

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Б2.В.02(П) Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности**

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки (специализация): Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника: бакалавр

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

ОПК-2 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, ОМР, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности

Знать:

Этап 1: научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы;

Этап 2: правила составления отчетов;

Уметь:

Этап 1: собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы;

Этап 2: составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок;

Владеть:

Этап 1: навыками по анализу, обобщению научно-технической информации;

Этап 2: навыками по составлению отчетов и участию во внедрении результатов исследований и разработок

ОПК-4 способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области

Знать:

Этап 1: организация ветеринарного надзора;

Этап 2: перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе;

Уметь:

Этап 1: осуществлять организацию и проведение мониторинга возникновения и распространения инфекционных и других болезней, биологического загрязнения окружающей среды, карантинные мероприятия, защиту населения в очагах особо опасных инвазий, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях;

Этап 2: организовать и контролировать проведение массовых диагностических и лечебно-профилактических мероприятий, направленных на раннее выявление, недопущение и оперативное лечение опасных инфекционных заболеваний, в том числе, зооантропонозов;

разрабатывать и осуществлять комплекс профилактических, оздоровительных и лечебных мероприятий в животноводстве; организовывать согласованную деятельность ветеринарных, медико-санитарных врачей, зоотехников, агрономов по вопросам профилактики инфекционных болезней животных;

проводить семинары, совещания, собрания ветеринарных работников и граждан;

Владеть:

Этап 1: осуществлять организацию и проведение мониторинга возникновения и распространения инфекционных и других болезней, биологического загрязнения окружающей среды, карантинные мероприятия, защиту населения в очагах особо опасных инвазий, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях; организовать и контролировать проведение массовых диагностических и лечебно-профилактических мероприятий, направленных на раннее выявление, недопущение и оперативное лечение опасных инфекционных заболеваний, в том числе, зооантропонозов;

Этап 2: разрабатывать и осуществлять комплекс профилактических, оздоровительных и лечебных мероприятий в животноводстве; организовывать согласованную деятельность

ветеринарных, медико- санитарных врачей, зоотехников, агрономов по вопросам профилактики инфекционных болезней животных; проводить семинары, совещания, собрания ветеринарных работников и граждан; осуществлять ветеринарный надзор исследований и разработок

ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

Знать:

Этап 1: классификации и дифференциальной диагностики пищевых отравлений; основных источников возникновения пищевых токсикоинфекции; случаев требующих отбора проб для исключения обсеменения сырья и пищевых продуктов возбудителями пищевых токсикоинфекции;

Этап 2: современных методов бактериологического исследования мяса, молока, яиц и других продуктов животного происхождения; гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;

Уметь:

Этап 1: отбирать пробы для бактериологического исследования сырья и продуктов животного происхождения;

Этап 2: проводить контроль продуктов животноводства на наличие пищевых токсикоинфекций и анализировать полученные результаты исследований;

Владеть:

Этап 1: навыками в диагностике пищевых токсикоинфекций по клиническому проявлению и результатам лабораторных исследований; методами бактериологического исследования сырья и продуктов животного происхождения;

Этап 2: отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию

ПК-3 готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

Знать:

Этап 1: источники информации об использовании более эффективных технологий для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения;

Этап 2: информационные системы поиска информации - система интернет;

Уметь:

Этап 1: внедрять в производство более эффективные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения;

Этап 2: применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов;

Владеть:

Этап 1: приобрести опыт по внедрению в производство более эффективных технологий для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения;

Этап 2: навыками работы с основными законами РФ, регулирующими качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения;

ПК-7 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

Знать:

Этап 1: способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности

Этап 2: методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности

Уметь:

Этап 1: проводить сравнительный анализ наблюдаемых структурных изменений

Этап 2: формулировать выводы и обоснования к наблюдаемым структурным

изменениям

Владеть:

Этап 1: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях

Этап 2: навыками обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах Госветнадзора

1. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ОПК-2 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, ОМР, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, ОМР, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	Знать: научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы; Уметь: собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы; Владеть: навыками по анализу, обобщению научно-технической информации;	Защита дневника, отчета
ОПК-4	Способен применять	Знать:	Защита дневника,

<p>способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>	<p>метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>	<p>организация ветеринарного надзора; Уметь: осуществлять организацию и проведение мониторинга возникновения и распространения инфекционных и других болезней, биологического загрязнения окружающей среды, карантинные мероприятия, защиту населения в очагах особо опасных инвазий, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях; Владеть: осуществлять организацию и проведение мониторинга возникновения и распространения инфекционных и других болезней, биологического загрязнения окружающей среды, карантинные мероприятия, защиту населения в очагах особо опасных инвазий, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях; организовать и контролировать проведение массовых диагностических и</p>	<p>отчета</p>
--	---	--	---------------

		лечебно-профилактических мероприятий, направленных на раннее выявление, недопущение и оперативное лечение опасных инфекционных заболеваний, в том числе, зооантропонозов;	
ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<p>Знать: классификации и дифференциальной диагностики пищевых отравлений; основных источников возникновения пищевых токсикоинфекции; случаев требующих отбора проб для исключения обсеменения сырья и пищевых продуктов возбудителями пищевых токсикоинфекции;</p> <p>Уметь: отбирать пробы для бактериологического исследования сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>Владеть: навыками в диагностике пищевых токсикоинфекций по клиническому проявлению и результатам лабораторных исследований; методами бактериологического исследования сырья и продуктов</p>	Защита дневника, отчета

		животного происхождения;	
ПК-3 готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Готов осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знать: источники информации об использовании более эффективных технологий для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения; Уметь: внедрять в производство более эффективные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения; Владеть: приобрести опыт по внедрению в производство более эффективных технологий для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения;	Защита дневника, отчета
ПК-7 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Знать: способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности Уметь: проводить сравнительный анализ наблюдаемых структурных изменений Владеть: способами и технологиями	Защита дневника, отчета

		защиты чрезвычайных ситуациях	в	
--	--	-------------------------------------	---	--

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ОПК-2 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, ОМР, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, ОМР, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	Знать: правила составления отчетов; Уметь: составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок; Владеть: навыками по составлению отчетов и участию во внедрении результатов исследований и разработок	Защита дневника, отчета
ОПК-4 способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Способен применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Знать: перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе; Уметь: организовать и контролировать проведение массовых диагностических и лечебно-профилактических мероприятий, направленных на раннее выявление, недопущение и оперативное лечение опасных инфекционных заболеваний, в том	Защита дневника, отчета

		<p>числе, зооантропонозов; разрабатывать и осуществлять комплекс профилактических, оздоровительных и лечебных мероприятий в животноводстве; организовывать согласованную деятельность ветеринарных, медико- санитарных врачей, зоотехников, агрономов по вопросам профилактики инфекционных болезней животных; проводить семинары, совещания, собрания ветеринарных работников и граждан;</p> <p>Владеть: разрабатывать и осуществлять комплекс профилактических, оздоровительных и лечебных мероприятий в животноводстве; организовывать согласованную деятельность ветеринарных, медико- санитарных врачей, зоотехников, агрономов по вопросам профилактики инфекционных болезней животных; проводить семинары, совещания, собрания ветеринарных работников и</p>	
--	--	--	--

		граждан; осуществлять ветеринарный надзор исследований и разработок	
ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Знать: современных методов бактериологического исследования мяса, молока, яиц и других продуктов животного происхождения; гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов; Уметь: проводить контроль продуктов животноводства на наличие пищевых токсикоинфекций и анализировать полученные результаты исследований; Владеть: отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию	Защита дневника, отчета
ПК-3 готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Готов осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знать: информационные системы поиска информации - система интернет; Уметь: применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов;	Защита дневника, отчета

		Владеть: навыками работы с основными законами РФ, регулирующими качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения;	
ПК-7 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Знать: методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности Уметь: формулировать выводы и обоснования к наблюдаемым структурным изменениям Владеть: навыками обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах Госветнадзора	Защита дневника, отчета

2. Шкалы оценивания.

Университет использует шкалы оценивания соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Шкалы оценивания и описание шкал оценивания представлены в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 – Шкалы оценивания

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	
[95;100]	A – (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85;95)	B – (5)		
[70;85)	C – (4)	хорошо – (4)	
[60;70)	D – (3+)	удовлетворительно – (3)	незачтено
[50;60)	E – (3)		
[33,3;50)	FX – (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0;33,3)	F – (2)		

Таблица 4 - Описание шкал оценивания

ECTS	Критерии оценивания	Традиционная шкала
А	Превосходно – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	отлично (зачтено)
В	Отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.	
С	Хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	хорошо (зачтено)
D	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.	удовлетворительно (зачтено)
Е	Посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	удовлетворительно (незачтено)
FХ	Условно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким	неудовлетворительно (незачтено)

	к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.	
F	Безусловно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	

Таблица 5 – Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах

Этапы формирования компетенций	Формирование оценки						
	незачтено			зачтено			
	неудовлетворительно		удовлетворительно		хорошо	отлично	
	F(2)	FX(2+)	E(3)*	D(3+)	C(4)	B(5)	A(5+)
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)
Этап-1	0-16,5	16,5-25,0	25,0-30,0	30,0-35,0	35,0-42,5	42,5-47,5	47,5-50
Этап 2	0-33,3	33,3-50	50-60	60-70	70-85	85-95	95-100

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 6 – ОПК-2 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, ОМР, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности

Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы;	1. Сан ПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов 2. Нормативные документы, регламентирующие безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов
Уметь: собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую	3. Критерии безопасности пищевых продуктов 4. Основопологающие законы в области качества и безопасности продукции

информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы;	
Навыки: навыками по анализу, обобщению научно-технической информации;	5.Закон РФ "О защите прав потребителя" 6.Основные понятия в области сертификации. Законодательная база и нормативные документы

ОПК-4 способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области

Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: организация ветеринарного надзора;	1.Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения
Уметь: осуществлять организацию и проведение мониторинга возникновения и распространения инфекционных и других болезней, биологического загрязнения окружающей среды, карантинные мероприятия, защиту населения в очагах особо опасных инвазий, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях;	3. Перспективные технологии производства продукции из сырья животного и растительного происхождения 4. Гигиеническая характеристика основных компонентов сырья и продуктов животного происхождения; 5.Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания для человека и окружающей среды;
Навыки: осуществлять организацию и проведение мониторинга	6.Загрязнение сырья и продуктов животного происхождения ксенобиотиками химического и биологического происхождения 7.Методы контроля ксенобиотиков в сырье и продуктах животного происхождения, способы снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду.

<p>возникновения и распространения инфекционных и других болезней, биологического загрязнения окружающей среды, карантинные мероприятия, защиту населения в очагах особо опасных инвазий, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях; организовать и контролировать проведение массовых диагностических и лечебно-профилактических мероприятий, направленных на раннее выявление, недопущение и оперативное лечение опасных инфекционных заболеваний, в том числе, зооантропонозов;</p>	<p>8. Утилизация отходов</p>
--	------------------------------

ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

Этап 1

<p>Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>	<p>Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>
<p>Знать: классификации и дифференциальной диагностики пищевых отравлений; основных источников возникновения</p>	<p>1. Понятие о безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения 2. Основные критерии безопасности</p>

пищевых токсикоинфекции; случаев требующих отбора проб для исключения обсеменения сырья и пищевых продуктов возбудителями пищевых токсикоинфекции;	
Уметь: отбирать пробы для бактериологического исследования сырья и продуктов животного происхождения;	3. Основная нормативно-правовая документария в области санитарно-гигиенической оценки продукции 4. Способы повышения качества продукции и сырья
Навыки: навыками в диагностике пищевых токсикоинфекций по клиническому проявлению и результатам лабораторных исследований; методами бактериологического исследования сырья и продуктов животного происхождения;	5. Правила работы с нормативными документами 6. Анализ современного ветеринарного законодательства и нормативной документации в области ВСЭ. 7. Современные методы ВСЭ.

**ПК-3 готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: источники информации об использовании более эффективных технологий для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения;	1.Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства мёда по ГОСТу и действующим правилам

Уметь: внедрять в производство более эффективные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения;	2. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия 3. Как ведется оперативный контроль за работой производства?
Навыки: приобрести опыт по внедрению в производство более эффективных технологий для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения;	4. Нормативно-правовая база учета затрат на производство 5. Методы учета затрат на производство и себестоимости

ПК-7 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности	1.Правила оформления ветеринарно-сопроводительных документов 2.Принцип GMP 3.История возникновения и современные правила СанПиН
Уметь: проводить сравнительный анализ наблюдаемых структурных изменений	4.Государственные (межгосударственные) стандарты на продукцию 5. Санитарные правила
Навыки: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях	6.Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов 7.Оборотоспособность пищевых продуктов, материалов и изделий 8.Информация о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий

Таблица 7 - ОПК-2 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, OMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности

Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: правила составления отчетов;	1. Научные разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы 2. Использование современных приборов для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы
Уметь: составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок;	3. Разработка ветеринарных правил других нормативных актов, обязательных для выполнения при ведении животноводства, содержании животных, производстве, хранении, перевозке и реализации продуктов животноводства 4. Методики гигиенической и токсикологической оценки продукции
Навыки: навыками по составлению отчетов и участию во внедрении результатов исследований и разработок	5. Осуществление ветеринарно-санитарной сертификации продукции животного происхождения в процессе производства и при торговле на рынках 6. Разработки в области государственного ветеринарного и ведомственного ветеринарно-санитарного надзора

ОПК-4 способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области

Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе;	Сбор, обработка, анализ и систематизация материалов по теме исследования. Апробация материалов исследований
Уметь: организовать и контролировать проведение массовых диагностических и лечебно-профилактических мероприятий, направленных на раннее выявление, недопущение и оперативное лечение опасных инфекционных	Экономический ущерб от загрязнения окружающей природной среды Определять экономическую эффективность собственных исследований

<p>заболеваний, в том числе, зооантропонозов; разрабатывать и осуществлять комплекс профилактических, оздоровительных и лечебных мероприятий в животноводстве; организовывать согласованную деятельность ветеринарных, медико- санитарных врачей, зоотехников, агрономов по вопросам профилактики инфекционных болезней животных; проводить семинары, совещания, собрания ветеринарных работников и граждан;</p>	
<p>Навыки: разрабатывать и осуществлять комплекс профилактических, оздоровительных и лечебных мероприятий в животноводстве; организовывать согласованную деятельность ветеринарных, медико- санитарных врачей, зоотехников, агрономов по вопросам профилактики инфекционных болезней животных; проводить семинары, совещания, собрания ветеринарных работников и</p>	<p>Инструменты анализа Статистические показатели изучаемых признаков Понятие средняя арифметическая величина, дисперсия, среднее линейное отклонение</p>

граждан; осуществлять ветеринарный надзор исследований и разработок	
---	--

ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: современных методов бактериологического исследования мяса, молока, яиц и других продуктов животного происхождения; гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;	Методика расчета социальной и экономической эффективности Выбор и обоснование методики расчета экономической эффективности Показатели социально-экономической эффективности
Уметь: проводить контроль продуктов животноводства на наличие пищевых токсикоинфекций и анализировать полученные результаты исследований;	Виды обработки результатов Аналитические инструменты обработки информации Понятие среднее квадратическое отклонение Понятие коэффициент корреляции Пирсона, Спирмена, Крамера, Фи. Дисперсионный анализ
Навыки: отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию	Экономическая и социальная эффективность производства Расчёт экономической и социальной эффективности исследований и разработок

ПК-3 готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: информационные	1. Журнал сельхозучёта по форме 1-вет. 2. Журнал сельхозучёта по форме 2-вет.

системы поиска информации - система интернет;	
Уметь: применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов;	3. Обязанности владельцев животных в РФ. 4. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства РФ по вопросам ветеринарной медицины.
Навыки: навыками работы с основными законами РФ, регулируемыми качеством и безопасностью сырья и продуктов животного происхождения;	5. Организационная структура ветеринарии, руководство ветеринарным делом в РФ. 6. Федеральное агентство по ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ (Россельхознадзор), функции и структура, его права, обязанности и функции в плане ветеринарного надзора..

ПК-7 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности	1. Государственная ветеринарная служба РФ, ее организации и задачи 2. Положение о федеральной службе по ветеринарному и фитосанитарному надзору и контролю, полномочия, организация деятельности
Уметь: формулировать выводы и обоснования наблюдаемым структурным изменениям	3. Научные методики в области производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии 4. Разработки современной генной инженерии
Навыки: навыками обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах Госветнадзора	5. Использование научных методик и разработок в собственных исследованиях 6. Проведение эпидемиологического надзора для разработки и осуществления мероприятия, направленных на предотвращение заболеваний людей зооантропонозами

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

В процессе прохождения практики предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на первом этапе формирования компетенций (текущий контроль осуществляет руководитель практики от организации (предприятия), определенных учебным планом для данного вида практики, включают в себя:

Таблица 8 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 1 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Выполнение практических работ, обработка и анализ полученных материалов по результатам практики	Знания по технике безопасности сформированные во время прохождения инструктажа Основные умения и навыки, соответствующие выполняемой работе	Проверка отчета руководителем практики от организации
Самостоятельная работа (выполнение индивидуального задания)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки. Своевременность и качество выполнения индивидуального задания	Проверка индивидуального задания

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на втором этапе формирования компетенций (промежуточный контроль осуществляет руководитель практики от Университета), определенных учебным планом для данного вида практики, включают в себя:

Таблица 9 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 2 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Самостоятельная работа. (подготовка отчетной документации по итогам практики)	Оформление и содержание отчета	Проверка отчета на соответствие требованиям, предъявляемым к данному документу
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки, полученные во время прохождения практики	Зачет (публичная защита отчета)

I этап, характеризующий формирование компетенций:

До момента прохождения практики со студентами проводится организационно-информационное собрание по вопросам организации и прохождения практики, уточняются «Методические указания по написанию отчета по производственной практике»

по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», уточняется информационно-аналитический материал, который необходимо собрать студенту в ходе практики.

Студенты проходят инструктаж по технике безопасности, знакомятся с правилами трудового распорядка, техникой безопасности, требованиями охраны труда в период прохождения практики.

Студенты получают пакет документов (индивидуальное задание, дневник и направление на практику, с печатью и подписью структурного подразделения), которые они должны представить по месту практики.

Следующим этапом является место прохождения практики, где студент знакомится:

– с базой практики, составлением плана на весь период прохождения практики, под руководством представителя организации (предприятия). В плане должны быть отражены первичные профессиональные умения и навыки, которые студент призван получить в ходе практики, а также присутствовать аналитический материал, необходимый для написания отчета по итогам практики.

– с Уставом и другими учредительными документами организации (предприятия), регламентом, Положением структурного подразделения организации (предприятия), в котором студент проходит практику, правилами внутреннего распорядка.

– с нормативно – правовыми актами, на основании которых осуществляет деятельность структурного подразделения, выявляет цель и задачи его деятельности.

II этап, характеризующий формирование компетенций:

Второй этап содержит обработку и анализ полученных материалов по результатам практики, подготовку отчетной документации по итогам практике и ее защиту. Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является зачет с оценкой (защита отчета).

Завершающим этапом практики является подведение ее итогов в виде написания отчета.

К отчету по прохождению практики студент прилагает:

- рабочий дневник;
- отзыв-характеристику на студента, которая заверяется руководителем базы практики.

Требования к отчету по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

Отчет должен содержать развернутые ответы на вопросы, которые студент обязан изучить в ходе прохождения практики. Для оформления отчета студенту в конце практики выделяется не менее трех дней.

Структура отчета по научно-исследовательской работе

Структурными элементами отчета являются:

- титульный лист;
- аннотация (реферат);
- содержание;
- перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов (если сокращения используются);
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;

□ приложения.

Описание элементов структуры отчета.

Отчет представляется в виде пояснительной записки. Описание элементов структуры приведено ниже.

Титульный лист отчета.

Титульный лист является первым листом отчета. Форма титульного листа отчета приведена в Приложении 2.

Аннотация (реферат).

Аннотация (реферат) – структурный элемент отчета, дающий краткую характеристику выполненной работы с точки зрения содержания, назначения и результатов практики. Аннотация является вторым листом пояснительной записки отчета.

(Дописать исходя из специфики практики)

Перечень сокращений и условных обозначений.

Перечень сокращений и условных обозначений – структурный элемент отчета, дающий представление о вводимых автором отчета сокращениях и условных обозначениях. Элемент является не обязательным и применяется только при наличии в пояснительной записке сокращений и условных обозначений.

Содержание.

Содержание – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

Введение и заключение. «Введение» и «заключение» – структурные элементы отчета, требования к ним определяются настоящей программой или методическими указаниями к выполнению учебной практики. «Введение» и «Заключение» не включаются в общую нумерацию разделов и размещают на отдельных листах. Слова «Введение» и «Заключение» записывают посередине страницы с первой прописной буквы.

(Дописать содержание этих элементов исходя из специфики практики)

Основная часть.

Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются заданием студенту к отчету и/или методическими указаниями к выполнению учебной практики.

(Дописать требования, к содержанию основной части исходя из специфики практики)

Список использованных источников.

Список использованных источников помещается на отдельном пронумерованном листе (листах) пояснительной записки, а сами источники записываются и нумеруются в порядке их упоминания в тексте. Источники должны иметь последовательные номера, отделяемые от текста точкой и пробелом. Оформление производится согласно ГОСТ 7.1-84 (см. п. 3.2.2) ГОСТ Р 7.0.5 – 2008 «Библиографическая ссылка». Ссылки (согласно данному ГОСТ, они называются отсылками) на литературные источники приводятся в тексте и косых скобках в квадратных скобках.

Разрешается использовать два варианта оформления ссылки (отсылок):

1) порядковой номер (или – если это продиктовано целесообразностью – порядковый номер источника и номера страниц), например, [3], [18, с. 26];

2) имя автора (или название документа), год издания, указание страниц, например, [Карасик, 2002, с. 231], [Интерпретационные характеристики ... , 1999, с. 56].

Главное правило: отсылки оформляются единообразно по всему документу: или через указание порядкового номера, или через указание фамилии автора (авторов) или названия произведения.

Если в отсылке содержатся сведения о нескольких источниках, то группы сведений разделяются точкой с запятой: [13; 26], [74, с. 16–17; 82, с. 26] или [Шаховский, 2008; Шейгал, 2007], [Леотвич, 2007, с. 37; Слышкин, 2004, с. 35–38].

Если текст цитируется не по первоисточнику, а по другому документу, то в начале отсылки приводят слова «Цит. по:», например, [Цит. по: 132, с. 14] или [Цит. по: Олянич, 2004, с. 39–40]. Если дается не цитата, а упоминание чьих-то взглядов, мыслей, идей, но все равно с опорой не на первоисточник, то в отсылке приводят слова «Приводится по:», например, [Приводится по: 108] или [Приводится по: Красавский, 2001]. Если необходимы страницы, их также можно указать: [Приводится по: 108, с. 27] или [Приводится по: Красавский, 2001, с. 111].

Во избежание ошибок, следует придерживаться формы библиографических сведений об источнике из официальных печатных изданий.

Некоторый материал отчета допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, графический материал, таблицы большого формата, описания алгоритмов и программ, решаемых на ЭВМ и т.д. Приложения оформляются как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения.

Требования к оформлению листов текстовой части.

Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 х 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей:

- левое – не менее 30 мм,
- правое – не менее 10 мм,
- верхнее – не менее 15 мм,
- нижнее – не менее 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют в правом верхнем углу без точки в конце. Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере текст должен быть оформлен в текстовом редакторе Word for Windows.

Тип шрифта: Times New Roman Cyr. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов: полужирный, размер 16 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал одинарный.

Отчет о прохождении производственной практики с дневниками и отзывом – характеристикой сдаются на кафедру.

Руководитель практики от Университета осуществляет проверку отчета по производственной практике, проводит собеседование со студентом, при необходимости возвращает отчет для исправления недостатков.

Защита отчета проходит согласно утвержденному графику. Защита отчета оценивается в форме публичного заслушивания с презентацией материала по практике. По результатам защиты отчета по производственной практике студент может получить максимальное количество баллов (100 баллов).

Критерии балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения студентами практики формируются на кафедре, за которой закреплена конкретная практика.

Студент, прошедший практику, и имеющий соответствующую документацию по практике (дневник практики, рабочий дневник), а также имеющий отчет со всеми отметками о выполнении и отзыв работодателя о качестве подготовки выпускника с места практики, оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

Оценка «отлично» (85-100 баллов) выставляется в том случае, если студент демонстрирует полное освоение компетенций, согласно требованиям ФГОС ВО и рабочей программы производственной практики. В ходе защиты результатов практики студент должен доложить какие практические навыки он приобрел. Изложение материалов

полное, последовательное, грамотное. Приложены первичные документы. Приложения логично связаны с текстовой частью отчета. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв положительный.

Оценка «хорошо» (70-85 баллов) выставляется в том случае, если студент демонстрирует полное освоение компетенций, согласно требованиям ФГОС ВО и рабочей программы производственной практики. В ходе защиты результатов практики студент должен доложить какие практические навыки он приобрел. Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Допускаются несущественные ошибки. Приложения в основном связаны с текстовой частью отчета. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв положительный.

Оценка «удовлетворительно» (50-70 баллов) выставляется в том случае, если студент демонстрирует полное освоение компетенций, согласно требованиям ФГОС ВО и рабочей программы производственной практики. В ходе защиты результатов практики студент должен доложить какие практические навыки он приобрел. Изложение материалов неполное. Оформление не аккуратное. Текстовая часть не везде связана с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Отзыв положительный. Программа практики выполнена не в полном объеме.

Структура формирования балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики

№	Критерии оценок	Баллы
1	полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания	25
2	соответствие представленных результатов программе практики	25
3	своевременное представление отчета	10
4	качество оформления отчета	10
5	доклад по отчету	20
6	качество ответов на дополнительные вопросы	10
	ИТОГО	100

Прохождение всех этапов производственной практики, а именно выполнение всех видов работ, является обязательным. Высокий балл за один из этапов практики, не освобождает студента от прохождения других этапов защиты отчета.

Зачет с оценкой по производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности приравнивается к оценке по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.

1. Контрольные задания.