



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

УТВЕРЖДАЮ

Директор

к.б.н., доцент Егорова В.И.

**Рабочая программа дисциплины
Общепрофессиональная практика**

Направление подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация (степень)

Бакалавр

Форма обучения

очная

Автор:

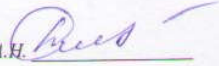
к.б.н., доцент, Гундарева А.Н.

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	17			
Неделя	17			
Вид занятий	уп	рцд	уп	рцд
Практика	99	99	99	99
Итого ауд.	99	99	99	99
Контактная работа	99	99	99	99
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.б.н., доцент Гундарева А.Н.



Рецензент(ы):

д.б.н., зав. кафедрой Сопрунова О.Б.



Рабочая программа дисциплины

Общепрофессиональная практика

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017г. №939)

составлена на основании учебного плана:

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

утвержденного учёным советом вуза от 17.01.2019 протокол № 5.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Прикладная биология и микробиология

Протокол от 28 06 2019 г. № 3
Срок действия программы: 2019-2020 уч.г.
Зав. кафедрой Сопрунова Ольга Борисовна

Председатель НМС УГН(С)

28 06 2019 г.



Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель НМС УГН(С)

26.03 2020 г. *cof*

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры
Прикладная биология и микробиология

Протокол от 25.03 2020 г. № 3
Зав. кафедрой Сопрунова Ольга Борисовна *cof*

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель НМС УГН(С)

_____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Прикладная биология и микробиология

Протокол от _____ 2021 г. № ____
Зав. кафедрой Сопрунова Ольга Борисовна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель НМС УГН(С)

_____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Прикладная биология и микробиология

Протокол от _____ 2022 г. № ____
Зав. кафедрой Сопрунова Ольга Борисовна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель НМС УГН(С)

_____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Прикладная биология и микробиология

Протокол от _____ 2023 г. № ____
Зав. кафедрой Сопрунова Ольга Борисовна

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.1	Закрепление полученных теоретических знаний по общепрофессиональным дисциплинам.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Введение в профессию
2.1.2	Зоология
2.1.3	Основы деловой и научной коммуникации
2.1.4	Микробиология и вирусология
2.1.5	Общая биология
2.1.6	Химия
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Анатомия животных
2.2.2	Микробиология сырья и продукции животного происхождения
2.2.3	Практикум по микробиологии кормов и кормовых добавок
2.2.4	Патологическая анатомия животных

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
Знать:	
Уровень 1	знает основное содержание, но излагает 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 профессиональной терминологии
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания
Уметь:	
Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

ОПК-3: Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	
Знать:	
Уровень 1	знает основные НТД, но излагает их содержание фрагментарно, не всегда последовательно, понятия методов недостаточно четкие, неточности в использовании профессиональной терминологии
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности применения основных положений НТД, небольшие неточности при использовании профессиональных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает профессиональные определения, полно раскрывает содержание понятий и методов, верно использует профессиональную терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания
Уметь:	
Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	УК-4: инфраструктуру в организации; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии;
3.1.2	ОПК-3: основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.
3.2 Уметь:	
3.2.1	УК-4: создавать на русском языке письменные тексты научного стиля речи по профессиональным вопросам; определять внутренние коммуникации в организации.
3.2.2	ОПК-3: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.
3.3 Владеть:	
3.3.1	УК-4: представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий.
3.3.2	ОПК-3: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Организационно-методические мероприятия.						
1.1	Инструктаж по технике безопасности. Изучение основных нормативно-правовых документов по профессиональной деятельности /П/	2	6	ОПК-3	1-16	0	
	Раздел 2. Знакомство с предприятиями.						
2.1	Сбор информации о деятельности предприятий. Знакомство с нормативно-правовыми документами. /П/	2	30	УК- 4 ОПК-3	1-16	0	
	Раздел 3. Обработка материала практики.						
3.1	Анализ и обсуждение полученного материала. /П/	2	12	УК- 4 ОПК-3	1-16	0	
3.2	Работа с НТД и практическим материалом. /П/	2	30	УК- 4 ОПК-3	1-16	0	
3.3	Подготовка отчета по практике. /П/	2	21	УК- 4 ОПК-3	1-16	0	
3.4	Отчет по практике /ЗачётСОц/	2	9	УК- 4 ОПК-3		0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**5.1. Контрольные вопросы и задания**

Перечень контрольных вопросов для освоения программы практики

1. Перечислите основные виды сельскохозяйственных животных.
2. Перечислите основные виды сельскохозяйственных животных наиболее распространенных на территории Астраханской области.
3. Какова роль сельскохозяйственных животных?
4. Перечислите объекты, которые подвергаются ветеринарно-санитарной экспертизе.
5. Дайте определения ветеринарно-санитарной экспертизе.
6. Развитие ветеринарно-санитарной экспертизы в России.
7. Каковы задачи ветеринарно-санитарной экспертизы?
8. Должностные инструкции ветеринарно-санитарного эксперта.
9. Основания для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
10. Назовите основные нормативно-правовые документы, которыми пользуется в своей работе ветеринарно-санитарный эксперт.
11. Какие болезни сельскохозяйственных животных вы знаете?
12. Какие болезни домашних птиц вам известны?
13. Профилактические меры борьбы с болезнями с/х. животных вам известны?
14. Что такое карантин, в каких случаях его объявляют?
15. Какая ответственность грозит за нарушение ветеринарного законодательства?

5.2. Темы письменных работ

Не предусмотрено

5.3. Фонд оценочных средств

Перечень практических задания для выполнения программы практики

- 1) Изучить организационно-производственную структуру предприятия (лаборатории).
- 2) Знать организацию работы отделов и отделений, служб комплекса. Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.
- 3) Провести анализ научной и патентной литературы по тематике учебной практики и представить в соответствующем разделе отчета по практике.
- 4) Провести анализ ассортимента выпускаемой на предприятиях продукции. Изучить методы контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.
- 5) Провести анализ ассортимента поступающей в лаборатории на исследования продукции. Изучить методы контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.
- 6) Ознакомиться и перечислить основные методики и правила, используемые на предприятии (в лаборатории) для определения качества исследуемой продукции и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Отчет по практике.

Структура отчета (типовая/примерная):

Титульный лист

Содержание

Введение

1. Общая характеристика предприятия (По каждому предприятию)

1.1. Историческая справка предприятия

1.2 Сырьевая база предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции. Нормативная и техническая документация на сырье и готовую продукцию.

1.3 Характеристика технологического оборудования предприятия.

Заключение

Список использованной литературы

Приложения (при необходимости)

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

1. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения — Ростов-н/Д.: ИЦ "МарТ", 2001. — 703с.
2. Авдеева, Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб: учеб.пособие для вузов — Н. Новгород: Вектор-ТиС, 2007. — 104с. – 98 экз.
3. Головина, Н.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов: лаб. практикум : учеб.пособие для вузов — М.: МОРКНИГА, 2010. — 198с. – 144 экз.
4. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность / . – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. – 328 с. – (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57537> (ЭБС)
5. Бабина, М.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства : учебное пособие : [12+] / М.П. Бабина, А.Г. Кошнеров. – Минск : РИПО, 2015. – 392 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463273> (ЭБС)
6. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник — 2-е изд., стер. — М.: Академия, 2002. — 264с. — [Среднее профессиональное образование] 52 экз.
7. 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 (ЭБС)
8. 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 (ЭБС)
9. 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
10. 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 (ЭБС)
11. 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 (ЭБС)
12. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность. Новосибирск. Изд. Сибирское университетское издательство, 2010г. 220 с. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57571&sr=1 (ЭБС)
13. 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 (ЭБС)
14. 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 (ЭБС)
15. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 328 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229290> (ЭБС)
16. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность. Издатель: Сибирское университетское издательство, 2007 г. 480 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57551&sr=1(ЭБС)

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	eLibrary.ru». Российская электронная библиотека. Полные тексты зарубежных и отечественных научных периодических изданий http://elibrary.ru
----	---

6.3. Перечень информационных технологий

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Adobe Reader
6.3.1.2	Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.3	FoxitReader
6.3.1.4	Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.5	Google Chrome
6.3.1.6	Браузер
6.3.1.7	Kaspersky Antivirus
6.3.1.8	Средство антивирусной защиты
6.3.1.9	OpenOffice
6.3.1.10	Программное обеспечение для работы с электронными документами

6.3.2 Перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных

6.3.2.1	Гарант
6.3.2.2	Консультант+

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	<p>Для проведения практических занятий Аудитория, оборудованная учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, раковина с подводом холодной воды, холодильник, столы лабораторные</p> <p>Оборудование для проведения занятий: Весы лабораторные; световые микроскопы; люминоскоп, влагомер, рН-метр, анализатор качества молока, проекционный трихинелоскоп, компрессорий, лупы с подсветкой, овоскоп, рефрактометр, баня водяная лабораторная, центрифуга, холодильник, лабораторная посуда и инструменты.</p>
7.2	<p>Для текущего контроля и промежуточной аттестации, проведения групповых и индивидуальных консультаций Аудитория, оборудованная учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, раковина с подводом холодной воды, холодильник, столы лабораторные</p> <p>Оборудование для проведения занятий: Весы лабораторные; световые микроскопы; люминоскоп, влагомер, рН-метр, анализатор качества молока, проекционный трихинелоскоп, компрессорий, лупы с подсветкой, овоскоп, рефрактометр, баня водяная лабораторная, центрифуга, холодильник, лабораторная посуда и инструменты.</p>
8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
<p>Г. Гундарева А.Н. Методические указания по общепрофессиональной практике для обучающихся по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», – Астрахань: АГТУ, 2019, http://portal.astu.org/</p>	

Индивидуальный план/задание

Вид практики: учебная / производственная/ преддипломная
нужное подчеркнуть

Тип практики:

Способ проведения практики: выездная/стационарная
нужное подчеркнуть

Обучающийся _____
(ФИО полностью, группа)

Направление 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Место проведения практики _____

Объем и краткое содержание (виды работ) практики:

№ п/п	Раздел практики	курс	Формы текущего контроля успеваемости
1	1 этап: Подготовительный этап: инструктаж по технике безопасности; поиск информации по индивидуальному заданию, сбор эмпирических данных, необходимых для решения поставленных задач	1	проверка знаний по технике безопасности, опрос
2	2 этап: Основной этап <i>Выезды в места 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.	1	Формирование дневника практики, представление собранного материала
3	Заключительный этап: Защита отчета по практике на кафедре	1	Отчет по результатам практики
	Форма отчетности по практике	1	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 _____

Рабочий график (план) проведения практики

(20__/20__ учебный год)

Шифр _

Направление _____

Курс _____

Место прохождения практики (наименование организации)

Руководитель практики от Университета _____

Вид практики: учебная / производственная/ преддипломная
(нужное подчеркнуть)

Тип практики:
(название в соответствии с учебным планом)

Способ проведения практики: выездная/стационарная
(нужное подчеркнуть)

Срок прохождения практики: с _____ по _____

Дата (сроки)	Планируемые формы работы (раздел практик)
	Знакомство с правилами внутреннего распорядка
	Изучение структуры организации.
	и т.д.

Руководитель практики от университета (должность, ученое звание)

дата, подпись