

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 18.09.2025 15:44:23
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4427

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

«Утверждаю»

Декан факультета ветеринарной медицины

Шарандак В.И. _____

« 30 » __апреля__ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по производственной практике «Ветеринарно-санитарная практика»
направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и
пищевой продукции

Год начала подготовки – 2025

Квалификация выпускника – бакалавр

Луганск, 2025

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- - Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Министерства высшего образования и науки Российской Федерации от 19.09.2017 г. № 939;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 06.04.2021 г., № 245;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 12 октября 2021 г. №712н

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

канд. вет. наук, доцент	_____	А.В. Павлова
канд. вет. наук, доцент	_____	А.А. Зайцева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры качества и безопасности продукции АПК (протокол № 8 от 02.04.2025).

Рабочая программа практики рассмотрена на заседании кафедры анатомии и ветеринарного акушерства (протокол № 8 от 10.04.2025); кафедры внутренних болезней животных; (протокол № 9 от 01.04.2025); кафедре заразных болезней, патанатомии и судебной ветеринарии (протокол № 10 от 14.04.2025); кафедре хирургии и болезней мелких животных (протокол № 9 от 02.04.2025); кафедре качества и безопасности продукции АПК (протокол № 8 от 02.04.2025).

Заведующий кафедрой	_____	В.И. Шарандак
Заведующий кафедрой	_____	В.Й. Издепский
Заведующий кафедрой	_____	А.В. Павлова
Заведующий кафедрой	_____	Л.Ю. Нестерова
Заведующий кафедрой	_____	В.Н. Бублик
Заведующий кафедрой	_____	С.С. Бордюгова

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины (протокол № 9 от 30.04.2025).

Председатель методической комиссии _____ М.Н. Германенко

Руководитель основной профессиональной образовательной программы _____ С.С. Бордюгова

1. Цели и задачи практики, её место в структуре образовательной программы

Цель освоения практики:

- освоить и закрепить обучающимися практические умения и навыки для выполнения выпускной квалификационной работы во время работы на рабочих местах в период практики.

Задачи практики дисциплины:

- осуществление обучающимися поиска, хранения, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

- освоение обучающимися практических умений и навыков по методологии проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания;

- применение обучающимися знаний о порядке проведения экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием новой аппаратуры и оборудования;

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

«Ветеринарно-санитарная практика» направлена на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза:

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

2. Планируемые результаты обучения при выполнении научно-исследовательской работы. Индикаторы достижения компетенций

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1. Использует основные нормативные правовые акты, правила и положения, регулирующие профессиональную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	Знать: внешние показатели состояния туш и органов животных в боенских организациях, специальных пунктах разделки мяса Уметь: определять внешние показатели состояния туш и органов животных в боенских организациях, специальных пунктах разделки мяса Иметь навыки: определения внешних показателей состояния туш и органов животных в боенских организациях, специальных пунктах разделки мяса
		ОПК-3.2. Проводит поиск современной и актуальной и достоверной информации о нормативных правовых актах,	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарного осмотра остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарный

		правилах и положениях, регулирующих профессиональную деятельность в том или ином регионе и/или стране	осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах Иметь навыки: проведения ветеринарно-санитарного осмотра остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах
		ОПК-3.3. Осуществляет свою профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами, правилами и положениями, регулирующими профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса	Знать: методику ветеринарно-санитарного осмотра меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и не рыбной продукции для определения сохранности сырья Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарный осмотр меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и не рыбной продукции для определения сохранности сырья Иметь навыки: проведения ветеринарно-санитарного осмотра меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и не рыбной продукции для определения сохранности сырья
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Использует современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов в профессиональной деятельности	Знать: современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов в профессиональной деятельности Уметь: оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности Иметь навыки: использования современного программного обеспечения, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ; технических средств реализации информационных процессов в профессиональной деятельности
		ОПК-5.2. Применяет новые информационные технологии и специализированные информационные	Знать: новые информационные технологии и специализированные информационные базы данных для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности Уметь: применять новые информационные технологии и

		базы данных для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности	специализированные информационные базы данных для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности Иметь навыки: применения новых информационных технологий и специализированных информационных баз данных для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности
ПК-1	Способен к проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	ПК-1.1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции с использованием органолептических методов	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции с использованием органолептических методов Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции с использованием органолептических методов Иметь навыки: проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции с использованием органолептических методов
		ПК-1.2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы с использованием органолептических методов	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы с использованием органолептических методов Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы с использованием органолептических методов Иметь навыки: проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы с использованием органолептических методов
		ПК-1.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры с использованием органолептических методов Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков,

		икры с использованием органолептических методов	морской рыбы и икры с использованием органолептических методов Иметь навыки: проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры с использованием органолептических методов
ПК-2	Способен к проведению лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения показателей их качества и безопасности	ПК-2.1. Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Знать: методику проведения лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Уметь: проводить лабораторную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Иметь навыки: к проведению лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения показателей их качества и безопасности
		ПК-2.2. Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Знать: методику проведения лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Уметь: проводить лабораторную ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Иметь навыки: проведения лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
		ПК-2.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры Уметь: проводить лабораторную ветеринарно-санитарную экспертизу Иметь навыки: проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры
ПК-3	Способен производить предубойный и послеубойный	ПК-3.1. Определять внешние показатели	Знать: методику определения внешних показателей состояния туш и органов животных в боенских организациях, специальных пунктах разделки мяса

	ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и сырья, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для выявления заболеваний животных и сохранности сырья	состояния туш и органов животных в боенских организациях, специальных пунктах разделки мяса	Уметь: грамотно и профессионально определять внешние показатели состояния туш и органов животных в боенских организациях, специальных пунктах разделки мяса Иметь навыки: определения внешних показателей состояния туш и органов животных в боенских организациях, специальных пунктах разделки мяса
		ПК-3.2. Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарного осмотра остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах Иметь навыки: проведения ветеринарно-санитарного осмотра остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах
		ПК-3.3. Производить ветеринарно-санитарный осмотр меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и не рыбной продукции для определения сохранности сырья	Знать: методику проведения осмотра меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и не рыбной продукции для определения сохранности сырья Уметь: грамотно и профессионально проводить осмотр меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и не рыбной продукции для определения сохранности сырья Иметь навыки: проведения осмотра меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и не рыбной продукции для определения сохранности сырья
ПК-4	Способен выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомоморфологические) изменения, возникшие при жизни	ПК-4.1. Определять патоморфологические и анатомоморфологические изменения органов и тканей, возникшие в результате	Знать: патоморфологические и анатомоморфологические изменения органов и тканей, возникшие в результате патологического процесса инфекционного происхождения при жизни животного Уметь: определять патоморфологические и анатомоморфологические изменения органов и тканей, возникшие в результате патологического процесса инфекционного

	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	патологического процесса инфекционного происхождения при жизни животного	происхождения при жизни животного Иметь навыки: определения патоморфологических и анатомоморфологических изменений органов и тканей, возникшие в результате патологического процесса инфекционного происхождения при жизни животного
		ПК-4.2. Определять патоморфологические изменения и анатомоморфологические изменения органов и тканей, возникшие в результате патологического процесса неинфекционного происхождения при жизни животного	Знать: патоморфологические и анатомоморфологические изменения органов и тканей, возникшие в результате патологического процесса неинфекционного происхождения при жизни животного Уметь: определять патоморфологические и анатомоморфологические изменения органов и тканей, возникшие в результате патологического процесса неинфекционного происхождения при жизни животного Иметь навыки: определения патоморфологических и анатомоморфологических изменений органов и тканей, возникшие в результате патологического процесса неинфекционного происхождения при жизни животного

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная практика – «Ветеринарно-санитарная практика» относится к базовой части практик учебного плана ОПОП по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата) и является обязательной и базируется на знаниях, умениях и практических навыках, полученных обучающимися при освоении *предшествующих* дисциплин ОПОП: «Иностранный язык», «История России», «Философия», «Анатомия животных», «Безопасность жизнедеятельности», «Физическая культура и спорт», «Речевая культура делового общения», «Современные информационные технологии и системы искусственного интеллекта», «Введение в профессиональную деятельность», «Неорганическая и аналитическая химия», «Латинский язык», «Органическая и физколлоидная химия», «Цитология, гистология и эмбриология», «Общая генетика», «Основы стандартизации и метрологии».

Выполнение «Ветеринарно-санитарной практики» является предшествующим для освоения *последующих* дисциплин ОПОП бакалавриата по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза: «Биофизика», «Биологическая химия», «Основы физиологии», «Экономика и финансовая грамотность», «Охрана труда», «Экология», «Патологическая анатомия», «Микробиология и вирусология», «Инфекционные болезни», «Внутренние незаразные болезни», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная санитария», «Паразитарные болезни», «Животноводство с основами зоогигиены», «Идентификация и фальсификация сельскохозяйственного сырья и продукции животного и растительного происхождения», «Гигиена продуктов животноводства», «Национальное и международное ветеринарное законодательство», «Молекулярная биотехнология с основами геномной

инженерии», «Ветеринарная хирургия», «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», «Санитарно-токсикологическая экспертиза», «Основы фармакологии», «Патологическая физиология животных», «Ветеринарное акушерство и гинекология», «Организация государственного ветеринарного надзора», «Приборы и оборудование для ВСЭ», «Безопасность пищевых продуктов», Элективные дисциплины по физической культуре и спорту, «Технология мяса, молока, мясных и молочных продуктов», «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров», «Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства и растениеводства», «Клиническая биохимия», «Краевые зооантропонозы и зооантропопаразитозы», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», Общепрофессиональная практика, Технологическая практика, Ветеринарно-санитарная практика, Преддипломная практика.

Способы проведения учебной практики: выездная, стационарно.

Профильные предприятия и организации АПК, связанные с направленностью образовательной программы, с которыми заключены договора на прохождение практик обучающимися.

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Время прохождения технологической практики – 3 курс обучения, 6 семестр, продолжительность практики – 5 недель, 270 часа (7,5 ЗЕТ).

Форма контроля – зачет в 6 семестре 3 курса.

Тематический план работы обучающихся при прохождении практики:

№ раздела	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1.	ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	Положение о порядке проведения инструктажа рабочих по безопасным методам работы на предприятиях и организациях системы Министерства сельского хозяйства.
		Источники опасности в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ЛВСЭ).
		Работа с едкими, взрывоопасными веществами (кислоты, щелочи), контакты с контаминированной продукцией, с электрооборудованием и приборами.
		Санитарно-гигиенические нормы при нахождении и работе в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
		Спецодежда для работы в лаборатории.
		Техника безопасности при поступлении туш животных, вынужденно убитых на мясо.
		Основные термины и определения. Правила, порядок отбора проб. План выборочного контроля.
	ПРАВИЛА И НОРМЫ ОТБОРА ПРОБ	Минимальная масса пробы необходимая для проведения исследований на один показатель безопасности на наличие остатков запрещенных и вредных веществ в продуктах животного и растительного происхождения.

2.	ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	Необходимая масса навесок проб для проведения экспертизы.
		Упаковка, хранение и пересылка лабораторных и контрольных проб. Методы подготовки упаковки и оборудования для отбора проб.
		Порядок отбора проб для лабораторных исследований.
		Правила упаковки и транспортировки проб.
		Нормы отбора средних проб. Нормы отбора проб штучной продукции.
3.	МАТЕРИАЛЫ И МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И КОРМОВ.	Методологическая основа научной деятельности. Объект и предмет изучения. Выбор методики (метода) проведения исследований.
		Взятие и пересылка материала для исследования. Методы проведения органолептического исследования.
		Нормативная документация по проведению органолептического исследования продуктов питания в зависимости от тематики работы.
		Определение внешнего вида, консистенции, запаха (при необходимости вкуса), проведение дегустационной оценки (при необходимости).
		Лабораторные методы исследования. Физико-химические методы. Биохимические методы. Бактериологическое исследование продуктов питания.
		Современные методы исследования определения качества и безопасности продуктов питания.
		Оценка результатов. Обсуждение результатов исследований.
4.	НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ВКР	Использование нормативной и технической документации, регламентов, санитарно-эпидемиологических правил и норм, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила.
		Требования безопасности к продовольственному сырью и продуктам питания (санитарно-эпидемиологические правила, санитарные правила и нормы, гигиенические нормативы).
		Технические регламенты Таможенного союза ТР ТС. ГОСТ Р 54762-2011: "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Производство пищевой продукции". ГОСТ Р ИСО 22000-2007: "Системы

		менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования" ГОСТ Р ИСО 22005-2009. "
		Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов", ГОСТ Р 51705.1-2001: "Системы качества.
		Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования", FSSC 22000: "Система менеджмента безопасности пищевых продуктов 22000".

5. Требования к форме отчетности по практике

Индивидуальное задание разрабатывает руководитель практики с указанием основных разделов прохождения практики, их содержанием и ожидаемым результатом по каждому этапу. Индивидуальное задание должно быть разработано в соответствии с программой учебной практики. Все компетенции, заявленные в программе практики, должны быть сформированы в процессе ее прохождения. Подписывают индивидуальное задание руководитель практики и обучающийся.

В ходе прохождения практики руководитель контролирует освоение программы практики обучающимся посредством текущего контроля (с использованием опроса по соответствующим разделам практики), контролирует выполнение индивидуального задания и соблюдения плана- графика.

Обучающийся обязан вести дневник прохождения практики, делать соответствующие рабочие записи о выполнении разделов практики, кратко в хронологическом порядке, с указанием даты, записывать полученные результаты по выполнению программы практики.

Дневник должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ по дням практике согласно запланированным разделам. Текст дневника должен быть четким, аккуратно написан от руки (допускается использование машинописного текста). Фактическое выполнение заверяется руководителем практики. Записи в дневнике должны соответствовать по структуре и содержанию индивидуальному заданию и плану-графику прохождения практики. Дневник оформляется по каждому курсу практики отдельно, согласно тематическим разделам. Ведение дневника ежедневное, с обязательной нумерацией страниц. Дневник обучающиеся сдают на проверку руководителю практики, ответственному за проведение практики.

Во время прохождения практики обучающийся-практикант имеет возможность постоянно пользоваться учебниками и учебными пособиями, учебно-методической и справочной литературой.

После прохождения учебной практики обучающийся должен предоставить на кафедру пакет документов: индивидуальное задание, план-график, дневник.

Руководитель практики проверяет предоставленный пакет документов, если есть замечания, отдает обучающемуся для исправления, после устранения замечаний обучающийся допускается к зачету.

Подведением итогов учебной практики является зачет, в рамках которого в краткой форме обучающийся делает анализ и обобщение проделанной работы.

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библи.
1.	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529 (дата обращения: 10.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Электронный ресурс
2.	Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9631-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/198515 (дата обращения: 10.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Электронный ресурс
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156774 (дата обращения: 10.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Электронный ресурс
4.	Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов : учебное пособие для вузов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 112 с. — ISBN 978-5-8114-7032-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/175514 (дата обращения: 10.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Андреева, А. В. Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов: лабораторный практикум : учебное пособие / А. В. Андреева, Ч. Р. Галиева. — Уфа : БГАУ, 2021. — 128 с. — ISBN 978-5-7456-0759-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201035 (дата обращения: 10.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2.	Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учебное пособие / Серегин И.Г., Уша Б.В.. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 408 с. — ISBN 978-5-906371-99-9. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/103105.html (дата обращения: 10.04.2025)
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-507-44282-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/218909 (дата обращения: 10.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда : учебное пособие / составители А. Б. Будаева, Л. А. Очирова. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2019. — 172 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/183499 (дата обращения: 10.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань,

	2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973 (дата обращения: 10.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6.	Ветеринарное законодательство : учебное пособие / составитель О. И. Уланова. — Пенза : ПГАУ, 2022. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/261518 (дата обращения: 10.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.1.3. Периодические издания

№ п/п	Наименование издания	Издательство	Год издания
1.	Ветеринария: научно-производственный журнал	Режим доступа: http://journalveterinariya.ru/ , 10.04.2025	2020-2024
2.	Ветеринария. РЖ : реферативный журнал ЦНСХБ	Режим доступа: www.cnsnb.ru , 10.04.2025	2019-2024
3.	Ветеринарный врач: научно-производственный журнал	Режим доступа: http://vetvrach-vnivi.ru/	2020-2024
4.	Международный вестник ветеринарии / СПбГАВМ (Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины)	Режим доступа: https://e.lanbook.com/journal/2210#publisher_name , 10.04.2025	2019-2024

6.1.4. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся на практике

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библ.
1.	Бурмистрова О.М. Производственная практика. Технологическая практика: методические рекомендации для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная) [Электронный ресурс] / О.М. Бурмистрова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 40 с. – Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1233 . — Режим доступа: для авториз. Пользователей (дата обращения 10.04.2025)	Электронный ресурс
2.	Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата) / Бордюгова С.С., Нестерова Л.Ю., Старицкий А.Ю., Зайцева А.А., Пашенко О.А., Коновалова О.В., Белянская Е.В., Атаманюк А.А. – ГОУ ВО ЛНР «ЛГАУ». – Луганск, 2022. – 30 с.	10

6.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для самостоятельной работы обучающихся на практике

№п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа (или URL)
1.	База данных «Ветеринарное законодательство» [Электронный ресурс] // Agrozoо: базы данных по теме сельского. http://agrozoо.ru/base_gvc/vetzac/start.html ; 10.04.2025
2.	База знаний всех отраслей ветеринарии [Электронный ресурс] // Ветеринарная

	медицина: сайт. – 2004-2015. Режим доступа: http://www.allvet.ru/knowledge_base/ 10.04.2025
3.	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]: информационно-аналитический портал. – 2000-2015. Режим доступа: http://elibrary.ru/ ;
4.	Общероссийский классификатор стандартов [Электронный ресурс] // Complexdoc : база нормативной технической документации. – 2014. Режим доступа: http://www.complexdoc.ru/norms/oks/ ; 10.04.2025
5.	Россельхознадзор (Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору) [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – 2007-2015. Режим доступа: http://www.fsvps.ru/fsvps ; 10.04.2025
6.	ФГБУ «Центр ветеринарии» [Электронный ресурс]: офиц. интернет-портал. Режим доступа: http://www.vet-center.ru/ ; 10.04.2025

7.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

7.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекционные, практические	Система дистанционного обучения Moodle	+	+	+

7.3.2. Аудио- и видеопособия

Аудио- и видеопособия не предусмотрены.

7.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов

Не предусмотрены.

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1.	В-607 – учебная аудитория для проведения лекционных и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы и учебной практики	Шкаф медицинский – 1 шт., баня водяная – 1 шт., доска для технич. показов – 1 шт., стол-ауд. – 13 шт., стул – 25 шт., шкаф – 1 шт., стенды, демонстрационные и учебно-методические материалы, термостат, предметные стекла, краски для окрашивания микроорганизмов, стерилизаторы, фильтровальная бумага, бумажные индикаторы, покровные стекла, микроскопы – 23 шт., пинцеты - 10 шт., скальпели -10 шт., бактериологические петли – 10 шт., эмалированные лотки для окрашивания микроорганизмов – 10 шт., лабораторная посуда.

9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

Основными технологиями, используемыми при получении материалов исследования и обработке результатов в ходе прохождения практики являются: технологии включенного наблюдения, проблемного обучения, технологии оценивания учебных достижений, а также метод проектов – система обучения, при которой студенты овладевают компетенциями в процессе планирования и выполнения несложных практических заданий (поручений, даваемых руководителем практики от организации). Применение метода проектов в обучении невозможно без привлечения исследовательских методов, таких как – определение проблемы, вытекающих из нее задач исследования; выдвижения гипотезы их решения, обсуждения методов исследования; без анализа полученных данных.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по производственной практике «Ветеринарно-санитарная практика»

Специальность 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность
сырья и пищевой продукции

Год начала подготовки – 2025

Квалификация выпускника – Бакалавр

Форма обучения – очная

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1. Использует основные нормативные правовые акты, правила и положения, регулирующие профессиональную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	Знать: внешние показатели состояния туш и органов животных в боенских организациях, специальных пунктах разделки мяса Уметь: определять внешние показатели состояния туш и органов животных в боенских организациях, специальных пунктах разделки мяса Иметь навыки: определения внешних показателей состояния туш и органов животных в боенских организациях, специальных пунктах разделки мяса
		ОПК-3.2. Проводит поиск современной актуальной и достоверной информации о нормативных правовых актах, правилах и положениях, регулирующих профессиональную деятельность в том или ином регионе и/или стране	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарного осмотра остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах Иметь навыки: проведения ветеринарно-санитарного осмотра остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах
		ОПК-3.3. Осуществляет свою профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами, правилами и положениями, регулирующими профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса	Знать: методику ветеринарно-санитарного осмотра меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и не рыбной продукции для определения сохранности сырья Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарный осмотр меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и не рыбной продукции для определения сохранности сырья Иметь навыки: проведения ветеринарно-санитарного осмотра меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и не рыбной продукции для определения сохранности сырья
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Использует современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов в профессиональной деятельности	Знать: современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов в профессиональной деятельности Уметь: оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности Иметь навыки: использования современного программного обеспечения, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ; технических средств реализации информационных процессов в профессиональной деятельности
		ОПК-5.2. Применяет новые информационные технологии и специализированные информационные базы данных для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности	Знать: новые информационные технологии и специализированные информационные базы данных для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности Уметь: применять новые информационные технологии и специализированные информационные базы данных для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности Иметь навыки: применения новых информационных

[illegible]

			санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры
ПК-3	Способен производить и последующий ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и сырья, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для выявления заболеваний животных и сохранности сырья	ПК-3.1. Определять внешние показатели состояния туш и органов животных в боенских организациях, специальных пунктах разделки мяса	Знать: методику определения внешних показателей состояния туш и органов животных в боенских организациях, специальных пунктах разделки мяса Уметь: грамотно и профессионально определять внешние показатели состояния туш и органов животных в боенских организациях, специальных пунктах разделки мяса Иметь навыки: определения внешних показателей состояния туш и органов животных в боенских организациях, специальных пунктах разделки мяса
		ПК-3.2. Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарного осмотра остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах Уметь: грамотно и профессионально проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах Иметь навыки: проведения ветеринарно-санитарного осмотра остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах
		ПК-3.3. Производить ветеринарно-санитарный осмотр меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и не рыбной продукции для определения сохранности сырья	Знать: методику проведения осмотра меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и не рыбной продукции для определения сохранности сырья Уметь: грамотно и профессионально проводить осмотр меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и не рыбной продукции для определения сохранности сырья Иметь навыки: проведения осмотра меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и не рыбной продукции для определения сохранности сырья
ПК-4	Способен 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	ПК-4.1. Определять патоморфологические и анатомоморфологические изменения органов и тканей, возникшие в результате патологического процесса инфекционного происхождения при жизни животного	Знать: патоморфологические и анатомоморфологические изменения органов и тканей, возникшие в результате патологического процесса инфекционного происхождения при жизни животного Уметь: определять патоморфологические и анатомоморфологические изменения органов и тканей, возникшие в результате патологического процесса инфекционного происхождения при жизни животного Иметь навыки: определения патоморфологических и анатомоморфологических изменений органов и тканей, возникшие в результате патологического процесса инфекционного происхождения при жизни животного
		ПК-4.2. Определять патоморфологические и анатомоморфологические изменения органов и тканей, возникшие в результате патологического процесса неинфекционного происхождения при жизни животного	Знать: патоморфологические и анатомоморфологические изменения органов и тканей, возникшие в результате патологического процесса неинфекционного происхождения при жизни животного Уметь: определять патоморфологические и анатомоморфологические изменения органов и тканей, возникшие в результате патологического процесса неинфекционного происхождения при жизни животного Иметь навыки: определения патоморфологических и анатомоморфологических изменений органов и тканей, возникшие в результате патологического процесса неинфекционного происхождения при жизни животного

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Зачет	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачет в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Вопросы к зачету	работа выполнена в соответствии с утвержденным планом, полностью раскрыто содержание каждого вопроса, обучающимся сформулированы собственные аргументированные выводы по теме работы. Оформление работы соответствует предъявляемым требованиям. При защите работы обучающийся свободно владеет материалом и отвечает на вопросы	«Зачтено» (отлично)
				работа выполнена в соответствии с утвержденным планом, полностью раскрыто содержание каждого вопроса. Незначительные замечания к оформлению работы. При защите работы обучающийся владеет материалом, но отвечает не на все вопросы	«Зачтено» (хорошо)
				работа выполнена в соответствии с утвержденным планом, но не полностью раскрыто содержание каждого вопроса. Обучающимся не сделаны собственные выводы по теме работы. Грубые недостатки в оформлении работы. При защите работы обучающийся слабо владеет материалом, отвечает не на все вопросы	«Зачтено» (удовлетворительно)
				работа выполнена не в соответствии с утвержденным планом, не раскрыто содержание каждого вопроса. Обучающимся не сделаны выводы по теме работы. Грубые недостатки в оформлении работы. При защите работы обучающийся не владеет материалом, не отвечает на вопросы	«Не зачтено» (неудовлетворительно)

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ С ОЦЕНКОЙ ПО ПРАКТИКЕ

1. Ветеринарная лаборатория: полномочия, функции, организация работы.
3. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке: полномочия, функции, организация работы.
4. Организация платных ветеринарных услуг в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.
5. Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии.
6. Закон «О ветеринарии» РФ, основное содержание.
7. Основные задачи ветеринарии в РФ.
8. Задачи Государственной ветеринарной службы РФ. Система Государственной ветеринарной службы РФ.
9. Значение ветеринарного учета. Документы ветеринарного учета, порядок их составления.
10. Значение ветеринарной отчетности. Документы ветеринарной отчетности, порядок их составления и представления.

11. Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде.
12. Принципы и системы планирования.
13. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
14. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.
15. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.
16. Диагностика фасциоза и дикроцелиоза. Ветсаноценка продуктов убоя.
16. Трихинеллоскопия неконсервированного и консервированного мяса и шпика. Отбор проб.
17. Методы исследования мяса животных на свежесть.
18. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.
19. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок. Документация.
20. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней. 21. Методы исследования на свежесть охлажденной рыбы.
22. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов и нутрий.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое животных.
24. Органолептические и лабораторные методы исследования на свежесть консервированной и мороженой рыбы.
25. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза. Ветсаноценка продуктов убоя.
26. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.
27. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш диких промысловых животных и пернатой дичи.
28. Исследование солонины на свежесть и сроки хранения соленого мяса. 29. Методы исследования мяса птиц на свежесть
30. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
31. Распознавание мяса различных видов животных.
32. Ветеринарно-санитарное исследование меда на продовольственном рынке.
33. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция ветеринарному клеймению мяса».
34. Экспертиза съедобных грибов на продовольственном рынке.
35. Патологоанатомические изменения в лимфатических узлах пр
36. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.
37. Особенности ветсанэкспертизы туш и органов с/х животных (птицы) на продовольственных рынках.
38. Нормативные документы используемые при работе ветсанэксперта. 39. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.
41. Санитарное исследование растительных продуктов на продовольственных рынках.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Во время практики обучающийся обязан вести дневник, который можно вести в рукописной форме или в форме компьютерного набора. Записи в дневнике должны быть четкими и аккуратными. В дневнике отражаются все работы, в которых обучающийся принимал участие. При описании выполненных работ указывается дата, характеристика работы. Необходимо помнить, что дневник является основным документом, характеризующим работу обучающегося и его участие в освоении цели и задач технологической практики. В период прохождения практики дневник проверяет руководитель практики, который проводит текущий контроль прохождения практики, делает устные и письменные замечания по ведению дневника и ставит свою подпись.

На предприятии дневник заверяется руководителем практики от предприятия. На основании записей дневника, согласно индивидуального задания, составляется отчет о технологической практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Для аттестации по итогам практики представляется дневник, отчет с пакетом документов, указанном в разделе 12 программы практики, отзыв (характеристика), данная обучающемуся руководителем практики от вуза (Приложение Н). Аттестация проходит в форме защиты отчета в форме индивидуального собеседования с руководителем. По результатам аттестации выставляется зачет с оценкой.

Формы текущего контроля:

- проверка дневника практики и отчета по практике;
- ответы на контрольные вопросы по показателям сформированности компетенций.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится в соответствии с положением о практике обучающихся.

Форма аттестации по итогам практики определяются утвержденной программой практики и доводится до сведения обучающихся перед началом практики. Для прохождения аттестации по итогам практики представляется дневник, отчет с пакетом документов, указанном в разделе 12 программы практики, отзыв о прохождении практики, данный обучающемуся руководителем практики от вуза. Аттестация проходит в форме защиты отчета в форме индивидуального собеседования с руководителем практики. Вид аттестации по итогам практики — зачет с оценкой.

Для проведения зачета руководитель практики от кафедры накануне получает в деканате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в деканат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

По результатам защиты отчета по практике обучающемуся выставляется оценка «зачтено (отлично)», «зачтено (хорошо)», «зачтено (удовлетворительно)», «не зачтено (неудовлетворительно).

Качественные оценки «зачтено (удовлетворительно)», «зачтено (хорошо)», «зачтено (отлично)», внесенные в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость, являются результатом успешного прохождения практики.

Результат защиты отчета по практике выставляется руководителем практики в зачетную книжку в день ее проведения в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетные книжки.

Обучающиеся при явке на зачет обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют руководителю практики от кафедры.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с

неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка «не зачтено (неудовлетворительно)». неявка на зачет отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Обучающимся, имеющим академическую задолженность по практике, в деканате выдается экзаменационный лист. В данном случае при успешном прохождении аттестации оценка выставляется руководителем практики в зачетную книжку и экзаменационный лист. Руководитель практики от кафедры сдает экзаменационный лист в деканат в день проведения зачета или утром следующего дня.

До начала проведения промежуточной аттестации обучающиеся сдают на кафедру руководителю практики отчетные документы: отчет по практике и отзыв (характеристику), дневник. Отсутствие хотя бы одного из документов (положительной характеристики, дневника, отчета по практике) автоматически означает выставление оценки «не зачтено (неудовлетворительно)».

