

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. Шевченко
22 мая 2019 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Ветеринарно-санитарная практика

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»
(программа бакалавриата)

Форма обучения
очная

Краснодар
2019

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

Автор:

Профессор, д-р. вет. наук



С.Н. Забашта

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры микробиологии, эпизоотологии и вирусологии от 13 мая 2019 г., протокол № 9

Заведующий кафедрой, профессор



А.А. Шевченко

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины от 20.05.19 г., протокол № 9.

Председатель
методической комиссии
факультета ветеринарной медицины,
к.в.н., доцент



М.Н. Лифенцова

Руководитель основной
основной профессиональной
образовательной программы,
д.в.н., профессор



А.А. Шевченко

1 Цель производственной практики

Целью производственной практики (ветеринарно-санитарная практика) 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 практики (ветеринарно-санитарная практика) 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				
		контактная аудиторная	контактная внеаудиторная	иные формы	итого	Формы текущего и промежуточного контроля
1	Подготовительный этап 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	Производственный этап 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 учреждения,

						отчет.
3	Завершающий этап. 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	Зачет

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
ОПК-3 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
ОПК-5 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
ОПК-6 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
ПКС-1 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
ПКС-2 – 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
ПКС-3 - 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
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	
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
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	
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	Уровень освоения	Оценочное
-------------	------------------	-----------

результаты освоения компетенции	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	средство
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса					
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
ОПК-5 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 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	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	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,	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,	Отчет по производственной практике, вопросы членов комиссии

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
	области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	
ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии					
ИД-1 Применяет навыки 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 некачественным и (или)	Не применяет навыки 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	Применяет поверхностные навыки 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 морской	Применяет на достаточном уровне навыки 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	Применяет на высоком уровне навыки 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	Отчет по производственной практике, вопросы членов комиссии

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
опасными	ой рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	й рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	
ПКС-1 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	Не знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции,	Поверхностно знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в	Знает на среднем уровне порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной	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	Отчет по производственной практике, вопросы членов комиссии

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
оценки	в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	о осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной 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</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</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</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</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</p>	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	ных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	ных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	ных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных	
ПКС-1.3 Владеть Проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	Не владеет проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости	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	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	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	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
	проведения лабораторных исследований	исследователь	лабораторных исследований		
ПКС-2 – Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения					
ПКС-2.1 Знать. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой	Не знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой	Имеет поверхностные знания порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой	Знает на высоком уровне порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой	Отчет по производственной практике, вопросы членов комиссии

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
продукции	бством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности и пищевой продукции	Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	ветеринарии и в сфере безопасност и пищевой продукции	безопасности пищевой продукции	
<p>ПКС-2.2</p> <p>Уметь</p> <p>Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции</p>	<p>Не умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной</p>	<p>Умеет на низком уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной</p>	<p>Умеет на достаточном уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной</p>	<p>Умеет на высоком уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной</p>	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
	экспертизы каждого вида продукции	каждого вида продукции	каждого вида продукции		
<p>ПКС-2.3</p> <p>Владеть</p> <p>Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>Не владеет осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности и допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>Частично владеет осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>Владеет на достаточном уровне осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>Владеет на высоком уровне осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	
ПКС-3 - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры					
ПКС-3.1	Не знает порядок	Имеет поверхностн	Знает порядок	Знает на высоком	Отчет по производственной

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Знать. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	ые знания порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимы лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	уровне порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	практике, вопросы членов комиссии
ПКС-3.2 Уметь Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного	Не умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе	Умеет на низком уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Умеет на достаточном уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Умеет на высоком уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	
ПКС-3.3 Владеть Проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	Не владеет проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	Частично владеет проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	Владеет на достаточном уровне проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	Владеет на высоком уровне проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	
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-10.1	Не знает	Имеет	Знает	Знает на	Отчет по производстве

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
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	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	поверхностные знания стандартных методик проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	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	высоком уровне 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	ной практике, вопросы членов комиссии

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
	для здоровья человека и животных				
<p>ПКС-10.2</p> <p>Уметь</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>	<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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	
ПКС-10.3	Не владеет	Частично	Владеет	Владеет на	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Владеть 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	
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					
ПКС-11.1 Знать: требования охраны труда в сельском хозяйстве и порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции,	Не знает требования охраны труда в сельском хозяйстве и порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого	Имеет поверхностные знания требований охраны труда в сельском хозяйстве и порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя,	Знает требования охраны труда в сельском хозяйстве и порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого	Знает на высоком уровне требования охраны труда в сельском хозяйстве и порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого	Отчет по производственной практике, вопросы членов комиссии

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
меда, молока и молочных 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	мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных 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	пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных 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	мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных 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	мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных 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	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<p>ПКС-11.2</p> <p>Уметь: осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения</p>	<p>Не умеет осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения</p>	<p>Умеет на низком уровне осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения</p>	<p>Умеет на достаточном уровне осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения</p>	<p>Умеет на высоком уровне осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения</p>	
<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</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</p>	<p>Частично владеет навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных растительных пищевых</p>	<p>Владеет на достаточном уровне навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных растительных пищевых</p>	<p>Владеет на высоком уровне навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных растительных пищевых</p>	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественным и (или) опасными	продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	

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.м² , дератизация пяти помещений площадью 8 тыс. м² .

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 мероприятий. 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.
- 64.Делопроизводство в ветеринарных учреждениях.

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.

Наименование оценочного средства	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Оценка	Критерии оценивания
<p>Письменный отчёт по практике (технологическая практика), во время защиты отчета</p>	<p>– соответствие структуры и содержания разделов отчета по практике заданию, требованиям и методическим рекомендациям;</p> <p>– степень раскрытия сущности вопросов, качество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования</p>	<p>«отлично» (зачтено)</p>	<p>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 выводы и аргументировать собственную позицию; требования к оформлению полностью соблюдены.</p>
	<p>– соблюдение требований к оформлению</p> <p>– грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии во время защиты отчета</p>	<p>«хорошо» (зачтено)</p>	<p>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.</p>
	<p>– полнота, точность, аргументированность ответов во время защиты отчета</p>	<p>«удовлетворительно» (зачтено)</p>	<p>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</p>

Наименование оценочного средства	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Оценка	Критерии оценивания
			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)
<i>Итоговая оценка уровня освоения компетенций</i>			

должность, Ф.И.О., подпись

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература:

- 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: Корпорация «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. — Электрон. 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

№	Наименование	Тематика
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

Средства информационно-коммуникационных технологий, задействованных в образовательном процессе

- Microsoft Windows,
- Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint),
- Система тестирования INDIGO.

14 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Наименование помещений	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа.
------------------------	---	---

Специальные помещения: учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации		
2вм (лекционная аудитория)	мультимедийное дополнительное оборудование	Microsoft Windows Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)
301вм (учебная аудитория)	доска ДК 11Э2410, телевизор LG, парты (16 шт), стол преподавательский (1 шт), стул (1 шт).	-
303вм (учебная аудитория)	доска ДК 11Э2410 парты (16 шт) стол преподавательский стул (9 шт) аптечные шкафы (2 шт)	-
307вм (учебная аудитория)	доска ДК 11Э2410, магнитная мешалка, инкубатор птичка, парты (12 шт), аптечные шкафы (1 шт)	-
Лаборатории		
317вм (межкафедральная научно исследовательская лаборатория)	ИФА-анализат.8TAT FAX 2100, PH-метр (2 шт), весы (3 шт), ИФА-анализатор, калориметр (3 шт), колбонагреватель, микроскоп, иономер, облучатель бактерицидный (2 шт) прибор инактивации, сыворотки, термостат, холодильник (Атлант), электрофорез, насос вакуумный,	
Научно-исследовательская лаборатория № 210 корпуса ветеринарной медицины	Морозильная камера, холодильник, микроскопы, лабораторные столы, вытяжка, сушильные шкафы, мойка, компьютер, принтер, сканер, весы, центрифуга, трихинелоскоп, сплитсистема	Microsoft Windows Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)
Помещения для самостоятельной работы		
108вм (межкафедральный компьютерный класс)	стол (6 шт), стул (14 шт), парты (2 шт), компьютерное оборудование	Microsoft Windows Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint) Система тестирования INDI-GO
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования		
213вм	<i>Мебель:</i> сейф (1 шт), шкаф металлический, холодильник (1 шт)	-

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.