

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
« ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Б2.В.04(Пд) Производственная (преддипломная) практика

Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки: 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-5 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Знать:

Этап 1: роль токсикантов химического и биологического происхождения в загрязнении сырья животного происхождения и пищевых продуктов;

Этап 2: мероприятия для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;

Уметь:

Этап 1: оценивать безопасность мясных и растительных продуктов и полуфабрикатов;

Этап 2: организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;

Владеть:

Этап 1: проведения исследований, направленных на выявления мероприятий, повышающих качества продуктов животного и растительного происхождения;

Этап 2: организации и планирования экспериментов по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения

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
<p>ОПК-2 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, ОМР, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности</p>	<p>Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, ОМР, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности</p>	<p>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;</p>	<p>Предварительная защита ВКР</p>
<p>ОПК-4 способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>	<p>Способен применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>	<p>Знать: 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</p>	<p>Предварительная защита ВКР</p>

		<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>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</p>	<p>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>	<p>Знать: классификации и дифференциальной диагностики пищевых отравлений; основных источников возникновения пищевых токсикоинфекций; случаев требующих отбора проб для исключения обсеменения сырья и пищевых продуктов возбудителями пищевых токсикоинфекций; Уметь: отбирать пробы для бактериологического исследования сырья и продуктов животного происхождения; Владеть: навыками в диагностике пищевых токсикоинфекций по</p>	<p>Предварительная защита ВКР</p>

		клиническому проявлению и результатам лабораторных исследований; методами бактериологического исследования сырья и продуктов животного происхождения;	
ПК-5 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Готов выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Знать: роль токсикантов химического и биологического происхождения в загрязнении сырья животного происхождения и пищевых продуктов; Уметь: оценивать безопасность мясных и растительных продуктов и полуфабрикатов; Владеть: проведения исследований, направленных на выявления мероприятий, повышающих качества продуктов животного и растительного происхождения;	Предварительная защита ВКР

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,	Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, ОМР, ветеринарные	Знать: правила составления отчетов; Уметь: составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок; Владеть: навыками по	Предварительная защита ВКР

<p>ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности</p>	<p>нормы и правила в своей профессиональной деятельности</p>	<p>составлению отчетов и участия во внедрении результатов исследований и разработок</p>	
<p>ОПК-4 способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>	<p>Способен применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>	<p>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 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: разрабатывать и осуществлять комплекс профилактических, оздоровительных и лечебных мероприятий в животноводстве;</p>	<p>Предварительная защита ВКР</p>

		<p>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</p>	
<p>ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>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</p>	<p>Предварительная защита ВКР</p>
<p>ПК-5 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	<p>Готов выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	<p>Знать: мероприятия для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения; Уметь: организовывать и</p>	<p>Предварительная защита ВКР</p>

		планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения; Владеть: организации и планирования экспериментов по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения	
--	--	--	--

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
A	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)
B	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)
E	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)
FX	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 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.	неудовлетворительно (незачтено)

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;	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие о безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения 2. Основные критерии безопасности 3. Законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Уметь: собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы;	<ol style="list-style-type: none"> 4. Основная нормативно-правовая документация в области санитарно-гигиенической оценки продукции 5. Способы повышения качества продукции и сырья 6. Методы анализирования нормативных документов
Навыки: навыками по анализу, обобщению научно-технической информации;	<ol style="list-style-type: none"> 7. Правила работы с нормативными документами 8. Анализ современного ветеринарного законодательства и нормативной документации в области ВСЭ. 9. Современные методы ВСЭ. 10. Изучение изысканий НИИ в сфере ВСЭ. 11. Проблемы ВСЭ в рамках ветеринарных съездов, конгрессов и

конференций .

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: организацию ветеринарного надзора;	1. Принципы планирования (с примерами их применения в планировании ветеринарной деятельности). 2. Виды и разновидности планов ветеринарной деятельности. 3. План противоэпизоотических мероприятий, его составление и порядок выполнения.
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;	4. Закон РФ «О ветеринарии», его основные положения. 5. Госветнадзор в РФ. Права и обязанности госветинспектора. 6. Дайте определение понятию «ветеринарный надзор». Какие действия ветеринарных должностных лиц включает в себя это понятие?
Навыки: организации и контроля проведения массовых диагностических и лечебно-профилактических мероприятий, направленных на раннее выявление, недопущение и оперативное лечение опасных инфекционных заболеваний, в том числе,	7. Порядок оформления и введения в действие годового плана противоэпизоотических мероприятий в хозяйстве. 8. План по профилактике незаразных заболеваний, составление, сведения, которые нужно учитывать при его составлении.

зооантропонозов;

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

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: классификации и дифференциальной диагностики пищевых отравлений; основных источников возникновения пищевых токсикоинфекций; случаев требующих отбора проб для исключения обсеменения сырья и пищевых продуктов возбудителями пищевых токсикоинфекций;	1. Пищевые заболевания. 2. Классификация, этиология, роль продуктов животного происхождения в возникновении пищевых заболеваний. 3. Пищевые токсикоинфекций, вызываемые спорообразующими микроорганизмами <i>Cl. perfringens</i> , <i>Bac. cereus</i> .
Уметь: отбирать пробы для бактериологического исследования сырья и продуктов животного происхождения;	4. Микробиальные пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. 5. Пищевые микотоксикозы. 6. Пищевые токсикоинфекций, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами.
Навыки: диагностики пищевых токсикоинфекций по клиническому проявлению и результатам лабораторных исследований; методами бактериологического исследования сырья и продуктов животного происхождения;	7. Методы диагностики пищевых токсикоинфекций 8. Методы бактериологического исследования сырья и продуктов животного происхождения

ПК-5 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы

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: роль токсикантов химического и биологического происхождения в загрязнении сырья животного происхождения и пищевых продуктов;	1. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения 2. Загрязнители химического происхождения 3. Загрязнители биологического происхождения
Уметь: оценивать безопасность мясных и растительных продуктов и полуфабрикатов;	4. Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов 5. Классификация и ассортимент растительных полуфабрикатов 6. Контроль безопасности мясных и растительных продуктов и полуфабрикатов
Навыки: проведения исследований, направленных на выявления мероприятий, повышающих качества продуктов животного и растительного происхождения;	7. Лабораторные исследования пищевой продукции 8. Лабораторные исследования сырья животного происхождения 9. Лабораторные исследования сырья растительного происхождения

Таблица 7 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 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 по составлению отчетов;	1. Журнал сельхозучёта по форме 1-вет. 2. Журнал сельхозучёта по форме 2-вет. 3. Ветеринарная документация
Уметь: составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок;	4. Обязанности владельцев животных в РФ. 5. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства РФ по вопросам ветеринарной медицины. 6. Ветеринарное законодательство РФ. Разновидности подзаконных актов к Закону РФ «О ветеринарии».
Навыки: по составлению отчетов и участие во	7. Организационная структура ветеринарии, руководство ветеринарным делом в РФ. 8. Федеральное агентство по ветеринарному и фитосанитарному

внедрении результатов исследований и разработок;	и надзору РФ (Россельхознадзор), функции и структура, его права, обязанности и функции в плане ветеринарного надзора.. 9. Ветеринарная сеть сельского административного района.
--	--

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: правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе;	1. Состояние нормативной базы РФ по регулированию качества ветеринарно-санитарных мероприятий на транспорте и складах временного хранения. 2. Задачи вет-сан эксперта при обработке транспортных средств для недопущения распространения особо опасных болезней. 3. Оформление ветеринарных документов на перевозку животных и животноводческой продукции.
Уметь: 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	4. Методы профилактики инвазионных болезней у сельскохозяйственных животных и птицы 5. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм. 6. Незаразные болезни сельскохозяйственных животных и птицы. 7. Отклонения от норм продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы.

инфекционных болезней животных; проводить семинары, совещания, собрания ветеринарных работников и граждан;	
Навыки: разработки и осуществления комплекса профилактических, оздоровительных и лечебных мероприятий в животноводстве; организации согласованной деятельности 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	<p>Понятие о безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>Основные критерии безопасности</p> <p>Законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>Основная нормативно-правовая документария в области санитарно-гигиенической оценки продукции</p> <p>Способы повышения качества продукции и сырья</p> <p>Методы анализирования нормативных документов</p> <p>7. Правила работы с нормативными документами</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 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: современные методы бактериологического исследования мяса, молока, яиц и других продуктов животного	<ol style="list-style-type: none"> 1. Показания к бактериологическому анализу при ВСЭ продуктов убоя. Отбор проб. 2. Лабораторные методы исследования мяса на свежесть.

происхождения; гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;	
Уметь: проводить контроль продуктов животноводства на наличие пищевых токсикоинфекций и анализировать полученные результаты исследований;	3. Лабораторные исследования (бактериоскопия, определение рН, пероксидазы, формольная реакция). Санитарная оценка мяса. 4. Экспертиза мяса незрелых животных, мяса при отклонении от нормы запаха, вкуса, окраски туш, не связанных с болезнями животных и процессом хранения
Навыки: отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию;	5. Требования к доставке пищевых продуктов на рынки и правила их ветсанэкспертизы 6. Исследование мяса на трихинеллез. Отбор проб. Виды трихинеллоскопии. Группой метод трихинеллоскопии. Дифференциальная диагностика. Санитарная оценка при трихинеллезе. 7. Исследование мяса на цистицеркоз. Послеубойная и дифференциальная диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозах крупного рогатого скота и свиней

ПК-5 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы

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: мероприятия для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;	1. Мероприятия для повышения качества продуктов растительного происхождения 2. Мероприятия для повышения качества продуктов растительного происхождения
Уметь: организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;	3. Применение биологически активных веществ для повышения качества сельскохозяйственной продукции 4. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения для здоровья населения. 5. Новые методы консервирования мяса (сублимационная сушка, ультрафиолетовое облучение и др.).
Навыки: организации и планирования экспериментов по мероприятиям для повышения качества	6. Техно-химический контроль консервированных продуктов 7. Виды фальсификации продовольственных товаров

продуктов животного и растительного происхождения;	
--	--

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 преддипломной практике», 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 защите. Формой промежуточной аттестации по итогам преддипломной практики 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 производственной практике:

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 преддипломной практике

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.

Основная часть.

Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются заданием студенту к отчету и/или методическими указаниями к выполнению учебной 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], [Леотович, 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 оформляют 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 x 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 преддипломной 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 преддипломной практике 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.