

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**  
Б2.В.03(Н) Производственная научно-исследовательская работа

**Направление подготовки:** 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Профиль подготовки:** Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Квалификация выпускника:** бакалавр

**Форма обучения:** заочная

## 1 АННОТАЦИЯ

1.1 Производственная научно-исследовательская работа (далее по тексту – практика) входит в состав практики основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее по тексту ОПОП ВО) и учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки *36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза* профилю подготовки *Ветеринарно-санитарная экспертиза*.

1.2 Практика проходит в 10 семестре 5 курса и состоит из тесно взаимосвязанных этапов.

## 2 ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМЫ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

2.1 Производственная научно-исследовательская работа

Основными целями производственной практики являются - получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

2.2 Способы проведения практики:

Проведение практики может осуществляться следующими способами: в качестве стационарной и выездной практики.

Стационарная практика проводится в образовательной организации или ее филиале, в котором обучающиеся осваивают образовательную программу, или в иных организациях, расположенных на территории населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал. Выездная практика проводится в том случае, если место ее проведения расположено вне населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал. Выездная практика может проводиться в полевой форме в случае необходимости создания специальных условий для ее проведения.

2.3 Формы проведения практики

Организация проведения практики может осуществляться в следующих формах:

- дискретно:

- по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики;

## 1.3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики (знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности) и планируемых результатов освоения образовательной программы (компетенций обучающегося) представлена в таблице 1 .

**Таблица 1. Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики и планируемых результатов освоения образовательной программы**

Индекс и содержание компетенций	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
<b>ПК-10</b> способностью обобщать научную информацию и отечественного	Этап 1: основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая, биологическая,	Этап 1: определять основной химический состав пищевых продуктов Этап 2: давать	Этап 1: навыками работы с отдельными приборами в лаборатории

<p>зарубежного опыта по тематике научного исследования</p>	<p>энергетическая ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов) Этап 2: научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования</p>	<p>обоснованное заключение о качестве безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке.</p>	<p>исследования качества пищевых продуктов. Этап 2: навыками проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.</p>
<p><b>ПК-11</b> способностью проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии</p>	<p>Этап 1: основные понятия, термины и их определения в области товароведческой оценки продуктов убоя животных Этап 2: профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности</p>	<p>Этап 1: ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных Этап 2: определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры</p>	<p>Этап 1: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях Этап 2: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
<p><b>ПК-12</b> способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования.</p>	<p>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;</p>	<p>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;</p>	<p>Этап 1: навыками проведения исследований направленных на выявления мероприятий, повышающих качества продуктов животного и растительного происхождения; Этап 2: навыками организации и планирования экспериментов по мероприятиям для повышения качества продуктов</p>

			животного и растительного происхождения;
--	--	--	--

#### 4 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2. Перечень дисциплин, для которых «Производственная научно-исследовательская работа», в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является основополагающей, представлен в табл. 3.

**Таблица 2. – Требования к пререквизитам практики**

Компетенция	Дисциплина/Практика
<i>ПК-10</i>	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
<i>ПК-11</i>	Ветеринарно-санитарная экспертиза Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
<i>ПК-12</i>	Основы научных исследований

**Таблица 3 – Требования к постреквизитам практики**

Компетенция	Дисциплина/Практика
<i>ПК-10</i>	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)
<i>ПК-11</i>	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)
<i>ПК-12</i>	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)

#### 5 ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1 Время проведения практики - согласно календарного учебного графика.

5.2 Продолжительность практики составляет 2 недели.

5.3 Общая трудоёмкость учебной/производственной практики составляет 3 зачетных единиц.

Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля с указанием номера осваиваемой компетенции в соответствии с ОПОП приведено в таблице 4.

**Таблица 4. Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля**

Разделы (этапы) практики	Трудоёмкость					Результаты	
	Зач. Ед.	Часов*			Кол-во дней	форма текущего контроля	№ осваиваемой компетенции по ОПОП
		всего	контактная работа	Выполнение инд. задания			
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Общая трудоемкость по Учебному плану</b>	3	108	72	36	12		
1. Научное обоснование НИР. Изучение литературы по заданной теме НИР	0,25	9	7	2	1	Научный отчет по выполнению ВКР	ПК-10, ПК-11, ПК-12
2. Сущность методических приемов, проблемные и актуальные темы, цели исследований, обоснование актуальности выбранной темы. Особенности планирования эксперимента	0,5	18	14	4	2	Научный отчет по выполнению ВКР	ПК-10, ПК-11, ПК-12
3. Этапы НИР, вопросы которые следует излагать во введении, обзоре литературы, задачи исследований	0,5	18	14	4	2	Научный отчет по выполнению ВКР	ПК-10, ПК-11, ПК-12
4. План проведения опытов. Методические критерии постановки опытов. Этапы и последовательность НИР	0,25	9	7	2	1	Научный отчет по выполнению ВКР	ПК-10, ПК-11, ПК-12
5. Знакомство с научной литературой, принципы анализа прочитанного материала. Проведение информационного поиска, сравнительный анализ источников информации	0,5	18	5	13	2	Научный отчет по выполнению ВКР	ПК-10, ПК-11, ПК-12
6. Структура работы, порядок выполнения дипломной работы, общие требования к оформлению	1	36	25	11	4	Научный отчет по выполнению ВКР	ПК-10, ПК-11, ПК-12
<b>Вид контроля</b>	Зачет с оценкой						

7.3 Выполнение индивидуального задания студентов на практике.

7.3.1 Примерный перечень вариантов индивидуальных заданий:

1. Научное исследование как разновидность творческой деятельности.
2. Виды научных исследований.
3. Формы научной деятельности.
4. Планирование научных исследований.
5. Оформление результатов научных исследований.
6. Составление плана ВКР

7. Работа с источниками литературы.
8. Соблюдение этапности, логики и творческого подхода в проведении научных исследований.
9. Экспериментальные исследования, задачи, организация и этапы экспериментальных исследований.
10. Композиция ВКР.
11. Выполнение критериев ВКР.
12. Работа над рукописью.

## **6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

6.1 По окончании практики обучающийся должен предоставить на кафедру следующие документы не позднее 7 календарных дней с даты начала занятий или окончания практики:

- Научный отчет по выполнению ВКР. Отчет подписывается обучающимся, проверяется и визируется научным руководителем. Защита отчетов производится в соответствии с установленным графиком защиты отчетов. Нарушение сроков прохождения практики и сроков защиты считается невыполнением учебного плана. По результатам защиты отчетов обучающимся выставляется оценка по практике;

## **7 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

7.1 Форма аттестации практики зачёт с оценкой

7.2 Время проведения аттестации с «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г.

7.3 Зачет получает обучающийся, прошедший практику, представивший научный отчет по выполнению ВКР успешно защитивший отчет по практике.

7.4 Описание системы оценок.

7.4.1 По результатам прохождения практики начисляется максимум 100 баллов.

7.4.2 Критерии балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики формируются на кафедре, за которой закреплена дисциплина. Перечень критериев зависит от специфики практики.

Основные критерии:

- полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания, соответствующие программе практики – до 50 баллов;
- своевременное представление отчета, качество оформления – до 20 баллов;
- защита отчета, качество ответов на вопросы – до 30 баллов.

Форма фиксации с возможным вариантом критериев представлена в таблице 5.

Таблица 5. 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
	<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>

7.4.3 Структура формирования балльно-рейтинговой оценки прохождения обучающимися практики определяется ведущим преподавателем, рассматривается и

одобряется на заседании кафедры, утверждается в установленном порядке в составе программы практики.

7.4.4 Система оценок представлена в таблице 6.

Таблица 6. Система оценок

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

7.4.5 Прохождение всех этапов практики (выполнение всех видов работ) является обязательным. Набрав высокий балл за один из этапов практики, обучающийся не освобождается от прохождения других этапов.

7.4.6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

## **8 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### 8.1.1 Основная литература

1. Слесаренко, Н.А. Методология научного исследования [Электронный ресурс] : учебник / Н.А. Слесаренко, Е.Н. Борхунова, С.М. Борунова, С.В. Кузнецов ; под ред. Н.А. Слесаренко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 268 с. ЭБС Лань.
2. Рыжков, И.Б. Основы научных исследований и изобретательства [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Б. Рыжков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 224 с. ЭБС Лань.
3. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. Боровкова М.Ф.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45654>. — Загл. с экрана.
4. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4129>. — Загл. с экрана.

### 8.1.2 Дополнительная литература и Интернет-ресурсы *(не более 6-ти наименований.)*

1. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под ред. Позняковского В.М.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71724>. — Загл. с экрана.
2. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс] : учебник / В.И. Криштафович, В.М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович ; под ред. Криштафовича В.И.. — Электрон. дан. —

Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96855>. — Загл. с экрана.

3. Маюрникова, Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов, Г.А. Гореликова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 448 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69878>. — Загл. с экрана.

8.1.3 Методические указания по выполнению научно-исследовательской работы и защите выпускной квалификационной работы.

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ**

9.1. Программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Open Office

## **10 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

1. Компьютер с программным обеспечением.

2. Специализированные лаборатории и производственные подразделения организаций, предусмотренных для прохождения практики, обеспеченные необходимым рабочим местом, лабораторным оборудованием, реактивами.

3. Специализированная одежда и обувь.

4. Средства гигиены и обеззараживания.

5. Инструменты клинического обследования, убой, послеубойного осмотра туш и органов, взятия и исследования проб материала.

6. Канцелярские принадлежности.

Разработал/и:

\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. *Тайгузин Р.Ш.*