

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

**ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета  
ветеринарной медицины

доцент А.Н. Иевченко

24 мая 2023 г.



**Рабочая программа**  
**производственной (ветеринарно-санитарной) практики**  
(Адаптированная рабочая программа для лиц с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональ-  
ным образовательным программам высшего образования)

**Направление подготовки**  
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Направленность подготовки**  
Ветеринарно-санитарная экспертиза  
бакалавриат

**Уровень высшего образования**  
бакалавриат

**Форма обучения**  
очная

**Краснодар**  
**2023**

Рабочая программа производственной (ветеринарно-санитарной) практики разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 19 сентября 2017 г. № 939.

Автор: зав. кафедры микробиологии,  
эпизоотологии и вирусологии, док-  
тор ветеринарных наук,  
профессор



А. А. Шевченко

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры микробиологии, эпизоотологии и вирусологии от 10.05.2023 г., протокол № 9.

Заведующий кафедрой,  
доктор ветеринарных  
наук,  
профессор



А. А. Шевченко

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины от 22.05.2023 г., протокол № 9.

Председатель  
методической комиссии,  
кандидат ветеринарных наук,  
доцент



М. Н. Лифенцова

Руководитель  
основной профессиональной  
образовательной програм-  
мы, доктор ветеринарных  
наук,  
профессор



А. А. Шевченко

## **1 Цель производственной (ветеринарно-санитарной) практики**

**Целью** производственной (ветеринарно-санитарной) практики является приобретение и совершенствование знаний, практических навыков, умений, формировании у обучающегося профессиональных компетенций в соответствии с избранной программой, подготовка к будущей профессиональной деятельности, а также приобретение навыков планирования и организации труда в условиях производства и умение использовать современные средства, системы контроля и управления качеством сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

## **2 Задачи практики являются**

Задачами производственной (ветеринарно-санитарной) практики являются:

- приобретение практических профессиональных умений и навыков работы в производственных условиях;
- способность осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;
- способность оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности;
- способность идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;
- способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- способность пользоваться специальными лабораторным оборудованием при проведении лабораторных исследований при инфекционных, инвазионных и незаразных патологиях при экспертизе мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также рыбы;
- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, в том числе защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

## **3 Вид практики, тип практики**

Вид практики: производственная практика.

Тип практики: ветеринарно-санитарная практика

#### **4 Способ проведения производственной практики**

Способ проведения практики – выездной и стационарный в профильных организациях.

Руководство факультета ветеринарной медицины заключает долгосрочные договора с профильными организациями, на базе которых обучающиеся могут проходить производственную практику (ветеринарно-санитарная практика) - выездная и стационарная в структурных подразделениях организации.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

#### **5 Форма проведения практики**

Форма проведения практики: дискретная, по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

#### **6 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами образовательной программы**

**В результате прохождения практики формируются следующие компетенции:**

**ОПК-3** Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

**ОПК-5** Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности;

**ОПК-6** Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;

**ПКС-1** Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

**ПКС-2** Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения;

**ПКС-3** Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

**ПКС-10** Способностью пользоваться специальными лабораторным

оборудованием при проведении лабораторных исследований при инфекционных, инвазионных и незаразных патологиях при экспертизе мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

**ПКС-11** Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, в том числе защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

## 7 Место производственной практики в структуре ОПОП ВО

Производственная практика (ветеринарно-санитарная практика) входит в Блок 2 «Практика» обязательной части программы ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Практика проводится на 4 курсе в 8 семестре.

## 8 Содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 432 часа, 12 зачетных единиц.

Форма контроля зачет, выполняют отчет о прохождении практики.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работы на практике, в часах				
		контакт- ная ауди- торная	контакт- ная внеа- удиторная	иные формы	итого	Формы теку- щего и проме- жуточного кон- троля
1	<b>Подготовительный этап</b> Инструктаж по технике безопасности, формирование индивидуального задания под руководством руководителя практики.	2	20	100	72	Отметка в журнале инструктажа по технике безопасности. Индивидуальное задание.
2	<b>Производственный этап</b> Ознакомление с организационно-производственной структурой базы прохождения практики, выполнение индивидуального задания.	-	42	150	278	Записи в дневнике о выполненной работе в течение дня, заверенные подписью руководителя практики от организации или учрежде-

						ния, отчет.
3	<b>Завершающий этап.</b> Обработка и анализ собственных материалов. Подведение итогов практики. Подготовка отчета и доклада. Комиссионная защита отчета.	2	30	86	82	Записи в дневнике о выполненной работе в течение дня, заверенные подписью руководителя практики от организации или учреждения, отчет.
	Всего, час	4	92	336	432	<b>Зачет</b>

## 9 Требование к форме отчетности по практике. Промежуточная аттестация по итогам производственной практики

Во время прохождения практики каждый обучающийся должен не только своевременно оформлять дневник, но и готовить отчет, где отражает характеристику места прохождения практики, основные показатели выполняемой работы.

При оформлении отчета следует учитывать его структуру и содержание разделов.

*Структура отчета по практике:*

1. Индивидуальное задание.
2. Рабочий-график (план).
3. Дневник прохождения практики.
4. Отзыв руководителя практики от профильной организации.
5. Аттестационный лист по практике.
6. Титульный лист отчета.
7. Описательная часть отчета по практике.
8. Приложения.

Описательная часть отчета по производственной практике, должна иметь следующую структуру:

- Введение
- Основная часть
- Заключение

## Правила оформления отчета. Общие требования.

Описательная часть отчета по производственной практике должна иметь объем не менее 20-30 рукописных страниц и содержать все разделы указанные выше.

Описательная часть отчета печатью не заверяется.

Ошибки и описки допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте исправленного текста. Исправлений на странице может быть не более двух. В противном случае страница переписывается.

В тексте документа не допускается применять обороты разговорной речи, техницизмы, профессионализмы; применять иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке; применять произвольные словообразования.

В тексте работы не допускается применять сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии и пунктуации.

Страницы отчета должны быть сброшюрованы.

Все разделы документов, указанные в приложении 1,2,3,4,5,6,7,8 должны быть полностью оформлены согласно предъявляемым требованиям.

Индивидуальное задание, рабочий график (план), отзыв руководителя практики от профильной организации, титульный лист отчета и аттестационный лист по практике должны быть полностью выполнены печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги одного сорта формата А4 (210×297 мм).

Таблица, представленная в дневнике прохождения практики, заполняется рукописным способом. Все остальные графы дневника – печатным.

Обучающийся обязан ежедневно вести записи в своем дневнике о характере выполненной работы в течение дня, к концу рабочего дня представлять их руководителю практики от профильной организации на подпись. Записи должны быть аккуратными, разборчивыми и лаконичными. После описания каждого объекта работы оставляется свободная строка через все графы. Подпись ставится в графе «Отметка руководителя практики о выполнении работы», где также должны быть указаны сведения о выполнении или невыполнении задания (выполнено/не выполнено).

На всех документах обязательно наличие «живой» подписи руководителя практики от КубГАУ и руководителя от профильной организации (не допускается использование подписи в виде рисунка, цветной ксерокопии, факсимиле и т.д.).

Наличие печати на документах удостоверяет их подлинность.

### **Критерии оценки отчета по результатам практики**

Оценки **«отлично»** заслуживает отчет, в котором полно раскрыто содержание задания; текст излагается последовательно и логично с применением новейших нормативных актов и документов; дана всесторонняя оценка практического материала; содержится творческий подход к решению проблемы; присутствуют элементы научно-исследовательской работы; предложены основные направления совершенствования хозяйственной деятельности по направлениям работы; сделаны экономически обоснованные выводы и предложения. Отчет соответствует предъявляемым требованиям оформления.

Оценки **«хорошо»** заслуживает отчет, в котором содержание раскрыто достаточно полно, материал излагается с применением основных нормативных актов, основные положения хорошо проанализированы, имеются выводы и экономически обоснованные предложения по совершенствованию хозяйственной деятельности организации. Отчет в основном соответствует предъявляемым требованиям к оформлению.

Оценки **«удовлетворительно»** заслуживает отчет, в котором содержание раскрыто слабо и в неполном объеме, выводы правильные, но предложения являются необоснованными. Материал излагается на основе неполного перечня нормативных актов и отчетности. Существуют нарушения в оформлении отчета.

Оценки **«неудовлетворительно»** заслуживает отчет, в котором очень слабо рассмотрены практические вопросы задания, применяются старые нормативные акты и отчетность. Отчет выполнен с нарушениями основных требований к оформлению. Такой отчет должен быть полностью исправлен.

#### **Критерии оценки ответов на вопросы членов комиссии**

В процессе ответов на вопросы членов комиссии по результатам НИР обучающийся должен подтвердить готовность решать профессиональные задачи по видам деятельности, на которые ориентирована программа практики.

Вопросы задаются в рамках проведенного исследования. Ответы оцениваются членами комиссии. Общая оценка выставляется в зависимости от доли правильных ответов в общем количестве заданных вопросов в соответствии с регламентом защиты НИР:

Доля правильных ответов до 30 % - «неудовлетворительно».

Доля правильных ответов от 31 % до 60 % - «удовлетворительно».

Доля правильных ответов от 61 % до 85 % - «хорошо».

Доля правильных ответов от 86 % до 100 % - «отлично»

#### **10 Фонд оценочных средств по практике**



## 10.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Номер семестра	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
<b>ОПК-3</b> Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	
8	Ветеринарное законодательство
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ОПК-5</b> Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	
5	Основы делопроизводства
7	Организация и экономика ветеринарного дела
7	Стандартизация и метрология в ветеринарии
7,8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ОПК-6</b> Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	
5,6	Паразитология и инвазионные болезни
5,6	Эпизоотология и инфекционные болезни
6	Основы хирургии
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ПКС-1</b> Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
7	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке аквакультуры
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках
7,8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
8	Технология переработки мяса и мясопродуктов
8	Экспертиза мяса и мясопродуктов
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ПКС-2</b> – Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения	
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
7	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке аквакультуры
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках
7,8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
8	Биология и патология рыб и пчёл
8	Болезни рыб и промысловых гидробионтов
8	Технология переработки молока и молочных продуктов
8	Экспертиза молока и молочных продуктов

8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ПКС-3</b> - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
7	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке аквакультуры
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках
7,8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
8	Биология и патология рыб и пчёл
8	Болезни рыб и промысловых гидробионтов
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ПКС-10</b> Способностью пользоваться специальными лабораторным оборудованием при проведении лабораторных исследований при инфекционных, инвазионных и незаразных патологиях при экспертизе мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
3,4	Микробиология
5	Ветеринарная вирусология
5,6	Паразитология и инвазионные болезни
5,6	Эпизоотология и инфекционные болезни
5,6	Внутренние незаразные болезни
5,6	Патологическая анатомия животных
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ПКС-11</b> – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, в том числе защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	
2	Учебная практика: Общепрофессиональная практика
3	Биологическая безопасность в лабораториях
3	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
4	Ветеринарная радиобиология
4	Радиационная безопасность продукции животноводства
5	Ветеринарная санитария
6	Безопасность жизнедеятельности
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

## 10.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Планируемые результаты освоения компе- тенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовле- творитель- но	удовлетво- рительно	хорошо	отлично	
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с норматив- ными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса					

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ИД-1 Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	Оформляет неправильно учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	Оформляет на низком уровне учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	Оформляет на достаточном уровне учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	Оформляет на высоком уровне учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	Отчет по производственной практике, вопросы членов комиссии
<b>ОПК-5</b> Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности					
ИД-1 Способен оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и применять современные информационные, компьютерные технологии, и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Не способен оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и применять современные информационные, компьютерные технологии, и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ	Способен поверхностно оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и применять современные информационные, компьютерные технологии, и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выпол-	Способен на достаточном уровне оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и применять современные информационные, компьютерные технологии, и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ	Способен на высоком уровне оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и применять современные информационные, компьютерные технологии, и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения	Отчет по производственной практике, вопросы членов комиссии

Планируемые результаты освоения компе- тенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовле- творитель- но	удовлетво- рительно	хорошо	отлично	
	программ для выпол- нения необ- ходимых расчетов	нения необ- ходимых расчетов	программ для выпол- нения необ- ходимых расчетов	необходимых расчетов	
<b>ОПК-6</b> Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения за- болеваний различной этиологии					
ИД-1 Применяет навыки органи- зации обезвре- живания, утили- зации и уничто- жения мяса, продуктов убоя, пищевого мяс- ного сырья, мясной продук- ции, меда, мо- лока и молоч- ных продуктов, расти-тельных пищевых про- дуктов, яиц до- машней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признан- ных по резуль- татам ветери- нарно- санитарной экс- пертизы некаче- ственными и (или) опасными	Не приме- няет навыки организа- ции обез- врежива- ния, утили- зации и уничтоже- ния мяса, продуктов убоя, пище- вого мясно- го сырья, мясной продукции, меда, моло- ка и молоч- ных про- дуктов, рас- ти-тельных пищевых продуктов, яиц домаш- ней птицы, пресновод- ной рыбы и раков, мор- ской рыбы и икры, признанных по резуль- татам вете- ринарно-	Применяет поверхност- но навыки организации обезврежи- вания, ути- лизации и уничтожения мяса, про- дуктов убоя, пищевого мясного сы- рья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, расти- тельных пи- щевых про- дуктов, яиц домашней птицы, прес- новодной рыбы и ра- ков, морской рыбы и ик- ры, признан- ных по ре- зультатам ветеринарно- санитарной экспертизы	Применяет на достаточ- ном уровне навыки ор- ганизации обезврежи- вания, ути- лизации и уничтоже- ния мяса, продуктов убоя, пище- вого мясного сырья, мяс- ной продук- ции, меда, молока и молочных продуктов, расти- тельных пи- щевых про- дуктов, яиц домашней птицы, пресновод- ной рыбы и раков, мор- ской рыбы и икры, при- знанных по результатам ветеринар-	Применяет на высоком уровне навы- ки организа- ции обезвре- живания, ути- лизации и уничтожения мяса, продук- тов убоя, пи- щевого мяс- ного сырья, мясной про- дукции, меда, молока и мо- лочных про- дуктов, расти- тельных пи- щевых про- дуктов, яиц домашней птицы, прес- новодной ры- бы и раков, морской ры- бы и икры, признанных по результа- там ветери- нарно- санитарной экспертизы некачествен-	Отчет по производ- ственной практике, вопросы членов ко- миссии

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
	санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	некачественными и (или) опасными	но-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	ными и (или) опасными	
<b>ПКС-1</b> Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции					
ПКС-1.1  Знать:  Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Не знает порядок предубойного ветеринарного осмотра живот-ных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-	Поверхностно знает порядок предубойного ветеринарного осмотра живот-ных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Знает на среднем уровне порядок предубойного ветеринарного осмотра живот-ных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной	Знает на высоком уровне порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Отчет по производственной практике, вопросы членов комиссии

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
	санитарной оценки		оценки		
<p>ПКС-1.2</p> <p>Уметь:</p> <p>Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных</p>	<p>Не умеет производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления за-</p>	<p>Умеет на низком уровне производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления за-</p>	<p>Умеет на достаточном уровне производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления за-</p>	<p>Умеет на высоком уровне производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных</p>	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
	болеваний животных	животных	животных		
<p>ПКС-1.3</p> <p>Владеть</p> <p>Проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	<p>Не владеет проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	<p>Частично владеет проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	<p>Владеет на достаточном уровне проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	<p>Владеет на высоком уровне проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	
<b>ПКС-2 – Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения</b>					
<p>ПКС-2.1</p> <p>Знать.</p> <p>Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, раститель-</p>	<p>Не знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, рас-</p>	<p>Имеет поверхностные знания порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов,</p>	<p>Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, раститель-</p>	<p>Знает на высоком уровне порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных</p>	<p>Отчет по производственной практике, вопросы членов комиссии</p>

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	тительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	вых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	
ПКС-2.2  Уметь  Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продук-	Не умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных про-	Умеет на низком уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных	Умеет на достаточном уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и	Умеет на высоком уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов,	



Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
тов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	дуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	
<p>ПКС-2.3</p> <p>Владеть</p> <p>Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц</p>	Не владеет осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных	Частично владеет осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных	Владеет на достаточном уровне осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов,	Владеет на высоком уровне осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию меда, молока и молочных продуктов, растительных	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	вых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	
<b>ПКС-3 - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</b>					
<b>ПКС-3.1</b>  Знать.  Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Не знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Имеет поверхностные знания порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Знает на высоком уровне порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Отчет по производственной практике, вопросы членов комиссии
<b>ПКС-3.2</b>  Уметь  Определять	Не умеет определять необходимость и	Умеет на низком уровне определять необ-	Умеет на достаточном уровне определять	Умеет на высоком уровне определять необходи-	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	ходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	мость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	
<p>ПКС-3.3</p> <p>Владеть</p> <p>Проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных ис-</p>	Не владеет проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения	Частично владеет проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабора-	Владеет на достаточном уровне проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимо-	Владеет на высоком уровне проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимо-	

Планируемые результаты освоения компе- тенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовле- творитель- но	удовлетво- рительно	хорошо	отлично	
следований	лаборатор- ных иссле- дований	торных ис- следований	сти проведе- ния лабора- торных ис- следований	торных ис- следований	
<b>ПКС-10</b> Способностью пользоваться специальными лабораторным оборудованием при проведении лабораторных исследований при инфекционных, инвазионных и незаразных патологиях при экспертизе мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции					
ПКС-10.1  Знать.  Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Не знает  стандарт- ные мето- дики прове- дения лабо- раторных исследова- ний мяса, продуктов убоя, пище- вого мясно- го сырья, мясной продукции на их соот- ветствие требовани- ям ветери- нарно- санитарной и пищевой безопасно- сти по со- держанию химиче- ских, ра- диологиче- ских ве- ществ и их соединений, биологиче- ских орга- низмов,	Имеет по- верхностные знания стан- дартных ме- тодик прове- дения лабо- раторных исследова- ний мяса, продуктов убоя, пище- вого мясного сырья, мяс- ной продук- ции на их соответствие требованиям ветеринарно- санитарной и пищевой безопасности по содержа- нию химиче- ских, радио- логических веществ и их соединений, биологиче- ских орга- низмов, представля- ющих опас- ность для	Знает Стан- дартные ме- тодики про- ведения ла- бораторных исследова- ний мяса, продуктов убоя, пище- вого мясного сырья, мяс- ной продук- ции на их соответствие требованиям ветеринар- но- санитарной и пищевой безопасно- сти по со- держанию химических, радиологи- ческих ве- ществ и их соединений, биологиче- ских орга- низмов, представля- ющих опас- ность для	Знает на вы- соком уровне Стандартные методику проведения лабораторных исследований мяса, продук- тов убоя, пи- щевое мяс- ного сырья, мясной про- дукции на их соответствие требованиям ветеринарно- санитарной и пищевой без- опасности по содержанию химических, радиологиче- ских веществ и их соедине- ний, биологи- ческих орга- низмов, пред- ставляющих опасность для здоровья че- ловека и жи- вотных	Отчет по производ- ственной практике, вопросы членов ко- миссии

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
	представляющих опасность для здоровья человека и животных	здоровья человека и животных	здоровья человека и животных		
<p>ПКС-10.2</p> <p><b>Уметь</b></p> <p>Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p>	Не умеет определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Умеет на низком уровне определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Умеет на достаточном уровне определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Умеет на высоком уровне определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	
ПКС-10.3	Не владеет	Частично	Владеет	Владеет на	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<b>Владеть</b>  Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	проведением лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	владеет проведением лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	проведением лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	высоком уровне проведением лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	
<b>ПКС-11</b> – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, в том числе защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий					
<b>ПКС-11.1</b>  Знать: требования охраны труда в сельском хозяйстве и порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц до-	Не знает требования охраны труда в сельском хозяйстве и порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молоч-	Имеет поверхностные знания требований охраны труда в сельском хозяйстве и порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных	Знает требования охраны труда в сельском хозяйстве и порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных	Знает на высоком уровне требования охраны труда в сельском хозяйстве и порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных	Отчет по производственной практике, вопросы членов комиссии

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
машней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	ных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	
ПКС-11.2  <b>Уметь:</b> осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и	Не умеет осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, ути-	Умеет на низком уровне осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, ути-	Умеет на достаточном уровне осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, ути-	Умеет на высоком уровне осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уни-	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
уничтожения	лизации и уничтожения	лизации и уничтожения	вания, утилизации и уничтожения	чтожения	
<p>ПКС-11.3</p> <p>Владеть: навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p>	<p>Не владеет навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p>	<p>Частично владеет навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p>	<p>Владеет на достаточном уровне навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p>	<p>Владеет на высоком уровне навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p>	



Планируемые результаты освоения компе- тенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовле- творитель- но	удовлетво- рительно	хорошо	отлично	
	ственными и (или) опасными		некаче- ственными и (или) опас- ными		

### **10.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

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

Для производственной практики средством оценки является отчет.

Защита отчетов осуществляется специальной комиссией, созданной деканатом, согласно приказа. По результатам производственной практики обучающемуся выставляется дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

В процессе ответов на вопросы членов комиссии по результатам производственной практики обучающийся должен подтвердить готовность решать профессиональные задачи по видам деятельности, на которые ориентирована программа практики.

Вопросы задаются в рамках проведенного исследования.

Для оценки форсированности общепрофессиональных и профессиональных компетенций приводятся задания в виде кейсов, содержащих данные, характерные для реальной производственной ситуации.

Для оценки уровня освоения компетенций на этапе защиты отчета о прохождении практики используется оценочный лист.

#### **Примерные кейс-задания**

##### **Кейс-задача №1**

На пограничном контрольном ветеринарном пункте при досмотре автотранспорта, в качестве сопроводительного документа ветеринарному сотруднику была предоставлена ксерокопия ветеринарного свидетельства №2, на мясо- говядину мороженную в количестве 22 туши.

1. Определить действия ветеринарного работника.
2. Как должен был поступить поставщик, чтобы избежать подобной ситуации.

### **Кейс-задача №2**

Гражданин П.П.Петров вывозит на рынок в соседний район 2 фляги мёда. Куда и за какими ветеринарными документами на товар он должен обратиться?

### **Кейс-задача №3**

Составить отчет о противоэзоотических мероприятиях по форме № 1-вет. За квартал проведены диагностические исследования на туберкулез – 500 голов крупного рогатого скота, на лейкоз – 400 голов крупного рогатого скота с отрицательным результатом. Привито против сибирской язвы 4000 голов крупного рогатого скота, 8000 овец, 300 лошадей; обработано против гиподерматоза 1000 голов крупного рогатого скота. Проведена профилактическая дезинфекция пяти помещений площадью 100 тыс.м<sup>2</sup> , дератизация пяти помещений площадью 8 тыс. м<sup>2</sup> .

### **Кейс-задача №4**

Составить акт на профилактическую дезинфекцию животноводческого корпуса 3%-ным раствором формальдегида. Размеры помещения длина 40 м, ширина 10 м, высота 3 м.

**Вопросы для проведения защиты отчета по результатам производственной практики:**

1. Что понимается под термином «Ветеринарное законодательство»?
2. Ущерб от падежа, вынужденного убоя, уничтожения больных животных. Напишите формулу расчета. При каких болезнях этот ущерб является основным.
3. Составление проекта Решения (Постановления) Администрации о наложении карантина.
4. Основное содержание закона РФ «О ветеринарии».
5. Ущерб от снижения продуктивности больных животных. Напишите формулу и назовите болезни, при которых он имеет решающее значение.
6. Права и обязанности ветеринарных специалистов.
7. Назовите документы, издающиеся в развитие закона РФ «О ветеринарии». Кем они готовятся и утверждаются.

8. Ущерб от потери племенной ценности животных. Написать формулу и назвать болезни, при которых он является ведущим.
9. Значение планирования в ветеринарии.
10. Главный ветеринарный орган МСХ РФ и его функции.
11. Ответственность должностных лиц и граждан за нарушение законодательства по вопросам ветеринарии.
12. Напишите формулу ущерба от потери приплода и перечислите болезни, при которых он является ведущим.
13. Объекты и принципы ветеринарного планирования.
14. Ветеринарные управления (отделы) краев, областей, их функции.
15. Кто осуществляет контроль за соблюдением положения закона РФ «О ветеринарии» и других документов ветзаконодательства?
16. Как определить общий ущерб от болезни? Что такое коэффициент заболеваемости, летальности, в/убоя, удельная величина экономического ущерба?
17. Виды планов и порядок их составления.
18. Организационная структура ветеринарной службы в районе.
19. Назовите ветеринарные учреждения в сельском районе по назначению и профилю работы.
20. Что понимается под ветеринарными затратами? Виды затрат и методика их определения.
21. Планирование ветеринарных мероприятий в хозяйстве.
22. Станция по борьбе с болезнями животных, ее функции и штаты.
23. Основные задачи ветслужбы хозяйств, предприятий и организаций.
24. Предотвращенный ущерб в результате проведения профилактических ветмероприятий. Формулы его расчета.
25. План противоэпизоотических мероприятий, его структура.
26. Участковая ветеринарная лечебница, ее функции и штаты.
27. План ветеринарно-санитарных работ и пропаганды ветеринарных знаний.
28. Ветеринарный участок, его функции и штаты.
29. Порядок составления акта приема-передачи ветучастка или хозяйства.
30. Ущерб, предотвращенный в результате проведения лечебных мероприятий. Примеры.
31. Районная ветеринарная лаборатория, ее функции и штаты.
32. Какие сведения входят в систему экономических показателей при изучении эффективности ветеринарных мероприятий?

33. Как определить общую экономическую эффективность ветмероприятий и эффективность их на рубль затрат (окупаемость).
34. Организация общих мер профилактики заразных болезней.
35. Лаборатория ветсанэкспертизы, ее функции и штаты.
36. Перечислите все основные виды ущерба от заболевания животных с приведением примеров по каждому виду.
37. Организация ветслужбы в хозяйстве, штаты ветспециалистов.
38. Порядок наложения карантина по заразным болезням.
39. Особенности ветобслуживания животноводческих комплексов.
40. Оздоровительные мероприятия в неблагополучных пунктах.
41. Организация противоэпизоотических мероприятий в комплексах.
42. Порядок снятия карантина при заразных болезнях.
43. Научные и правовые основы ветеринарного бизнеса.
44. Расчет потребности ветпрепаратов для выполнения планов.
45. Индивидуальная трудовая деятельность.
46. Ветеринарные органы и руководство ветеринарным делом в субъектах Федерации.
47. Учет в ветеринарии. Основные формы учета.
48. Оформление ветеринарных свидетельств и справок на животных, продукцию и сырье животного происхождения.
49. Материально-техническое обеспечение ветслужбы.
50. Ветеринарно-санитарный надзор, его значение.
51. Основные права и обязанности потребителей ветеринарных услуг.
52. Что такое государственная ветеринария, в чем заключается ее ведущая роль?
53. Производственная и ведомственная ветеринария.
54. Объекты и методы ветеринарно-санитарного надзора.
55. Объекты ветеринарной деятельности.
56. Хозрасчет в ветеринарных учреждениях.
57. Организация специальных мер профилактики заразных болезней.
58. Государственный, ведомственный, производственный ветеринарный надзор.
59. Ветеринарный надзор на транспорте и государственной границе.
60. Методика составления сметы расходов ветеринарных учреждений.
61. Органы и учреждения ветеринарного снабжения.
62. Учет, хранение и использование ветеринарного имущества.
63. Основные формы ветеринарной отчетности, принципы составления и сроки предоставления.

#### **10.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценки знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Для формирования индивидуального задания и подготовке отчета по практике, необходимо руководствоваться учебно-методическими указаниями «Методические указания по прохождению производственной практики (технологическая практика) для обучающихся 2 года обучения очной формы по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Государственный ветеринарный надзор» (программа магистратуры)» / КубГАУ, 2018. – 39 с.

При формулировании критериев оценки педагоги руководствуются Положением системы менеджмента качества КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

#### **Критерии оценивания результатов обучения**

##### **Критерии оценивания результатов обучения по результатам прохождения практики**

Результаты выполнения и защиты отчета по производственной практике (научно-исследовательская работа) оцениваются «зачтено», «не зачтено» и заносятся в зачетную книжку обучающегося, протокол защиты отчета, ведомость.

<b>Наименование оценочного средства</b>	<b>Критерии оценивания компетенций (результатов)</b>	<b>Оценка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Письменный отчёт по практике (технологическая практика), во время защиты отчета	– соответствие структуры и содержания разделов отчета по практике заданию, требованиям и методическим рекомендациям; – степень раскрытия сущности вопросов, качество представленных аналитических материалов, характе-	«отлично» (зачтено)	Оценку «отлично» или «зачтено» заслуживает обучающийся, который выполнил весь намеченный объем работы в срок и на высоком уровне в соответствии с программой практики, проявил самостоятельность, творческий подход и соответствующую профессиональную подготовку, показал владение теоретическими знаниями и практическими навыками проведения аналитического исследования, умение работать с аналитической информацией, и системно оценивать представленную в них информацию, а также умение делать вы-

Наименование оценочного средства	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Оценка	Критерии оценивания
	<p>ризующих объект исследования</p> <p>– соблюдение требований к оформлению</p> <p>– грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии во время защиты отчета</p> <p>– полнота, точность, аргументированность ответов во время защиты отчета</p>		воды и аргументировать собственную позицию; требования к оформлению полностью соблюдены.
		«хорошо» (зачтено)	Оценку «хорошо» или «зачтено» заслуживает обучающийся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу, однако допустил незначительные просчеты методического характера при общем хорошем уровне профессиональной подготовки, недостаточно полно представил аналитические материалы исследования, сформулировал предложения по решению выявленных в процессе практики проблем, составляющих сферу научных интересов обучающегося; имеются упущения в оформлении отчета.
		«удовлетворительно» (зачтено)	Оценку «удовлетворительно» или «зачтено» заслуживает обучающийся при частичном выполнении намеченной на период практики программы, если он допустил просчеты или ошибки методического характера, а представленный им информационный материал не позволяет в полной мере сформировать аналитическую базу исследования и требует соответствующей дополнительной обработки и систематизации; имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета.
		«неудовлетворительно» (не зачтено)	Оценки «неудовлетворительно» или «не зачтено» заслуживает обучающийся, не выполнивший программу практики и представивший отчет, выполненный на крайне низком уровне; требования к оформлению отчета не соблюдены.

Аттестационный оценочный лист для оценки защиты отчета по прохождению практики.

#### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф.И.О.

Обучающийся (аяся) года обучения направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза», успешно прошел (ла) производственную практику (технологическая практика) в объеме 432 часа/12 з.ед. с «\_\_\_»\_\_\_\_\_201\_\_года по «\_\_\_»\_\_\_\_\_201\_\_года в профильной организации

(наименование профильной организации)

(адрес профильной организации)

В ходе практики обучающийся, согласно рабочей программы практики, освоил следующие компетенции:

Наименование компетенций	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)
Итоговая оценка уровня освоения компетенций			

должность, Ф.И.О., подпись

## 11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

### Основная учебная литература:

1. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013. – 136 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58744>. – Загл. с экрана.
2. Латыпов, Д.Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.Г. Латыпов, О.Т. Муллакаев, И.Н. Залялов. – Электрон. дан. – СПб. : Лань, 2017. – 456 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/96857> – Загл. с экрана.
3. Жаров, А.В. Судебная ветеринарная медицина. [Электронный ресурс] : учеб. – Электрон. дан. – СПб. : Лань, 2014. – 464 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/45681> – Загл. с экрана.
4. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] : учеб. / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/45654> – Загл. с экрана.

### Дополнительная учебная литература:

1. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Корпо-

рация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.А. Лыкасова [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/61365> — Загл. с экрана.

3. Зубарева, И.М. Аспекты общей эпизоотологии инвазионных болезней. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.М. Зубарева, В.И. Василевич, А.С. Донченко. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ, 2016. — 275 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90996> — Загл. с экрана.

4. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М.Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4167>.— ЭБС «IPRbooks». 3.

5. Экспертиза кормов и кормовых добавок [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ К.Я. Мотовилов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 335 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4166>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

6. Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2013. — 592 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/50676> — Загл. с экрана.

7. Долганова, Н.В. Микробиология рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / под общ. ред. Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Издательство «Лань», 2012. — 288 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/4226>. — ЭБС «Лань», по паролю.

8. Кузнецов А.Ф. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии [Электронный ресурс]: учебное пособие / под общ. ред. А.Ф. Кузнецова В.И. Родина, В.В. Светличкина с соавт. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Издательство «Лань», 2013. — 512 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/12983>. — ЭБС «Лань», по паролю.

9. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие / под общ. ред. О.К. Мотовилова, В.М. Поздняковского, К.Я. Мотовилова, Н.В. Тиханова — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Издательство «Лань», 2016. — 320 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/71724>. — ЭБС «Лань», по паролю.

10. Серегин И.Г. Государственный ветеринарный надзор при импорте-экспорте сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Г. Серегин, Б.В. Уша. — Элек-



трон. текстовые данные. — СПб. : Квадро, 2018. — 511 с. — 978-5-906371-98-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79868.html>

11. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

12. Кочарян, В.Д. Диагностика болезней и терапия животных, патология, онкология и морфология животных [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Д. Кочарян, В.С. Авдеенко, М.А. Ушаков, С.П. Перерядкина. — Электрон. дан. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2017. — 180 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107815>

13. Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов : учебник / А.Ф. Кузнецов, А.М. Лунегов, К.А. Рожков, И.В. Лунегова ; под редакцией А.Ф. Кузнецова. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-2778-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/96856> (дата обращения: 21.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## **12 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

### **Перечень электронно-библиотечных систем**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тематика</b>
1	Znanium.com	Универсальная
2	Издательство «Лань»	Ветеринария, сельское хозяйство, технология хранения и переработки пищевых продуктов
3	IPRbook	Универсальная
4	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная

Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»:

<http://mcx.ru/> - официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ;

<http://www.fsvps.ru/> - официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор);

<http://www.dsh.krasnodar.ru/> - официальный сайт Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края;

<http://rsn.krasnodar.ru/> - официальный сайт Управления Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Краснодарскому краю и Республике Адыгея (Россельхознадзор);

<http://www.kubanvet.ru/> - официальный сайт Государственного управления ветеринарии Краснодарского края;

<http://krasnodarvet.ru/> - официальный сайт ГБУ Краснодарского края «Управление ветеринарии города Краснодара»;

<http://ветеринария.рф/> - первое федеральное издание о ветеринарии и продовольственной безопасности;

<http://www.oie.int/> - официальный сайт Всемирной организации по охране здоровья животных (Международное эпизоотическое бюро - МЭБ);  
<http://consultant.ru/> - правовая система «Консультант Плюс», бесплатный доступ с ПК университета.

### **13 Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационных справочных систем**

#### **Перечень лицензионного ПО**

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

#### **Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

№	Наименование	Тематика
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная
2	КонсультантПлюс	Правовая

### **14 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
	Производственная практика: Научно-исследовательская работа	210 ВМ – Лаборатория Помещение №210 ВМ, площадь — 31,1м²; лаборатория . холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.; микроскоп — 11 шт.; шкаф лабораторный — 1 шт.; весы — 2 шт.;	350044, г. Краснодар, ул. Калинина д. 13, здание учебного корпуса ветеринарного факультета

		<p>центрифуга — 3 шт.; встряхиватель — 1 шт.; термостат — 2 шт.); технические средства обучения (компьютер персональный — 1 шт.); специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p>	
	<p>Производственная практика: Научно- исследовательская ра- бота</p>	<p>Помещение №317 ВМ, площадь — 34,5м<sup>2</sup>; лаборатория . лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 8 шт.; микроскоп — 1 шт.; весы — 3 шт.; дозатор — 5 шт.; центрифуга — 1 шт.; стенд лабораторный — 2 шт.; насос — 1 шт.; калориметр — 3 шт.; мешалка — 1 шт.; термостат — 2 шт.); технические средства обучения (принтер — 1 шт.); специализированная мебель (учеб- ная доска, учебная мебель).</p>	<p>350044, г. Краснодар, ул. Калини- на д. 13, здание учебного корпуса ветеринарного факультета</p>
		<p>Помещение №108 ВМ, площадь — 52,7м<sup>2</sup>; помещение для самостоя- тельной работы обучающихся. технические средства обучения (компьютеры персональные); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информаци- онно-образовательную среду уни- верситета; специализированная мебель (учеб- ная мебель).</p>	<p>350044, г. Краснодар, ул. Калини- на д. 13, здание учебного корпуса ветеринарного факультета</p>

Для практики, проводимой выездным способом, материально-техническое обеспечение прохождения практики обеспечивается профильной организацией не ниже уровня, указанного в программе практики в соответствии с ФГОС ВО.