются руководителем практики от вуза с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся. Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10... 15 минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

Особенности руководства практикой. Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от вуза;

- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; раз-

мещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики. Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения - аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

- во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся - инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Ярославский государственный аграрный университет»
 (ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»)



УТВЕРЖДАЮ
 проректор по учебной и воспитательной
 работе, молодежной политике
 ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,
 Махаева Н.Ю.
 30 июня 2023 г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Б2.В.01(П) Технологическая практика

Индекс практики/НИР «Наименование практики/НИР»

| | |
|--|--|
| Код и направление подготовки | <u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u> |
| Направленность (профиль) | <u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u> <u>Лечебное дело</u> |
| Квалификация | <u>бакалавр</u> |
| Форма обучения | <u>Очная</u> |
| Год начала подготовки | <u>2023</u> |
| Факультет | <u>Ветеринарии и зоотехнии</u> |
| Выпускающая кафедра | <u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u> |
| Кафедра-разработчик | <u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u> |
| Объем практики/НИР, ч. / з.е. / нед. | <u>432/12/8 недель</u> |
| Форма контроля (промежуточная аттестация) | <u>Зачет с оценкой</u> |

Декан факультета
 ветеринарии и зоотехнии

(подпись)

к.с.-х.н., Бушкарева А.С.
 (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Председатель УМК

(подпись)

к.б.н., доцент Скворцова Е.Г.
 (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

И.о. заведующего выпуск-
 кающей кафедрой

(подпись)

к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г.
 (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Ярославль, 2023 г.

Контактные часы - 3 ч.
Самостоятельная работа – 429 ч.

Место практики в структуре образовательной программы:

Практика Б2.В.01(П) Технологическая практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

(обязательной части / части, формируемой участниками образовательных отношений)

образовательной программы бакалавриата.

Практика / НИР направлена на формирование следующих компетенций:

- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

| Код компетенции | Содержание компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | | |
|-----------------|---|---|---|---|
| | | знать | уметь | владеть |
| ПКОС-1. | ПКОС-1. Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья | ПКОС-1. Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья | ПКОС-1.2 Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра | ПКОС_1.3 Владеет навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья |
| | | ПКОС-1.1 Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных | | |
| ПКОС-2. | ПКОС-2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований | ПКОС-2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований | ПКОС-2.2 Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции | ПКОС-2.3 Владеет навыками для проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции |
| | | ПКОС-2.1 Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции | | |
| ПКОС-3 | ПКОС-3 Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности | ПКОС-3 Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности | ПКОС-3.2 Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности | ПКОС-3.3 Владеет навыками для проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности |
| | | ПКОС-3.1 Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных | | |
| ПКОС-4. | ПКОС-4. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований | ПКОС-4. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований | ПКОС-4.2 Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции | ПКОС-4.3 Владеет навыком проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели |
| | | ПКОС-4.1 Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки | | |
| ПКОС-5. | ПКОС-5. Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции | ПКОС-5. Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции | ПКОС-5.2 Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продук- | ПКОС-5.3 Владеет навыком сбора информации, необходимой для заполнения до- |
| | | ПКОС-5.1 Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заклю- | | |

| | | | | |
|---------|--|--|--|---|
| | | чений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении | ции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении | кументов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции |
| ПКОС-6 | ПКОС-6. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными | ПКОС-6. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными | | |
| | | ПКОС-6.1 Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции | ПКОС-6.2 Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции | ПКОС-6.3 Владеет навыком обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции |
| ПКОС-8. | ПКОС-8 Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований | ПКОС-8 Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований | | |
| | | ПКОС-8.1 Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки | ПКОС-8.1 Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки | ПКОС-8.3 Умеет проводить осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры |

Краткое содержание практики: Ознакомление с планированием, организацией, проведением и контролем ветеринарно-санитарных мероприятий на различных участках производства. Ознакомление и получение навыков работы с ветеринарной сопроводительной документацией, в том числе электронным документооборотом, формами отчетов и текущей отчетности на предприятии. Приобретение навыков проведения ветеринарно-санитарного контроля в соответствии с требованиями системы безопасности и управления качеством пищевых продуктов. Оформление документации с использованием специализированных баз данных. Сбор, обработка и анализ информации для написания отчета. Оформление дневника – отчета