

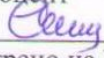


Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Астраханский государственный технический университет»  
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована DQS  
и по международному стандарту ISO 9001:2015

## Институт рыбного хозяйства, биологии и природопользования

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института рыбного хозяйства,  
биологии и природопользования  
к.б.н., доцент

 В.И. Егорова  
Рассмотрено на Учебно-методическом совете,  
протокол № 5 от  
« 27 » июня 2018 г.

### Программа практики


#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки  
36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Квалификация выпускника  
Бакалавр

Форма обучения  
Очная

Автор: к.б.н., доцент кафедры «Прикладная  
биология и микробиология»

 А.Н. Гундарева  
Программа рекомендована  
кафедрой «Прикладная биология и  
микробиология»

Протокол № 6 от « 26 » июня 2018 г.  
Заведующий кафедрой «Прикладная  
биология и микробиология»,  
д.б.н., профессор

 О.Б. Сопрунова



## 1. Планируемые результаты обучения по практике:

Код	Определение	Планируемые результаты обучения по производственной практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы		
		Знать	Уметь	Владеть навыками и (или) иметь опыт
ОПК-2	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила	использования нормативной и технической документации, регламентов, СанПиН, НАССР, GMP, ветеринарных норм и правил и др. в своей профессиональной деятельности
ОПК-4	способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	метрологические принципы инструментальных измерений	пользоваться основными характеристиками и принципами измерений.	метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области.
ПК-1	способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	методику и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.	использовать лабораторные методы контроля качества сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; применять современные методы утилизации недоброкачественной продукции и конфиската.	обучающийся владеет методикой лабораторного контроля качества продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения. Знаете правовые основы управления качеством пищевой продукции.
ПК-2	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	требования к качеству и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения, их упаковке, маркировке, транспортировке.	проводить контроль качества продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; приемами и методами ветеринарно-санитарного контроля на рынках, ветеринарных учреждениях. Применяет приемы и методы лабораторного и производственного ветеринарно-

				санитарного контроля в соответствии с ветеринарным законодательством;
ПК-3	готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	в теории применять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	применения основных элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-5	готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	основной учебно-программный материал, выполнение заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой	использовать знания учебного материала; успешно выполняет задания программы; работать с основной литературой.	учебно-программным материалом, основной и дополнительной учебной литературой, свободно выполняет задания, предусмотренные программой.
ПК-7	владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	правила техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда	в теории применять правила техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда	правилами техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда.
ПК-11	способность проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	методики проведения испытаний	в теории: проводить эксперименты по заданной методике; обрабатывать результаты проводимых исследований; составлять отчеты по выполненному заданию.	проведения экспериментов по заданным методикам; методикой обработки результатов проводимых исследований; составления отчетов по выполненному заданию; способен применять полученные результаты научных исследований в производственном процессе.

## 2. Место практики в структуре ОП

<p>Цикл (раздел) ОП, к которому относится данная практика:</p>	<p>Б2. П. Производственная практика (Б.2 П.2) ОП направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»</p>
<p>Описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОП (дисциплинами (модулями) практиками):</p>	<p>Программа изучения данного курса связана со следующими дисциплинами ОП. «Микробиология и вирусология», «Анатомия животных», «Патологическая анатомия животных», «Паразитарные болезни», «Инфекционные болезни», «Внутренние незаразные болезни», «Микробиология сырья и продуктов животного происхождения», «Биология и патология рыб и гидробионтов», «Ботаника», «Зоология», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная санитария».</p>
<p>Компетенции, сформированные у обучающихся до начала прохождения практики:</p>	<p>ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9</p>
<p>Теоретические дисциплины и практики, для которых результаты обучения по практике необходимы как предшествующее:</p>	<p>«Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарно-санитарный контроль в лаборатории», «Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте», «Ветеринарно-санитарный контроль на рыбоводных предприятиях», «Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях», «Ветеринарно-санитарный контроль при производстве кормов и ветеринарных препаратов», «Стандартизация, сертификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения», «Научно-исследовательская работа», «Преддипломная практика», «Государственная итоговая аттестация»</p>

### 3. Структура, содержание, объем (трудоемкость) практики

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетные единицы, продолжительность практики 2 недели.

№ п/п	Раздел практики	Семестр	Неделя	Формы текущего контроля успеваемости
	<b>1 Подготовительный этап</b> <i>Организационно-методические мероприятия</i> <i>Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция</i>	6	45	Проверка наличия заключенных договоров, заполненных направлений на практику, графика индивидуального задания, проверка знаний по технике безопасности
	<b>2 Основной этап</b> <i>Выезды на место прохождения практики</i> <i>1) ГБУ АО «Областная ветеринарная лаборатория»;</i> <i>2) Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков;</i> <i>2) Убойные предприятия: мясокомбинаты, убойные пункты и санитарные бойни</i>	6	45-46	Проверка и оценка графика выполнения индивидуального задания, формирование дневника практики, представление собранного материала
	<i>Обработка и анализ полученной информации. Написание отчета</i>	6	46	
	<b>3. Заключительный этап</b> <i>Защита практики на кафедре</i>	6	46	Защита отчета
	<b>Форма отчетности по практике</b>			Зачет с оценкой

### 4. Способ и форма проведения практики

Способ проведения практики - стационарная; выездная. Стационарная практика проводится на базе кафедры «Прикладная биология и микробиология» или других структурных подразделениях Университета, если их деятельность соответствуют направлению подготовки образовательной программы, либо в профильной организации, расположенной на территории г. Астрахань. Выездная практика проводится в профильной организации, расположенной вне г. Астрахань. Организация проведения практики осуществляется на основе типового договора с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках образовательной программы. Если местом проведения практики является Университет, договор не заключается.

Форма проведения практики – дискретно. В календарном учебном графике непрерывного периода обучения после завершения теоретического обучения проводится практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; технологическая.

Основными формами проведения данной практики являются работа студентов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, в убойных цехах, мясоперерабатывающих комплексах и на животноводческих объектах Астраханской области.

В качестве дополнительных хозяйственных объектов могут выступать заводы и цеха по переработке сырья животного происхождения (колбасные, рыбопосолочные, консервные), отделы ветеринарно-санитарной экспертизы районных ветеринарных лабораторий, лаборатории, аккредитованные в области оценки безопасности и качества продукции животного и растительного происхождения.

## **5. Рекомендации по организации практики обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

### **5.1. Наличие соответствующих условий реализации практики**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья; обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования;
- предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс;
- другие условия, без которых невозможно или затруднено прохождение практики по письменному заявлению обучающегося.

### **5.2. Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации практики на основании письменного заявления обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение практики для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;
- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;
- пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

### **5.3. Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме**

Все локальные нормативные акты АГТУ по вопросам реализации производственной практики доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

### **5.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья**

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность ответа на отчете по практике, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на отчете по практике, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа.

## **6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по практике**

Фонд оценочных средств по практике представлен в приложении к программе практики. Рейтинг студента по результатам прохождения практики (Бпр) - баллы, полученные студентом по результатам проверки показателей ФОС в рамках прохождения практики.

При итоговой аттестации по практике в форме зачета с оценкой результирующей оценкой по практике (оценкой) является оценка, полученная студентом за выполнение индивидуального задания по практике, которая находится в интервале от 60 до 100 баллов, или от 60 до 100% усвоения содержания программы практики, где результат:

- 85-100% - демонстрирует усвоение содержания программы практики на «отлично»;
- 84 – 71% - демонстрирует усвоение содержания программы практики на «хорошо»;
- 70 – 60% - демонстрирует усвоение содержания программы практики на «удовлетворительно»;
- менее 60% - демонстрирует усвоение содержания программы практики на «неудовлетворительно».

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

### **а) основная литература:**

1. Боровков, М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов/ под ред. М.Ф. Боровкова / под ред. М.Ф. Боровкова — Изд. 2-е, стер. — СПб.: Лань, 2008. — 448с. **9 экз.**
2. Головина, Н.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов: лаб. практикум : учеб. пособие для вузов — М.: Моркнига, 2010. — 198с. **144 экз.**
3. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения — Ростов-н/Д.: ИЦ "МарТ", 2001. — 703с. — [Технологии пищевых производств] **11 экз.**
4. Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации: учеб.-практ. пособие — М.: ИД "Дашков и К", 1999. — 142с. **11 экз.**
5. Шидловская В.П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов: справочник — М.: Колос, 2000. — 280с. 10 экз.
6. Горбатова К. К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник для техникумов — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Колос, 1997. — 288с. — **10 экз.**
7. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник — М.: ПрофОбрИздат, 2001. — 272с. — **9 экз.**
8. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник/ Ин-т развития профобразования / Ин-т развития профобразования — 2-е изд., стер. — М.: ИРПО: Академия, 2000. — 272с. — **12 экз.**
9. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение мясных и яичных товаров. Товароведение молочных товаров и пищевых концентратов: учебник — М.: ИКЦ "Маркетинг", 2001. — 487с. — **9 экз.**
10. Родионов Г.В., Табакова Л.П., Табаков Г.П. Технология производства и переработки животноводческой продукции: учебник для вузов — М.: КолосС, 2005. — 512с. — **10 экз.**
11. Стадникова С., Богатова О., Догарева Н., Топурия Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза: лабораторный практикум. Оренбург: ОГУ, 2013. — 208 с.  
[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=259369](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=259369) (ЭБС)



13. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: учебное пособие. СПб.: Гиорд, 2013. – 831 с.  
[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=133617](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=133617) (ЭБС)
14. Экспертиза кормов и кормовых добавок. Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 336 с.  
[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=57535](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=57535) (ЭБС)
15. Воровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С. А.. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии стандартизации продуктов животноводства. 2007 г.  
[http://медпортал.com/veterinariya\\_726/veterinarno-sanitarnaya-ekspertiza-osnovami.html](http://медпортал.com/veterinariya_726/veterinarno-sanitarnaya-ekspertiza-osnovami.html) (ЭБС)
16. Бессарабов Б. Ф., Вашутин А. А., Воронин Е. С. Инфекционные болезни животных. 2007 г.  
[http://медпортал.com/veterinariya\\_726/infektsionnyie-bolezni-jivotnyih.html](http://медпортал.com/veterinariya_726/infektsionnyie-bolezni-jivotnyih.html) (ЭБС)
17. Бакулов И.А., Смирнов А.М., Васильев Д.А.. Токсикоинфекции и токсикозы. 2002 г.  
[http://медпортал.com/veterinariya\\_726/toksikoinfeksii-toksikozyi.html](http://медпортал.com/veterinariya_726/toksikoinfeksii-toksikozyi.html) (ЭБС)
18. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность. Новосибирск. Изд. Сибирское университетское издательство, 2009 г. 220 с.  
[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=57563&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57563&sr=1) (ЭБС)
19. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность. Новосибирск. Изд. Сибирское университетское издательство, 2007г. 528 с.  
[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=57534&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57534&sr=1) (ЭБС)
20. Заикина В.И. экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации: учебное пособие. М.: Изд. «Дашков и К<sup>о</sup>»2017 г.  
[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=450793&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=450793&sr=1) (ЭБС)
21. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность. Новосибирск. Изд. Сибирское университетское издательство, 2007г. 216 с.  
[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=57549&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57549&sr=1) (ЭБС)
22. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность. Новосибирск. Изд. Сибирское университетское издательство, 2009 г. 384 с.  
[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=57562&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57562&sr=1) (ЭБС)
23. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность. Новосибирск. Изд. Сибирское университетское издательство, 2009 г. 312 с.  
[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=57554&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57554&sr=1) (ЭБС)
24. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность. Новосибирск. Изд. Сибирское университетское издательство, 2010 г. 220 с.  
[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=57571&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57571&sr=1) (ЭБС)
25. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность. Учебное пособие. Новосибирск. Изд. Сибирское университетское издательство, 2009г. 336 с.  
[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=57565&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57565&sr=1) (ЭБС)
26. Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учебник. М.: Изд. «Дашков и К<sup>о</sup>»2016 г. 374 с.  
[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=385766&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=385766&sr=1) (ЭБС)
27. Экспертиза грибов. Качество и безопасность. Новосибирск. Изд. Сибирское университетское издательство, 2007г. 288 с.  
[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=57536&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57536&sr=1) (ЭБС)

**б) дополнительная литература:**

1. Серегин, И.Г., Боровков М.Ф., Карелина Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов — М.: Либроком, 2013. — 456с. 7 экз.

2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник для вузов/ А.А.Кунаков [и др.] ; под ред. А.А.Кунакова / А.А.Кунаков [и др.] ; под ред. А.А.Кунакова — М.: КолосС, 2007. — 400с. — [Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений]. **6 экз.**
3. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учеб. пособие для вузов — СПб.: Лань, 2012. — 560с. **5 экз.**
4. Дячук, Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: справочник : учеб.пособие/ под ред. В.Н. Кисленко / под ред. В.Н. Кисленко — М.: КолосС, 2008. — 365с. **5 экз.**
5. Смирнов, А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. пособие для вузов — 2-е изд., перераб. и доп. — СПб.: ГИОРД, 2015. — 320с. **6 экз.**
6. Пронин, В.В., Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум : учеб.пособие для вузов — Изд. 2-е, доп. и перераб. — СПб.: Лань, 2012. — 240с. **6 экз.**
7. Серегин, И.Г., Дунченко Н.И., Михалева Л.П. Производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов: учеб.пособие — М.: ДеЛи-принт, 2009. — 403с. **5 экз.**
8. Боровков, М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов/ под ред. М.Ф. Боровкова / под ред. М.Ф. Боровкова — Изд. 4-е, стер. — СПб.: Лань, 2013. — 480с. **5 экз.**
9. Дячук, Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: справочник : учеб.пособие/ под ред. В.Н. Кисленко / под ред. В.Н. Кисленко — М.: КолосС, 2008. — 365с. **5 экз.**
10. Технология молока и молочных продуктов: учебник для вузов/ Г.Н. Крусь [и др.] ; под ред. А.М. Шалыгиной / Г.Н. Крусь [и др.] ; под ред. А.М. Шалыгиной — М.: КолосС, 2008. — 455с. — **6 экз.**
11. Чернявский М.В. Анатомо-топографические основы технологии, ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных: спра
12. Серегин, И.Г., Дунченко Н.И., Михалева Л.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыбной: учеб.пособие — М.: ДеЛи-принт, 2009. — 100с. **5 экз.**
13. Авдеева, Е.В., Головина Н.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов: лаб. практикум : учеб. пособие для вузов — СПб.: Проспект науки, 2011. — 192с. **5 экз.**

**в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. <http://www.fsvps.ru/> (сайт Россельхознадзора)
2. <http://oblveterinar.ru/> (сайт ГБУ АО «Астраханская областная ветеринарная лаборатория»)
3. <https://vet.astrob1.ru/> (сайт службы ветеринарии по астраханской области)
4. <http://vetmedical.ru/> (специализированный ветеринарный портал)

**г) методические указания для обучающихся по освоению практики**

1. Гундарева А.Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.: Методические указания к лабораторным работам по Ветеринарно-санитарной экспертизе для студентов направлений подготовки бакалавров 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" и 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения". – Астрахань: АГТУ, 2016. – 84 с. – **40 экз.**
2. Гундарева А.Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.: Методические указания к лабораторным работам по Ветеринарно-санитарной экспертизе для студентов направлений подготовки бакалавров 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза". – Астрахань: АГТУ, 2016. – 84 с. – **40 экз.**

3. Гундарева А.Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.: Методические указания к лабораторным работам по Ветеринарно-санитарной экспертизе для студентов направлений подготовки бакалавров 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" – Астрахань: АГТУ, 2017. – 38 с. – [Электронный ресурс]. <http://portal.astu.org/course/view.php?id=5543>
4. Гундарева А.Н. Методические указания к технологической практике в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом для обучающихся по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», <http://portal.astu.org/course/view.php?id=5543>

**д) перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем**

Перечень информационных технологий, используемых в учебном процессе

Наименование программного обеспечения
Образовательный портал Moodle
Электронно-библиотечная система ФГБОУ ВО «АГТУ»

Перечень лицензионного учебного программного обеспечения

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
PowerPoint	Программа для создания и демонстрации презентаций
Google Chrome	Браузер
Kaspersky Antivirus	Средство антивирусной защиты
OpenOffice	Программное обеспечение для работы с электронными документами

Перечень информационно-справочных систем

Наименование программного обеспечения
Гарант
Консультант+

Сведения об обновлении программного обеспечения представлены в локальной сети АГТУ по адресу \\172.20.20.20\Soft\Список Лицензий.pdf

## 8. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения учебной практики может быть использована материально-техническая база выпускающей кафедры «Прикладная биология и микробиология» (4 учебный корпус):

Аудитории	Целевое использование	Оборудование
4. 418	- аудитория для проведения практики - текущего контроля и промежуточной аттестации - проведения групповых и индивидуальных консультаций	Аудитория на 25 посадочных мест, оборудованная учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, раковина с подводом холодной воды, холодильник, столы лабораторные. сушильный шкаф; весы лабораторные; световые микроскопы; люминескоп, влагомер, рН-метр, анализатор качества молока «Лактан 1-4М», проекционный трихинелоскоп «Стейк-2», компрессор мисс-7м, комплект «Микон-2», лабораторные сита, лупы с подсветкой, овоскоп, рефрактометр ИРФ-454Б2М, баня водяная лабораторная, магнит ММ 2165, центрифуга, холодильник, столы лабораторные, лабораторная посуда и инструменты.
2.303	- аудитория для про-	Аудитория на 16 посадочных мест, оборудованная учебной мебелью:

<p>Научно-исследовательская лаборатория микробиологического мониторинга</p>	<p>ведения практической работы - текущего контроля</p>	<p>столы, стулья для обучающихся <b>Оборудование для проведения занятий:</b> Термостат ТС-1/80 СПУ Термостат д/БПК «Биотест» Хладотермостат Анализатор «Флюорат»02-3М Бокс ламинарный БаВип -01 Шкаф витрина Бирюса 310 Е Холодильник ПозисСвяга 513-4 Холодильник «Мир» - 1шт. Весы микрокомпьютерные ВЛГЭ-150 Перемешивающее устройство ПЭ1-6510 Прибор вакуумного фильт.ПВФ-35/2Б Фотометр ФЭК-3-1шт.,РН-метр-150-Ми Спектрофотометр ПромЭкоЛаб ПЭ-5300В Цифровой микроскоп LEYENHOKD320L Микроскоп инвертированный Motic AE-2000- Микроскоп «Микмед» - 2(ЕСЛюман-РПО11) Микроскоп «Микромед Р-1LED» - 5шт. Бокс для посевов чистых культур. (Облучатель ОБН-150) Климатостат КС -200 СПУ Лабораторные столы -8 шт. Шкаф для реактивов, приборов Шкаф учебный Спектрофотометр СФ-2000-02</p>
---	--	---

Имеется индивидуальный неограниченный доступ обучающихся к библиотечному фонду АГТУ, ресурсам электронно-библиотечной среды и к электронной информационно-образовательной среде Университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-коммуникационной сети "Интернет" на территории Университета и вне.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

**ПРИЛОЖЕНИЕ**

к программе практики  
«ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»  
Рассмотрено на Учебно-методическом совете,  
протокол № 5 от «27» июня 2018 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

1. **Перечень компетенций, формируемых в ходе прохождения практики с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы:** ОПК-2, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-11 Этапы формирования данных компетенций в процессе освоения ОП по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» представлены в Паспорте компетенций.

2. **Показатели и критерии оценивания компетенций, формируемых в ходе прохождения практики, описание шкал оценивания** представлены в Паспорте компетенций, а также в Таблице 1.

Таблица 1

	«Знать»	«Уметь»	«Владеть навыками и/или иметь опыт»	«Компетенция»
<b>Шкала оценивания уровня сформированности результата обучения (зачет с оценкой)</b>	<b>Показатели</b>			
	<b>Показатель:</b> освоение знаниевого компонента содержания образования по дисциплине (модулю) в виде представлений, понятий, суждений, теорий, выраженное в форме знаков	<b>Показатель:</b> возможность осуществлять действия, операции (компоненты деятельности) осознанно и с помощью навыков	<b>Показатель:</b> владение деятельностью	<b>Показатель:</b> реализация вида профессиональной деятельности (далее - ВПД)/ компетенции
	<b>Критерии</b>			
<b>Продвинутый уровень («отлично») 100-85 % (или баллов)</b>	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт	обучающийся способен выполнять данный (данные) ВПД /проявить (реализовать) компетенцию в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий
<b>Углубленный уровень («хорошо») 84-71 % (или баллов)</b>	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт	обучающийся способен выполнять данный (данные) ВПД /проявить (реализовать) компетенцию в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности
<b>Базовый уровень («удовлетворительно») 70-60 % (или баллов)</b>	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в использова-	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен	обучающийся способен выполнять данный (данные) ВПД /проявить (реализовать) компетенцию в типовых ситуациях

	нии предметной терминологии			
<b>Нулевой уровень («неудовлетворительно») менее 60 %(или баллов)</b>	основное содержание не раскрыто, не дает ответы на вспомогательные вопросы, допускает грубые ошибки в использовании терминологии	выполняет лишь отдельные операции, последовательность их хаотична, действие в целом неосознанно	не владеет всеми необходимыми навыками и/или не имеет опыт	обучающийся не способен выполнять данный (данные) ВПД /проявить (реализовать) компетенцию в типовых ситуациях

### 3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности при реализации практики

Таблица 2

Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы			
Знать	Уметь	Владеть навыками и (или) иметь опыт	Компетенция
нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила	использования нормативной и технической документации, регламентов, СанПиН, HACCP, GMP, ветеринарных норм и правил и др. в своей профессиональной деятельности	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ОПК-2)
метрологические принципы инструментальных измерений	пользоваться основными характеристиками и принципами измерений.	метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области.	способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ОПК-4)
методику и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.	использовать лабораторные методы контроля качества сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; применять современные методы утилизации недоброкачественной продукции и конфиската.	обучающийся владеет методикой лабораторного контроля качества продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения. Знаете правовые основы управления качеством пищевой продукции.	способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1)
требования к качеству и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления	проводить контроль качества продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кор-	лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изгото-

для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения, их упаковке, маркировке, транспортировке.	мовых добавок растительного происхождения	растительного происхождения; приемами и методами ветеринарно-санитарного контроля на рынках, ветеринарных учреждениях. Применяет приемы и методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля в соответствии с ветеринарным законодательством;	товления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-2)
элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	в теории применять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	применения основных элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-3)
основной учебно-программный материал, выполнение заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой	использовать знания учебного материала; успешно выполняет задания программы; работать с основной литературой.	Свободно владеть учебно-программным материалом, основной и дополнительной учебной литературой, свободно выполнять задания, предусмотренные программой.	готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ПК-5)
правила техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда	в теории применять правила техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда	правилами техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда.	владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-7)
методики проведения испытаний	в теории: проводить эксперименты по заданной методике; обрабатывать результаты проводимых исследований; составлять отчеты по выполненному заданию.	проведения экспериментов по заданным методикам; методикой обработки результатов проводимых исследований; составления отчетов по выполненному заданию; способен применять полученные результаты научных исследований в производственном процессе.	способность проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-11)

#### **Процедура оценивания**

Защита отчета по практике

#### **Типовые контрольные задания**

- 1) Изучить организационно-производственную структуру предприятия (лаборатории). Знать организацию работы отделов и отделений, служб комплекса. Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.
- 2) Провести анализ научной и патентной литературы по тематике производственной практики и представить в соответствующем разделе отчета по практике.
- 3) Провести анализ ассортимента поступающей на исследования продукции. Изучить методы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.
- 4) Освоить методы отбора проб для проведения лабораторных испытаний. Изучить порядок и содержание каждого этапа проведения исследования продукции. Знать понятие «Ветеринарные свидетельства», формы свидетельств и правила их выдачи. Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.
- 5) Изучить и описать основные методики и правила, используемые на предприятии (в лаборатории) для определения качества исследуемой продукции и проведения ве-



теринарно-санитарной экспертизы.

- 6) Дать характеристику технологического оборудования предприятия. Изучить мероприятия по охране окружающей среды и технике безопасности. Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, формируемых в ходе прохождения практики**

##### **4.1. Формы контроля (процедуры оценивания)**

##### ***Задания по выполнению программы практики на различных хозяйственных объектах Осуществление государственного ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках (работа в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка)***

По прибытии в лабораторию студент представляет руководителю ветеринарной службы и администрации направление и другие предусмотренные документы. Администрация, в свою очередь, определяет руководителя практики от предприятия, которому поручается согласование рабочего графика поэтапной практической работы и контроль за оформлением и практикой студента. Непосредственно на предприятии или в лаборатории студент проходит санитарный инструктаж и знакомится с правилами техники безопасности.

Во время прохождения практики студент ведет дневник, в котором отражается его фактическая работа за определенный период. Примерный план составления дневника прилагается (табл. 3).

По прибытии в ЛВСЭ студент должен ознакомиться со структурой и основными функциями подразделения и занести в дневник следующие данные: местонахождение лаборатории, обеспеченность типовыми или приспособленными помещениями, план лаборатории, ее штат, информацию об оснащении и документации, которая ведется в ЛВСЭ. В процессе прохождения практики студент обязан ознакомиться с порядком приема продукции к экспертизе, особенностями проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя разных видов животных в ЛВСЭ продовольственных рынков, порядком клеймения, а также порядком утилизации конфискатов. Под руководством ветеринарных специалистов лаборатории студент проводит ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, меда, растительных продуктов.

В дневнике студент излагает следующие сведения: особенности осмотра продуктов убоя разных видов животных в ЛВСЭ, результаты экспертизы по каждой группе осматриваемых продуктов убоя (с указанием послеубойного диагноза, если при осмотре обнаружены патологии) и порядок утилизации конфискатов. В дневник также заносят краткую характеристику методик ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, меда, растительных продуктов, применяемых в лаборатории с указанием конкретных результатов экспертиз по каждой группе продуктов (*прим.: приведение полных методик анализа не рекомендуется, достаточно указать только название методики и аналитического оборудования, при помощи которого осуществляется анализ, см. пример в табл. 3*).

## Образец порядка ведения дневника (изложения работы) студента в ЛВСЭ продовольственного рынка

Дата	Наименование и ход работ	Краткое описание работы
14 июля 2017 г.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	<p>Доставлена партия молока в объеме 25 л, принадлежащая гр. Алферовой Н.С., ветеринарный сопроводительный документ – ветеринарная справка формы 4. Произвели отбор проб молока в объеме 250 мл.</p> <p><i>Порядок исследования.</i> Показатели плотности, жирности, СОМО определяли с помощью анализатора молока Клевер 1М. Результаты анализа:  Плотность – 1028,3 кг/м<sup>3</sup>,  Жирность – 4,3 %  СОМО – 8,8%</p> <p>Группу чистоты определяли по ГОСТ 8218-89 «Молоко. Метод определения чистоты» при помощи прибора «Рекорд». Результаты анализа: молоко относится к 1 группе чистоты.</p> <p>Титруемую кислотность определяли по ГОСТ 3624-92 «Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности» методом титрования с помощью титровальной установки. Результаты анализа: титруемая кислотность - 19°Т.</p> <p>Бактериальную обсемененность определяли с помощью редуктазной пробы с метиленовым голубым. Результаты анализа: молоко 1 класса.</p> <p><i>Санитарная оценка:</i> молоко соответствует требованиям, предъявляемым к молоку, реализуемому на продовольственных рынках, выдано разрешение на реализацию партии молока</p>

Руководитель практики от предприятия проверяет дневник и визирует его подписью с указанием должности, фамилии, даты проверки. Подпись руководителя удостоверяется печатью ветеринарного учреждения или предприятия.

Пребывание и прохождение практики на предприятиях подтверждается подписью заведующего(ей) (директора), скрепленное печатью подразделения, либо оттисками клейма лаборатории, фотографиями, ксерокопиями документации (ветеринарных сопроводительных документов, актов, страниц журналов и пр.).

На основании записей в дневнике студент составляет отчет по практике, который потом вместе с дневником сдается руководителю практики от университета для проверки и оценки практики в целом. Составление отчета осуществляется в период всей практики. Отчет должен включать текстовый, графический и другой иллюстративный материал.

**Общее содержание отчета включает в себя:**

- Титульный лист.
- Содержание работы.
- Введение.
- Основную часть, состоящую из разделов и подразделов (при необходимости).
- Заключительную часть с обязательными выводами по отчету.
- Список использованной литературы и других источников информации.
- Различные приложения, по мере необходимости.

При подготовке отчета студенту следует использовать различные литературные, периодические, нормативные и другие источники и материалы, систематизируя и обобщая нужную для того или иного раздела отчета информацию.

Необходимо использовать творческий подход к оформлению и представлению собранной информации, критически оценивая отражаемые в источниках сведения и данные. Бакалавру необходимо не только раскрыть состояние дел по рассматриваемым вопросам, а определить недостатки, выявить их причины и дать решения по их устранению с обоснованием прогрессивных и перспективных направлений совершенствования.

В сроки, установленные на практику, студент обязан сдать правильно оформленный отчет. Отчет должен содержать отзыв о работе или характеристику студента за подписью руководителя практики от предприятия, а так же направление на практику.

Защита отчетов по результатам практики проводится согласно графику после предварительной проверки содержания и оценки отчета руководителем практики от университета и рекомендации его к защите.

Общие требования к отчетам: логическая последовательность и четкость изложения материала; краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования; убедительность аргументации; конкретность изложения материала и результатов работы; информационная выразительность; достоверность; достаточность и обоснованность выводов, отсутствие пунктуационных, орфографических и синтаксических ошибок.

К отчету по практике должны быть приложены дневник студента по практике и характеристика от предприятия. Отчет, характеристика и дневник должны иметь подпись руководителя практики от предприятия, заверенную печатью этого предприятия. Отчет сдается на кафедру в переплетенном виде вместе с направлением на практику.

До защиты отчет проверяется руководителем практики от института. Все замечания по нему сообщаются автору, которому предоставляется возможность его доработки. Защита отчета производится в комиссии, состоящей из преподавателей кафедры «Прикладная биология и микробиология», в том числе, руководителя практики. К защите целесообразно подготовить устное выступление на 10 минут. Защита отчета состоит из краткого изложения студентом основных положений, выводов и ответов на вопросы присутствующих на публичной защите.

Доклад включает: описание работы предприятия (лаборатории); сведения об основных продуктах и сырье поступающих на исследования; лабораторные методы, использованные в работе; основные выводы и предложения по совершенствованию работы предприятия (лаборатории).

Зачет с оценкой по практике проставляется в зачетную книжку студента. Получение неудовлетворительной оценки при защите отчета, а так же программы практики ведет к повторному прохождению практики. Студенты, не прошедшие практику и не защитившие отчет, отчисляются из университета.

#### **Примерный план отчета по практике.**

1. Введение \_\_\_\_\_ - 2
2. Основная часть \_\_\_\_\_ - 4
  - 2.1. Общие сведения об организации \_\_\_\_\_ - 4
  - 2.2. Организация работы отделов и отделений, служб комплекса \_\_\_\_\_ - 11
  - 2.3. Нормативная документация, оборудование, технологий и т.д. \_\_\_\_\_ -23

3. Результаты проделанной работы _____	- 30
4. Заключение _____	- 38
5. Список литературы _____	-39
6. Приложения _____	-40

### **Введение.**

Объем вводной части должен быть небольшим. Обычно это 2-3 страницы. В этой части отчета должны быть определены цели и задачи, поставленные перед студентом. Кроме того здесь кратко излагается актуальность и важность изучения данного вопроса.

### **Основная часть отчета по практике.**

Здесь все содержимое работы для удобства изложения информации разделяется на разделы, подразделы, и пункты.

В разделе **Результаты проделанной работы**, необходимо кратко, ясно и точно показать результаты собственных исследований в форме текста, таблиц, иллюстраций. Выявить наиболее интересные из полученных результатов и вычленить их.

### **Заключительная часть.**

Подводятся итоги работы. Формулируются основные выводы по результатам исследований. Главный упор здесь должен быть сделан на краткую формулировку итога проведенной практики.

**Список литературы**, должен содержать сведения об источниках, использованных при написании отчета. Каждый включенный в список литературный источник необходимо отразить в работе. Не допускается включать в библиографический список источники, на которые нет ссылок в тексте диссертации.

В **приложениях** помещаются материалы дополнительного, справочного и вспомогательного характера. Это могут быть таблицы, графики, промежуточные расчеты, методики.

#### 4.2. Шкала оценивания отчета по практике (зачет с оценкой)

##### *Продвинутый уровень («отлично» - 100-85 % (или баллов))*

<i>Продвинутый уровень («отлично» - 100-85 % (или баллов))</i>		
	<b>Критерии, показатели выполнения типовых контрольных заданий</b>	Оцениваемые компетенции
Введение	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Четко сформулированы: цель исследования, задачи, объект, предмет, в строгом соответствии с индивидуальным заданием.</li> </ul>	ОПК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-11
Основная часть (главы 1,2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Логично, структурировано и полно, представлены:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основная часть _____ - 4                   <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Общие сведения об организации _____ - 4</li> <li>1.2. Организация работы отделов и отделений, служб комплекса _____ - 11</li> <li>1.3. Нормативная документация, оборудование, технологий и т.д. _____ -23</li> </ol> </li> <li>2. Результаты проделанной работы _____ - 30</li> </ol> </li> </ul>	ОПК-2, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-11
Заключение	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Сделаны выводы, логично вытекающие из содержания основной части</li> </ul>	ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-11
Список литературы	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Представлен список литературы, отражающий все разделы отчета, использована иностранная литература</li> </ul>	ОПК-2
Оформление отчета	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Выполнено в соответствии с методическими рекомендациями</li> </ul>	ПК-11
Защита отчета по практике	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ продемонстрировано глубокое и систематическое знание всего программного материала, исчерпывающее, последовательное, четкое и логически стройное изложение материала отчета по практике, умение тесно увязывать теорию с практикой, отсутствие затруднений с ответом при видоизменении вопросов, задаваемых членами комиссии по приему отчета, использование монографической литературы, правильное обоснование принятых решений, свободное владение научным языком и терминологией соответствующей научной области;</li> </ul>	ОПК-2, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-11

**Углубленный уровень («хорошо» - 84-71 % (или баллов))**

<b>Критерии, показатели выполнения типовых контрольных заданий</b>		
		Оцениваемые компетенции
Введение	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Цель исследования, задачи, объект, предмет сформулированы достаточно корректно, допущены незначительные отклонения от индивидуального задания</li> </ul>	ОПК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-11
Основная часть (главы 1,2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Достаточно логично, структурировано и полно представлены:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Основная часть _____ - 4</li> <li>1.1. Общие сведения об организации _____ - 4</li> <li>1.2. Организация работы отделов и отделений, служб комплекса _____ - 11</li> <li>1.3. Нормативная документация, оборудование, технологий и т.д. _____ -23</li> <li>2. Результаты проделанной работы _____ - 30</li> </ul> </li> <li>▪ Допущены незначительные неточности, ошибки в содержании, логике изложения, неточности формулировок</li> </ul>	ОПК-2, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-11
Заключение	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Содержит выводы, достаточно логично вытекающие из содержания основной части</li> </ul>	ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-11
Список литературы	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Представлен список литературы, отражающий все разделы отчета, использована иностранная литература, присутствуют незначительные нарушения оформления и цитирования литературы</li> </ul>	ОПК-2
Оформление отчета	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ В целом выполнено в соответствии с методическими рекомендациями, допущены незначительные отклонения</li> </ul>	ПК-11
Защита отчета по практике	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Продемонстрировано знание всего программного материала, свободно изложение материала отчета по практике, умение увязывать теорию с практикой, затруднения с ответом при видоизмененные вопросы, задаваемые членами комиссии по приему отчета, принятые решения обоснованы, но присутствуют в проведенных расчетах неточности; владение научным языком и терминологией соответствующей научной области, затруднения с ответом при видоизменении заданий, при обосновании;</li> </ul>	ОПК-2, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-11

**Базовый уровень («удовлетворительно» - 70-60 % (или баллов))**

<b>Критерии, показатели выполнения типовых контрольных заданий</b>		
		Оцениваемые компетенции
Введение	Цель исследования, задачи, объект, предмет сформулированы нечетко или не вполне соответствуют индивидуальному заданию	ОПК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-11
Основная часть (главы 1,2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Недостаточно логично, структурировано и полно представлены:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Основная часть _____ - 4</li> <li>1.1. Общие сведения об организации _____ - 4</li> <li>1.2. Организация работы отделов и отделений, служб комплекса _____ - 11</li> <li>1.3. Нормативная документация, оборудование, технологий и т.д. _____ -23</li> <li>2. Результаты проделанной работы _____ - 30</li> </ul> </li> </ul> <p>Допущены неточности, ошибки в содержании, логике изложения, неточности формулировок</p>	ОПК-2, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-11
Заключение	Выводы и предложения не достаточно обоснованы.	ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-11
Список литературы	Представлен список литературы, отражающий не все разделы отчета, использована иностранная литература, присутствует нарушения оформления и цитирования литературы	ОПК-2
Оформление отчета	В целом выполнено в соответствии с методическими рекомендациями, допущены отклонения	ПК-11
Защита отчета по практике	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Продемонстрированы фрагментарные знания материала, изложенного в отчете по преддипломной практике, знания важнейших разделов теоретического курса освоенных дисциплин и содержания лекционных курсов, неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, затруднения в ответах на вопросы, задаваемые членами комиссии по приему отчета;</li> </ul>	ОПК-2, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-11



**Нулевой уровень («неудовлетворительно» - менее 60 % (или баллов))**

<b>Критерии, показатели выполнения типовых контрольных заданий</b>		<b>Оцениваемые компетенции</b>
Введение	Отсутствует или не соответствует индивидуальному заданию цель, задачи, объект, предмет исследования	ОПК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-11
Основная часть	<p>Фрагментарно без логики представлены:</p> <p>2. Основная часть _____ - 4</p> <p>    2.1. Общие сведения об организации _____ - 4</p> <p>    2.2. Организация работы отделов и отделений, служб комплекса _____ - 11</p> <p>    2.3. Нормативная документация, оборудование, технологий и т.д. _____ -23</p> <p>3. Результаты проделанной работы _____ - 30</p> <p>Выводы и предложения не обоснованы</p>	ОПК-2, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-11
Заключение, выводы	Содержит выводы, не вытекающие из основанной части	ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-11
Список литературы	Не представлен список литературы, или присутствуют значительные нарушения оформления и цитирования литературы	ОПК-2
Оформление отчета	Выполнено не в соответствии с методическими рекомендациями	ПК-11
Защита отчета по практике	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Не владеет представленным материалом, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями поясняет представленные в отчете по преддипломной практике материалы, демонстрирует неспособность отвечать на вопросы, задаваемые членами комиссии по приему отчета;</li> <li>▪ отсутствует умение реализовать компетенцию в типовых ситуациях.</li> </ul>	ОПК-2, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-11

## Индивидуальный план/задание

Вид практики: учебная / производственная/ преддипломная  
*нужное подчеркнуть*

Тип практики: \_\_\_\_\_  
(название в соответствии с учебным планом)

Способ проведения практики: выездная/стационарная  
*нужное подчеркнуть*

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(ФИО полностью, группа)

Специальность/направление (профиль /направленность /специализация)

Место проведения практики \_\_\_\_\_

Объем и краткое содержание (виды работ) практики:

<i>Пример</i>			
№ п/п	Раздел практики	курс	Формы текущего контроля успеваемости
1	<b>1 этап:</b> инструктаж по технике безопасности; проведение исследований в соответствии с утвержденным планом; поиск информации по индивидуальному заданию, сбор эмпирических данных, необходимых для решения поставленных задач		Заполненных направлений на практику, проверка наличия заключенных договоров, заполненных направлений на практику, проверка знаний по технике безопасности
2	<b>2 этап Основной этап</b> <i>Выезды в место прохождения практики</i> 1) ГБУ АО «Областная ветеринарная лаборатория»; 2) Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков; 2) Убойные предприятия: мясокомбинаты, убойные пункты и санитарные бойни; обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, наблюдения, измерения и др.		Формирование дневника практики, представление собранного материала
3	<b>Заключительный этап:</b> Защита отчета по практике на кафедре		Отчет по результатам практики
	Форма отчетности по практике		Зачет с оценкой

Примечание: содержание разделов и пунктов плана определяется содержанием программы практики.

Руководитель практики от Университета:

Должность, звание Ф.И.О.

Дата \_\_\_\_\_

Задание получил: Ф.И.О. обучающегося

Дата \_\_\_\_\_

Согласовано:

Руководитель от профильной организации

Должность ФИО

м.п.



**Федеральное агентство по рыболовству**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное**  
**учреждение высшего образования**  
**«Астраханский государственный технический университет»**  
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована DQS  
по международному стандарту ISO 9001:2015

Институт Рыбного хозяйства, биологии и природопользования  
Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
Кафедра «Прикладная биология и микробиология»

## ОТЧЕТ ПО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

Вид практики: \_\_\_\_\_

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_

Руководитель практики от  
профильной организации  
\_\_\_\_\_ ФИО

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201 г.  
М.П.

Отчет выполнил (а):  
студент (ка) группы \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ ФИО

Руководитель практики от Университета  
\_\_\_\_\_ должность  
\_\_\_\_\_ ФИО

Результаты защиты отчета

Оценка полученная на защите  
«\_\_\_\_\_»

Члены комиссии:  
\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
подпись Фамилия И.О.  
\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
подпись Фамилия И.О.  
\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
подпись Фамилия И.О.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201 г.

Астрахань