


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ
декан факультета ветеринарной
медицины и биотехнологического
факультета, профессор
 **В.С. Скрипкин**
« 20» мая 2022г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ
ПРАКТИКИ**

Б2.В.02(П) Производственно-технологическая практика

наименование практики

Производственно-технологическая

тип практики

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки

**Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и
растительного происхождения**

наименование магистерской программы

**Программа производственно-технологической
магистратуры**

Ориентация ОП ВО в зависимости от вида(ов) профессиональной деятельности

Магистр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2022

Ставрополь

1. Общие положения

Программа практики «Производственно-технологическая практика является завершающим этапом обучения магистрантов по направлению *36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза*, «магистр». Она организуется после изучения всего теоретического курса и сдачи студентами всех зачетов, экзаменов, курсовых работ, предусмотренных действующим учебным планом. Данный тип практики ориентирован на производственно-технологический процесс.

В соответствии с ФГОС ВО производственно-технологическая практика проводится на профильных предприятиях различных форм собственности.

Перечень нормативных документов, в соответствии с которыми составлена программа практики:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 36.04.01- Ветеринарно-санитарная экспертиза: (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2017 № 982;

- Профессиональный стандарт "Работник в области ветеринарии", утвержденный приказом Минтруда России от 12 октября 2021г. N 712н

- Положение об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

- Положение о программе практики и фонде оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Она организуется на базе Университета или по заявлению обучающегося о прохождении практики он направляется только в те организации, в которых созданы специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Цель прохождения практики – формирование системного прикладного подхода к профессиональной деятельности; углубление, дополнение и закрепление теоретических и практических знаний студентов в производственных условиях, проверка их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также выполнение экспериментальной части выпускной квалификационной работы в организациях ветеринарно-санитарной экспертизы. Овладение умениями и навыками организации и реализации современных технологий и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи практики

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Обобщенные трудовые функции	Профессиональные задачи, для решения которых требуется данная компетенция. Виды практической работы студента
<i>Код компетенции</i>	<i>Код и содержание индикатора компетенции</i>		
ПК-1	ПК-1.1 Способен выполнять предубойный осмотр животных и ветеринарно-санитарную оценку сырья и продукции животного и растительного происхождения	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору и контролю качества продуктов животного и растительного происхождения	- формирование у будущего специалиста практических умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы
	ПК-1.2 Способен проводить исследования в полном соответствии с требованиями нормативно-технической документации на основе использованием специальных (инструментальных) методов для контроля процесса производства сырья и продуктов животного и растительного происхождения	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору и контролю качества продуктов животного и растительного происхождения	- проведение исследования в полном соответствии с требованиями нормативно-технической документации - формирование у будущего специалиста практических умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы

УК- 1	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. Вырабатывает стратегию действий	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору и контролю качества продуктов животного и растительного происхождения	- анализировать проблемную ситуацию и разрабатывать мероприятия по обеспечению биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения
УК-3	УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору и контролю качества продуктов животного и растительного происхождения	- организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
	УК-3.2 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору и контролю качества продуктов животного и растительного происхождения	- организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
УК-5	УК-5.1 Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору и контролю качества продуктов животного и растительного происхождения	- анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

2. Вид практики, способ и форма (формы) её проведения

Вид практики: производственно-технологическая практика.

Тип практики: производственно-технологическая практика.

Способ проведения практики: выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики, соотнесенный с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
<i>Код компетенции</i>	<i>Код и содержание индикатора компетенции</i>	<i>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики</i>
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр животных, ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-1.1 Способен выполнять предубойный осмотр животных и ветеринарно-санитарную оценку сырья и продукции животного и растительного происхождения	Знания: - требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - порядка 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 - стандартных методик 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 Умения:

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
<i>Код компетенции</i>	<i>Код и содержание индикатора компетенции</i>	<i>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики</i>
		<ul style="list-style-type: none"> - 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 - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра - 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 - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		<p>термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований - проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований - подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
	<p>ПК-1.2 Способен проводить исследования в полном соответствии с требованиями нормативно-технической документации на основе использованием специальных (инструментальных) методов для контроля процесса производства сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядка предубойного ветеринарного осмотра животных - требований к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
<i>Код компетенции</i>	<i>Код и содержание индикатора компетенции</i>	<i>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики</i>
		<p>- признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции</p> <p>- порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>- порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>Умения:</p> <p>- проводить предубойной ветеринарный осмотр животных</p> <p>- проводить ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>- проводить ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		<p>- проводить ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья - проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований - осуществления 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 - проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований
УК- 1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. Вырабатывает стратегию действий	Знания: принципов анализа
		Умения: анализировать проблемную ситуацию как систему
		Навыки: выявлять составляющие проблемной ситуации и связи между ними
УК-3 Способен организовывать	УК-3.1Вырабатывает стратегию	Знания: мнения сотрудников по достижению поставленной цели

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
ь и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели	Умения: вырабатывать стратегию сотрудничества команды
		Навыки: организации работы команды для достижения поставленной цели
	УК-3.2 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели	Знания: мнения сотрудников по достижению поставленной цели
		Умения: вырабатывать стратегию сотрудничества команды
	Навыки: организации работы команды для достижения поставленной цели	
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей	Знания: причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей
		Умения: адекватно объяснять особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними
		Навыки: мотивировать людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними

4. Место практики в структуре ОП ВО

Б2.В.02(П) «Производственно-технологическая практика» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики» и проводится в семестре 2.

Приобретение студентами в ходе производственной практики компетенций УК-1, УК-3, УК-5, ПК-1 обеспечивается ранее изученными дисциплинами учебного плана, и обеспечивает успешное изучение последующих дисциплин:

Очная форма обучения

Шифр и наименование	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
---------------------	---------------------------	------------------------

индикаторов компетенций		
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр животных, ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<p>1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных</p> <p>2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инфекционных болезнях общих для человека и животных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Преддипломная практика - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК- 1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	<p>Управление проектами</p> <p>Математическое моделирование</p> <p>Методология научно-исследовательской работы</p> <p>Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения</p> <p>Методика преподавания дисциплин различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	<p>Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)</p> <p>Производственно-технологическая практика</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	<p>Лидерство и управление командой</p>	<p>Производственно-технологическая практика</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	<p>Лидерство и управление командой</p> <p>Международные деловые коммуникации</p> <p>Психология саморазвития личности</p>	<p>Производственно-технологическая практика</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

Заочная форма обучения

Шифр и наименование индикаторов компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр животных, ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<p>1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных</p> <p>2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инфекционных болезнях общих для человека и животных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Преддипломная практика - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена - Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК- 1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	<p>Управление проектами</p> <p>Математическое моделирование</p> <p>Методология научно-исследовательской работы</p> <p>Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения</p> <p>Методика преподавания дисциплин различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	<p>Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)</p> <p>Производственно-технологическая практика</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	<p>Лидерство и управление командой</p>	<p>Производственно-технологическая практика</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	<p>Лидерство и управление командой</p> <p>Международные деловые коммуникации</p> <p>Психология саморазвития личности</p>	<p>Производственно-технологическая практика</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

--	--	--

5. Структура и содержание производственно-технологической практики

Общая трудоемкость практики составляет:

- для студентов очной формы обучения – 6 зачетных единиц, 216 часов (4 недели);
- для студентов заочной формы обучения – 9 зачетных единиц, 216 часов (4 недели).

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза производственно-технологическая практика проводится:

- для студентов очной формы обучения –
1 курс 2 семестр - 4 недели (216 часов 6 з.е.)
- для студентов заочной формы обучения – на 1 курсе в течение 4 недели (216 часов 6 з.е),

Конкретные сроки начала и окончания производственно-технологической практики определяются календарным графиком учебного процесса.

Форма контроля:

- для студентов очной формы обучения – зачет с оценкой ;
- для студентов заочной формы обучения – зачет с оценкой.

5.1. Содержание производственно-технологической практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код компетенции
1.	Подготовительный	Установочное собрание по организации и содержанию практики для магистров. Ознакомление с рабочим графиком (планом) проведения производственной практики. Составление проекта индивидуального задания. Вводный производственный инструктаж.	36	Заполнение дневника. Написание раздела отчета.	ПК-1 УК-1 УК-3 УК-5
2	Ознакомительный	Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием,	72	Заполнение дневника. Написание	ПК-1 УК-1 УК-3

	аналитически	ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка		раздела отчета	УК-5
3.	Производственно-технологический, аналитически	<p>Характеристика предприятия: полное название; форма собственности; месторасположение, правовой статус, учредительные документы предприятия, документация по лицензированию.</p> <p>Описание организационной структуры предприятия: схема, количество отделов и их название, их функции, подчиненность, взаимодействие. Изучение особенностей деятельности данного предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -углубить теоретические знания и приобрести практические навыки по биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения. -собрать данные о качестве сырья и продуктов животного и растительного происхождения; -сопоставить их качество с требованиями ГОСТов; -закрепить навыки в области ветсанэкспертизы мяса различных видов животных, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, меда, растительных продуктов с учетом особенностей экспертизы на продовольственных рынков; 	72	Заполнение дневника. Написание раздела отчета	ПК-1 УК-1 УК-3 УК-5

		<p>-ознакомиться с порядком обезвреживания условно годного мяса и утилизации конфискатов в условиях ГЛВСЭ;</p> <p>-проводить предубойный осмотра животных различных видов и послеубойного осмотра туш и внутренних органов, полученных от этих животных.</p> <p>-проводить отбор проб мяса, внутренних органов и лимфатических узлов для бактериологического исследования; -- оформлять сопроводительного документа в ветеринарную лабораторию (на основании заключения ветеринарной лаборатории по результатам бактериологического, физико-химического исследований, в отдельных случаях токсикологического исследований, провести санитарную оценку мяса и внутренних органов);</p> <p>-ознакомиться с методиками определения остатков пестицидов, солей тяжелых металлов, антибиотиков в продуктах животного и растительного происхождения.</p>			
4	Отчетный	<p>Обработка и анализ полученной информации. Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада</p>	36	Завершение и оформление отчета и дневника по практике	ПК-1 УК-1 УК-3 УК-5

	(презентации). Защита результатов практики			
ВСЕГО:		216		

5.2. Организация и порядок учебной/производственной практики

Организация практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения /магистрантами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Общий порядок организации практики определяется Положением об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Методическое руководство практикой осуществляется кафедрой паразитологии и ветсанэкспертизы, анатомии и патанатомии имени профессора С.Н. Никольского Практика проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли г. Ставрополя.

По завершении установочной лекции каждому студенту на период практики выдается рабочий график (план) проведения практики (Приложение 2), индивидуальное задание (Приложение 3) и методические рекомендации по прохождению и написанию отчета по производственной практике по направлению подготовки 36.04.01 – ветеринарно-санитарная экспертиза.

Этапы прохождения производственной практики.

Вначале практики студент знакомится с целями, сферой деятельности, историей развития, видами деятельности, организационной структурой предприятия ветеринарно-санитарной экспертизы, на котором он проходит практику.

Следующим этапом практики является применение полученных теоретических знаний в условиях производства, получение необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

В период прохождения практики обучающийся обязан:

- изучить программу практики, получить индивидуальное задание и рекомендации руководителя практики от кафедры о методике прохождения практики;
- ознакомить руководителя практики от профильной организации или предприятия отрасли с настоящей программой;
- полностью выполнить задания, предусмотренные программой;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка и техники безопасности по месту прохождения практики;
- заполнять дневник практики с изложением проделанной работы и представлять его руководителю от базы практики для подписи;
- представить руководителю практики от кафедры отчет о выполнении всех заданий с приложением составленных им лично документов.

6. Формы отчетности по практике

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 3) и письменный отчет (образец оформления титульного листа отчета по практике представлен в приложение 4).

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания в организации или на производстве. Это документ,

позволяющий оценить практическую деятельность обучающегося. Его заполнение обязательно ежедневно в конце каждого рабочего дня с описанием всего объема выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

- данные студента (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием факультета, кафедры, направления подготовки, курса и группы);
- название практики, период ее прохождения;
- информация о месте практики (название организации, контактные данные);
- руководитель практики от организации и вуза;
- основная часть, представленная в виде таблицы (дата выполнения, перечень выполненных заданий, в течение каждого дня, заметки руководителя).

Отчет по практике - это аналитическая (практическая) работа, которая выполняется обучающимися и является совокупностью полученных результатов самостоятельного исследования, теоретических и практических навыков в период прохождения практики. Он должен содержать сведения о выполненной лично обучающимся работе в период практики, а также краткое описание структуры и деятельности предприятия (подразделения), учреждения, организации. Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 4);
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное задание, выданное обучающемуся перед практикой на кафедре;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (характеристика организации, содержание проделанной практикантом работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);
- заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии);
- список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами);
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся подбирает и изучает при написании отчета. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).
- отзывы руководителей практики. (Приложение 5).

Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении. Отчет подготавливается на листах формата А 4 в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ. При подаче отчета на подпись он должен быть сброшюрован или прошит, чтобы исключить выпадение отдельных страниц.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от Университета одновременно с дневником в течении 3 дней после прибытия с практики. Для оформления отчета студенту выделяется в конце практики 2-3 дня. Содержание отчета определяется программой практики и индивидуальным заданием. Документы оформляются по установленной форме, подписываются непосредственно руководителем практики от предприятия.

Студенты заочной формы обучения представляют отчет о прохождении практики во время сессии, следующий за периодом практики.

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

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции	Показатели оценивания компетенции	Контролируемые этапы практики	Оценочное средство
ПК-1	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - порядка 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 - стандартных методик 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 	<p>Подготовительный</p> <p>Ознакомительно-аналитический</p> <p>Производственно-технологический, аналитический</p> <p>Отчетный</p>	<p>Завершение и оформление отчета и дневника по практике</p>

	<p>опасность для здоровья человека и животных</p>		
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра - 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 - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения 		

	<p>ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований - проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и 		
--	--	--	--

	<p>необходимости проведения лабораторных исследований</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными 		
УК-1	<ul style="list-style-type: none"> - Знания: принципов анализа - Умения: анализировать проблемную ситуацию как систему - Навыки: выявлять составляющие проблемной ситуации и связи между ними 	<p>Подготовительный</p> <p>Ознакомительно-аналитический</p> <p>Производственно-технологический, аналитический</p> <p>Отчетный</p>	<p>Завершение и оформление отчета и дневника по практике</p>
УК-3	<p>Знания: мнения сотрудников по достижению поставленной цели</p>	<p>Подготовительный</p> <p>Ознакомительно-аналитический</p> <p>Производственно-технологический, аналитический</p> <p>Отчетный</p>	<p>Завершение и оформление отчета и дневника по практике</p>
	<p>Умения: вырабатывать стратегию сотрудничества команды</p>		
	<p>Навыки: организации работы команды для достижения поставленной цели</p>		
УК-5	<p>Знания: причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей</p>	<p>Подготовительный</p> <p>Ознакомительно-аналитический</p> <p>Производственно-технологический, аналитический</p>	<p>Завершение и оформление отчета и дневника по практике</p>
	<p>Умения: адекватно объяснять особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного</p>		

	происхождения в процессе взаимодействия с ними	Отчетный	
	Навыки: мотивировать людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними		

Перечень оценочных средств

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки
Дневник практики	Это специфическая форма письменных работ, позволяющая студенту вести подробную запись своих действий во время прохождения практики; это основной источник сведений о прохождении студентом практики и материал к написанию отчета.	Оценка «ЗАЧТЕНО» – от 55 и более – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики в соответствии с требованиями методических указаний, демонстрирующим высокую степень владения программным материалом производственной практики, хорошо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, ответившим на все дополнительные вопросы. Оценка «НЕ ЗАЧТЕНО» – менее 55 баллов – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики не в соответствии с требованиями методических указаний, плохо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, не сумевшим ответить на дополнительные вопросы.
Отчёт	Это аналитическая (практическая) работа, которая выполняется студентами и является совокупностью полученных результатов самостоятельного исследования, теоретических и практических навыков в период прохождения	30 баллов – объективная самооценка знаний и умений. максимальное выполнение пунктов программы в соответствии с особенностями темы ВКР, добросовестное заполнении всех пунктов, наличие предложений по улучшению практики, приложения 20 баллов – наблюдается незначительное нарушения в объективной самооценке

	практики. Он должен содержать сведения о выполненной лично студентам работе в период практики, а также краткое описание структуры и деятельности организации	собственных знаний и умений (не оценены некоторые пункты), допускаются недочеты при заполнении пунктов отчета (не оценены некоторые пункты), отсутствуют предложения по улучшению практики, не объективная самооценка своей практической деятельности приложения малоценны или отсутствуют
--	--	--

7.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

1. Проведение ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;
2. Осуществление контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечивать выпуск доброкачественной продукции.
3. Проведение экспертизы кормов и ветеринарных препаратов.

7.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

По завершению каждого этапа практики, студенты представляют руководителю практики от кафедры отчет по результатам прохождения практики.

Контроль за выполнением программы практики осуществляется в форме аттестации. Аттестация студента по результатам практики осуществляется при защите отчета на основе оценки степени решения студентом задач практики и отзыва руководителя от базы практики о приобретенных студентом знаниях, умениях и профессиональных навыках.

Обучающийся, не выполнивший программу практики по уважительной причине, проходит практику по индивидуальному плану, в свободное от учебы время. В отдельных случаях практика может быть организована на базе структурных подразделений Университета.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождения промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью, которая подлежит ликвидации в установленном Университетом порядке.

Академическая задолженность по практикам ликвидируется путем повторного направления на практику обучающегося в свободное от учебных занятий время. По окончании установленного срока, обучающийся, не ликвидировавший академическую задолженность, подлежит отчислению из Университета в порядке, предусмотренном законодательством РФ.

Распределение баллов за этапы прохождения производственной практики согласно балльно-рейтинговой оценке

Критерий	Максимальная оценка в баллах
Ведение дневника (текущий контроль)	30
Содержание отчета по практике	30
Оформление отчета по практике	10

Защита отчета	30
Итого	100

Критерии оценки за ведение (оформление) дневника:

- 10 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен недостаточно качественный графический материал (без указания единиц измерения, некоторых дат и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник оформлен не аккуратно.

- 20 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

- 30 баллов, если соблюдаются все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные и стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

Критерии оценки за содержание отчета по практике:

- 10 баллов, если в отчете нет полного соответствия заданию, не правильно выбрана цель и постановка задачи, не прослеживается сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, не очень понятный и удобный стиль изложения изученного материала, практическая ценность работы не установлена.

- 20 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала, однако не имеется практической ценности работы.

- 30 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, практическая ценность работы, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала.

Критерии оценки за оформление отчета по практике:

- 5 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, однако не верно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета немного не соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

- 10 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, правильно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

Критерии оценки за защиту отчета по практике:

- 10 баллов, если содержание отчета по производственной практике раскрыто не полностью; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией

находится на достойном уровне; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены не точные ответы на задаваемые вопросы по отчету по производственной практике.

- 20 баллов, если полностью раскрыто содержание отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; однако не получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

- 30 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

По результатам защиты отчета по производственной практике выставляется оценка: «Зачтено» – 55 и более баллов, «Не зачтено» – менее 55 баллов.

Оценка по производственной практике проставляется в зачетную книжку обучающегося и в экзаменационную ведомость.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения преддипломной практики

а) основная литература:

1. Боровков М. Ф.
Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.. - Санкт-Петербург:Лань, 2021. - 476 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/152644>. - Издательство
2. Кунаков Альберт Александрович
Ветеринарно-санитарная экспертиза : Учебник; ВО - Бакалавриат/Московский государственный университет пищевых производств. - Москва:ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 234 с. - URL: <http://new.znaniium.com/go.php?id=947792>
3. Резниченко Л. В.
Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя : учебное пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Резниченко Л. В., Водяницкая С. Н., Носков С. Б., Денисова Н. А.; Колесниченко С.П., Никонков Д.Л.. - Санкт-Петербург:Лань, 2016. - 80 с. - URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=87588

Дополнительна литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник для студентов вузов для бакалавров и магистров по направлению 110500 "Ветеринарно-санитарная экспертиза", 260301 "Технология мяса", 200503 "Стандартизация и сертификация", 111201 "Ветеринария"/под ред. А. А. Кунакова. - Москва:ИНФРА-М, 2015. - 234 с.

2. Дячук Татьяна Ивановна
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов : Справочник. - Москва:ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 366 с. - URL: <http://new.znaniium.com/go.php?id=950268>.
3. Житенко, П. В.
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства : справочник. - М.:Колос, 2000. - 335 с.
4. Лабораторные методы диагностики гельминтозов животных : метод. указания для студентов фак. вет. медицины/сост.: С. Н. Луцук, А. А. Водянов, В. П. Толоконников ; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2010. - 13,06 МБ
5. Лабораторные методы диагностики гельминтозов животных : метод. указания для студентов фак. вет. медицины/сост.: С. Н. Луцук, А. А. Водянов, В. П. Толоконников ; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2010. - 36 с.
6. Мишанин, Ю. Ф.
Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 260302 "Технология рыбы и рыбных продуктов"/Ю. Ф. Мишанин. - СПб.:Лань, 2012. - 560 с.
7. Позняковский, В. М.
Экспертиза мяса и мясопродуктов : учеб. пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров". - Новосибирск:Сиб. ун. изд-во, 2002. - 526 с.
8. Пронин В. В.
Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие; ВО - Бакалавриат, Специалитет/Пронин В. В., Фисенко С. П.. - Санкт-Петербург:Лань, 2018. - 240 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/102236>. - Издательство Лань.
9. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) : Ч. 3/сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2014. - 2,41 МБ
10. Сенченко, Б.С.
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения. - Ростов н/Д.:МарТ, 2001. - 704 с.
11. Смирнов А. В.
Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Смирнов А. В.. - Санкт-Петербург:ГИОРД, 2015. - 320 с. - URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69877. - Издательство Лань.
12. Толоконников, В. П.
Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы : учеб.-метод. пособие /В. П. Толоконников, В. И. Маханько, Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2008. - 1,72 МБ
13. Толоконников, В. П.
Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы : учеб.-метод. пособие /СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2008. - 112 с.

14. Толоконников, В. П.

Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе/В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, Л. З. Золотухина ; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2009. - 1,65 МБ

Интернет – ресурсы:

1. Международная реферативная база данных SCOPUS. <http://www.scopus.com/>
2. Международная реферативная база данных Web of Science. <http://wokinfo.com/russian/>
3. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки <http://elibrary.rsl.ru/>
4. Международная база данных ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE. – <https://search.proquest.com/agricenvironm/>
5. Государственная информационная система в сфере ветеринарии Ветис <http://help.vetrif.ru>
6. http://www.allvet.ru/docs/vet_low.
7. <http://libgost.ru/>
8. <http://www.fsvps.ru>
9. <http://www.consultant.ru>
10. <https://base.garant.ru>

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Электронный учебно-методический комплекс «Ветеринарно-санитарная экспертиза», 2017 г., авторы Толоконников В.П., Дьяченко Ю.В.
2. Государственная информационная система в сфере ветеринарии Ветис <http://help.vetrif.ru>
3. Журнал «Паразитология» - <http://www.zin.ru/journals/parazitologiya/>
4. Журнал «Ветеринария» - <http://journalveterinariya.ru/>

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

Специализированно оборудованная в соответствии с требованиями стандартов учебная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы кафедры паразитологии и ветсан экспертизы, анатомии и патанатомии СтГАУ и лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынков г. Ставрополя и других предприятий.

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. №1, площадь – 383,4 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 320 посадочных места, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., микрофон – 6 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные

		плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 45 площадь – 48,1 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 34 посадочных мест, компьютеры HP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов: <i>Читальный зал научной библиотеки (площадь 177 м²)</i>	1. Оснащение: специализированная мебель на 34 посадочных мест, персональные компьютеры – 17 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
5	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 46, площадь – 78,4 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 34 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

11. Особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

При необходимости программа практики может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого требуется заявление студента (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития,

индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями ФГОС.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом их доступности для данных обучающихся и рекомендациями медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда в соответствии с нозологией.

При направлении инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики университет согласовывает с профильной организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нозологий, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся – инвалидом трудовых функций.

Обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление на имя ректора университета в срок не позднее одного месяца до начала практики. К заявлению прикладываются подтверждающие документы о необходимости подбора места практики с учетом его нозологии. Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья, в случае, когда он способен проходить практику на общих основаниях должен указать в заявлении, что не нуждается в создании определенных условий и подбора специального места прохождения практики.

Кафедра должна не позднее, чем за месяц до начала практики информировать отдел мониторинга, практической подготовки и трудоустройства о необходимости подбора места практики студенту с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с его программой подготовки и индивидуальными особенностями

В случае необходимости, обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (по заявлению обучающегося), а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, могут предлагаться следующие варианты восприятия учебной информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных технологий:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат); в печатной форме на языке Брайля; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; видеоматериалы с субтитрами; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла; индивидуальные задания и консультации.

Программа практики составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и учебного плана по профилю подготовки «Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения»

Автор (ы):

Декан факультета ветеринарной медицины и биотехнологического факультета,
к.в.н., профессор Скрипкин В.С.

Заместитель декана по учебной работе,
к.б.н., ассистент Агарков А.В.

Луцук С. Н., доктор вет. наук,

Дьяченко Ю.В., канд. вет. наук, доцент

Рецензенты

Заведующая кафедрой терапии и фармакологии,
д.в.н., профессор Оробец В.А.

Заведующий кафедрой физиологии хирургии и акушерства,
д.б.н., профессор Квочко А.Н.

Рабочая программа производственно- технологической практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности рассмотрена на заседании кафедры паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии им. профессора С.Н. Никольского протокол № 19 от «12» мая 2022г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Зав. кафедрой паразитологии и ВСЭ,
анатомии и патанатомии им. профессора
С.Н. Никольского, доктор биологических
наук, доцент

О.В. Дилекова

Рабочая программа производственно- технологической практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины протокол № 12 от «17» мая 2022 г. и ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Аннотация программы практика «Б2.В.02(П) Производственно-технологическая практика»		
Форма обучения – очная, заочная		
код	направление подготовки	
36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет 216 ч. 6 зет, 4 недели		
Вид практики:	производственно- технологическая	
Тип практики:	производственно- технологическая	
Способ проведения практики	Выездная	
Форма проведения практики	Дискретно	
Цель проведения практики	формирование системного прикладного подхода к профессиональной деятельности; углубление, дополнение и закрепление теоретических и практических знаний студентов в производственных условиях, проверка их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также выполнение экспериментальной части выпускной квалификационной работы в организациях ветеринарно-санитарной экспертизы	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
ПК-1	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору и контролю качества продуктов животного и растительного происхождения	- формирование у будущего специалиста практических умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы

УК-1	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору и контролю качества продуктов животного и растительного происхождения	- анализировать проблемную ситуацию и разрабатывать мероприятия по обеспечению биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения
УК-3	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору и контролю качества продуктов животного и растительного происхождения	- организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
УК-5	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору и контролю качества продуктов животного и растительного происхождения	- анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
Место практики в структуре ОП ВО	Б2.В.02(П) «Производственно-технологическая практика» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики» и проводится в семестре 2.	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
ПК-1.1 Способен выполнять предубойный осмотр животных и ветеринарно-санитарную оценку сырья и продукции животного и растительного происхождения	Знания: - требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - порядка 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 - стандартных методик 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	
	Умения:	

- 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

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра

- 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

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

Навыки:



- проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

- проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований

- подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

	<p>- организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>
<p>ПК-1.2 Способен проводить исследования в полном соответствии с требованиями нормативно-технической документации на основе использованием специальных (инструментальных) методов для контроля процесса производства сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядка предубойного ветеринарного осмотра животных - требований к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить предубойной ветеринарный осмотр животных - проводить ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - проводить ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья - проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований - 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 - проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований
<p>УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. Вырабатывает стратегию действий</p>	<p>Знания: принципов анализа</p> <p>Умения: анализировать проблемную ситуацию как систему</p> <p>Навыки: выявлять составляющие проблемной ситуации и связи между ними</p>
<p>УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели</p>	<p>Знания: мнения сотрудников по достижению поставленной цели</p> <p>Умения: вырабатывать стратегию сотрудничества команды</p> <p>Навыки: организации работы команды для достижения поставленной цели</p>
<p>УК-3.2 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели</p>	<p>Знания: мнения сотрудников по достижению поставленной цели</p> <p>Умения: вырабатывать стратегию сотрудничества команды</p> <p>Навыки: организации работы команды для достижения поставленной цели</p>
<p>УК-5.1 Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации</p>	<p>Знания: причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей</p>

людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей	Умения: адекватно объяснять особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними
Краткая характеристика практики	Подготовительный, ознакомительно-аналитический, производственно-технологический, аналитический, отчетный период
Форма отчетности по практике	Основными формами отчетности по практике устанавливается письменный отчет и дневник.
Форма контроля	Зачет с оценкой
Авторы	<p>Декан факультета ветеринарной медицины и биотехнологического факультета, к.в.н., профессор Скрипкин</p>  <p>В.С. Заместитель декана по учебной работе, к.б.н., ассистент</p> <p>Агарков А.В. </p> <p>Луцук С. Н.. доктор вет. наук, профессор </p> <p>Дьяченко Ю.В., канд. вет. наук, доцент </p>

Приложение 1

Врио ректору ФГБОУ ВО «Ставропольский
государственный аграрный университет»
ФИО
студента(ки) _____ курса _____ группы
очной формы обучения
направления 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза магистерская программа
«Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного
происхождения»
ФИО студента полностью

заявление.

Прошу направить меня для прохождения производственно- технологической
практики с

« ___ » _____ 202__ г. по « ___ » _____ 202__ г. в

(указывается полное наименование организации и место нахождения)

Руководителем прошу назначить _____

Дата _____

Подпись _____
(студента)

Согласовано:

Руководитель _____
подпись ФИО

Зав. кафедрой _____
подпись ФИО

Согласовано:
Руководитель от организации

Согласовано:
Руководитель от Университета

_____/_____/_____
Подпись Ф.И.О.
« ____ » _____ 201_ г.

_____/_____/_____
Подпись Ф.И.О.
« ____ » _____ 201_ г.

Рабочий график (план) работы

Обучающегося _____
(ФИО)

Направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистерская программа «Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения»

Курс ____ группа ____

Место прохождения _____
(наименование и место нахождения)

Срок преддипломной практики с « ____ » _____ 201_ г. по
« ____ » _____ 201_ г.

№ п/п	Содержание задания	Дата выполнения	Отметка о выполнении	Подпись руководителя	
				от университета	от организации
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					

Ознакомлен: _____/_____
(подпись) (Ф.И.О. обучающегося)

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Направление 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза магистерская программа
«Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного
происхождения»

Форма обучения очная

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРЕДДИПЛОМНУЮ ПРАКТИКУ

Обучающемуся _____

Место прохождения практики

Сроки прохождения практики

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

Содержание задания: _____

Руководитель практики от кафедры _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

Задание к исполнению принял «__» _____ 20__ г. _____
(подпись)

МИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННО- ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ
ПРАКТИКИ**

обучающегося ___ группы ___ курса очной формы обучения
направления 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза магистерская программа
«Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного
происхождения»

период прохождения с « ___ » _____ по « ___ » _____ 202_ г.

(Ф.И.О.)

Шифр зачетной книжки:

Место прохождения практики:

Руководители практики:

от университета

(ученая степень, звание)

(подпись)

(Ф. И. О.)

от организации, учреждения

(занимаемая должность)

(подпись, печать)

(Ф. И. О.)

Ставрополь, 202_

ОТЗЫВ о прохождении производственно- технологической практики

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)

В период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

фамилия, имя, отчество обучающегося (в именительном падеже)
прошел(ла) научно-исследовательскую работу в

(наименование места прохождения НИР)

Проделанная работа, характеристика деловых качеств студента

Оценка по проделанной работе

Руководитель

(с указанием должности) _____ ФИО
(подпись руководителя)

Печать факультета агробиологии и земельных ресурсов СтГАУ

Наименование предприятия,
организации, учреждения.
Юридический адрес.

**ОТЗЫВ
о прохождении практики**

_____ фамилия, имя, отчество студента (в родительном падеже)
В период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. *Ф.И.О. студент (ка)*
прошел (ла) научно-исследовательскую работу в

_____ (наименование предприятия)
стажируясь в должности _____
(наименование должности)

За время прохождения студент *Ф.И.О. студент (ка)* ___ изучил (а)
вопросы _____

В отзыве следует перечислить основные задачи, которые ставились перед студентом, оценить качество и полноту их решения, практический характер предложенных студентами мероприятий, отразить деловые, профессиональные, личные качества студента-практиканта, высказать замечания и пожелания.

Практика может быть оценена _____ (оценка)

Руководитель
от организации
(с указанием должности) _____ ФИО
(подпись руководителя)

Печать предприятия