

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Новосибирский государственный аграрный университет»

Утверждаю:

Декан ФВМ

Леденева О.Ю. Леденева
«19 » мая 2017 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

B2.B.1(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Уровень профессионального образования прикладной бакалавриат

Направление(я) подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль(и)

(программы)

(полное наименование профиля направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Курс 2,3/2,3 Семестр 4,6/4,6

Дифференцированный зачет (Зачет) 4,6/4,6 семестр

Новосибирск 2017

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного 01 декабря 2016 года № 1516

Разработчики:

Леденева О.Ю. доцент кафедры ВСЭ и паразитологии Леденева О.Ю.

Зубарев И.М. доцент кафедры ВСЭ и паразитологии Зубарева И.М.

Коновалов Е.С. ст. преподаватель кафедры ВСЭ и паразитологии Коновалов Е.С.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «11» 04 2017г., протокол № 10

Заведующий кафедрой ВСЭ и паразитологии

Леденева О.Ю. доцент, канд. вет. наук Леденева О.Ю.

Программа одобрена учебно-методической комиссией факультета «15» 05 2017г., протокол № 9

Председатель учебно-методической комиссии *Ильин*

1. Цели учебной практики

Целями учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности являются закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

2. Задачи учебной практики

Задачами учебной практики это ознакомление с основами производства продуктов животного и растительного происхождения; закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по всему циклу наук; овладение производственными навыками по ветеринарно-санитарной экспертизе, оценке и производственному ветеринарно-санитарному контролю на всех этапах переработки продуктов питания; освоить современные методы лабораторных исследований мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов и меда

3. Вид практики

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Способ проведения практики: стационарно и выездная. Форма проведения практики непрерывно.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики.

В результате прохождения данной учебной практики, обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования компетенций:

- изучать передовые методы ведения хозяйственной деятельности сельскохозяйственных предприятий;
- организовывать и проводить мероприятия по профилактике и ликвидации инфекционных и инвазионных болезней, общих для человека и животных, а также незаразных болезней, опасных для здоровья животных;
- отработать приемы ветеринарно-санитарной экспертизы всех продуктов убоя животных и методов лабораторного анализа сырья и продуктов животного происхождения;

- проводить ветеринарно-санитарные мероприятия и ветеринарно-санитарную экспертизу при заготовке и убое животных, торговле мясом, молоком, мясными и молочными продуктами, яйцами, рыбой и др.;
- ознакомиться с практикой проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях цехов различных подконтрольных государственной ветеринарной службе предприятий в соответствии с требованиями санитарных правил;
- ознакомиться с технологическими процессами при изготовлении разных видов мясных, молочных или рыбных продуктов и требованиями нормативных документов;
- организовывать ветеринарно-санитарный надзор за состоянием мест торговли;
- осуществлять ветеринарно-санитарную оценку проектирования и использования животноводческих и ветеринарных объектов и качества кормов;
- освоить ведение ветеринарной документации, способствовать повышению квалификации рабочих, ветеринарных санитаров и др.;
- осуществлять мероприятия по предотвращению производственного травматизма и профессиональных заболеваний;
- владеть рациональными приемами поиска и использования научно-технической информации, включая использование вычислительной техники.

Код	Формулировка компетенции	Планируемые результаты
OK-6	Способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Знать основы коллективной кооперации
		Уметь кооперируясь с коллегами
		Владеть Способностью кооперации с коллегами, работы в коллективе
OK-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать способы саморазвития
		Уметь повышать свою квалификацию
		Владеть навыками повышения квалификации и мастерства
OK-9	Способностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных чрезвычайных ситуаций на	Знать методы защиты производственного персонала и последствия воздействия при возможных чрезвычайных ситуациях на производстве,

	производстве, последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
		Уметь защитить производственный персонал и население от возможных чрезвычайных ситуаций на производстве, последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
		Владеть навыками проведения эвакуации при ЧС, охраны труда и безопасности жизнедеятельности
ПК-5	Готовностью выполнять работы по рабочим специальностям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	<p>Знать ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой; порядок сдачи-прием продуктивных животных на перерабатывающие предприятия; ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при инфекционных и инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии; ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов, птицы, рыбы и рыбных продуктов; современные методы исследования арбитражных вопросов по определению качества сырья и продуктов животного происхождения</p> <p>Уметь Уметь проводить контроль качества продуктов животноводства, осуществлять производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасных, консервных цехах, при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов, при переработке диких промысловых животных, на рынках; проводить ветеринарно-санитарный надзор при импорте и экспорте сырья и продуктов животного</p>

		происхождения; анализировать полученные результаты исследований
		Владеть лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения; методами судебной ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения; методами утилизации биоотходов, в том числе при чрезвычайных ситуациях (землетрясение, острые эпизоотии и др.)
ПК-8	Готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам	Знать виды производственной документации, учет и отчетность, правила ведения и хранения документации
		Уметь составлять производственную документацию
		Владеть навыками систематизации производственной документации

5. Место практики в структуре ООП

Входит в состав учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) утвержденным Ученым советом Новосибирского ГАУ протокол № 5 от 24.04.2017 г

6. Указание объема учебной практики

Очное отделение 2 и 3 курс / 4 и 6 семестр (2 недели) – 3 з.е.

Заочное отделение 2 и 3 курс / 4 и 6 сессия (2 недели) - 3 з.е.

7. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

№	Разделы (этапы) практики	Компетенции
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза Изучить структуру боенских предприятий, организацию ветеринарной службы по ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и готовой продукции. Освоить методы предубойного осмотра скота, послеубойного исследования туш и других продуктов убоя. Приобрести практические навыки по нормам отбора проб для бактериологического, физико-	ОК-6,7,9; ПК-5,8

	<p>химического и других методов исследования: провести трихинеллоскопию свинины.</p> <p>На молочном заводе ознакомиться с правилами приема молока, отбора проб и методами исследований, технологией переработки молока и производства молочных продуктов.</p> <p>В лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка изучить документацию на мясо и другие продукты, принять участие в исследовании мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы, пищевых яиц, меда и продуктов растительного происхождения</p>	
2	<p>Секционное вскрытие</p> <p>Пользоваться основными методами микроскопического исследования. Проводить обследование тел животных с целью выявления болезней инфекционной, паразитарной, незаразной этиологии. Изучить методы сбора и обработки текущей производственной информации и методы исследования трупного материала, с установлением морфологических видов патологий</p>	ОК-6,7,9; ПК-5,8
3	<p>Санитарная микробиология</p> <p>Знать основные термины и определения, названия санитарно-показательных микроорганизмов, методы их определения в продукции животного и растительного происхождения</p>	ОК-6,7,9; ПК-5,8

8. Форма отчетности по практике

По мере прохождения учебной практики студенты ежедневно заполняют дневник практики. Практиканты всю работу осуществляют под руководством руководителя практики. Дневник должен полностью отражать объем и сущность выполненных работ. Он оформляется в тонкой ученической тетради в виде таблицы, страницы нумеруются. Дневник окончательно заполняется студентом к моменту окончания практики и сдаётся руководителю практики.

Оценка результатов освоения модульной единицы осуществляется при собеседовании с аттестуемым.

9. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся (по итогам практики)

Аттестация обучающихся проводится комплексно, с учетом сроков сдачи отчетной документации, результатов проверки дневника, качества ответов на вопросы при защите практики.

Примерный перечень вопросов к зачету.

1. Задача ветеринарно-санитарной экспертизы;

2. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней, не передающихся человеку;
3. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных, дезинфекция помещений и оборудования;
4. Сопроводительные ветеринарные документы;
5. Совместимость хранения и перевозок животноводческих грузов;
6. Способы дезинфекции и категория обработки транспортного средства;
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных;
8. Требования, предъявляемые ветеринарным законодательством к ветеринарным документам, животным, сырью и продукции животного происхождения, предназначенным для транспортировки;
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях;
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных заболеваниях;
11. Перечислите названия санитарно-показательных микроорганизмов;
12. Назовите методы определения микроорганизмов в продукции животного и растительного происхождения;
13. Как проводится обследование тел животных с целью выявления болезней инфекционной, паразитарной, незаразной этиологии?

Критерии оценки на дифференциальном зачете:

Высокий уровень «Отлично». Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, кооперироваться с коллегами, повышать свою квалификацию; показал навыки использования данных в управлении производственными процессами, навыки анализа результатов деятельности производственных подразделений; навыки внедрения результатов исследований и разработок в профессиональной сфере; навыки владения работой и проведением анализа научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; владения современными достижениями в профессиональной сфере.

Повышенный уровень «Хорошо». Обучающийся показал хорошие знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи средней, и частично, повышенной сложности, кооперироваться с коллегами, повышать свою квалификацию; показал навыки использования данных в управлении производственными процессами, навыки анализа результатов деятельности

производственных подразделений; навыки внедрения результатов исследований и разработок в профессиональной сфере; навыки работы и проведения анализа научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; владения современными достижениями в профессиональной сфере.

Пороговый уровень «Удовлетворительно». Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи; кооперироваться с коллегами, повышать свою квалификацию; показал навыки использования данных в управлении производственными процессами; навыки анализа результатов деятельности производственных подразделений; навыки работы и проведения анализа научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; владения современными достижениями в профессиональной сфере.

Уровень не сформирован «Неудовлетворительно». При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений практики, неумение находить правильное решение конкретной практической задачи, кооперироваться с коллегами, повышать свою квалификацию; не показал навыки использования данных в управлении производственными процессами; навыки анализа результатов деятельности подразделений; навыки внедрения результатов исследований и разработок в профессиональной сфере; навыки работы и анализа научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; владения современными достижениями в профессиональной области.

Матрица соответствия критерии в оценки уровню сформированности компетенций

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный уровень»
«Не зачтено»	«Не достаточный уровень»

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

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2015, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, утверждено ректором 12.10.2015 г. (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2015, введено в действие приказом от 26.12.2015 №477-О; <http://nsau.edu.ru/file/126971>: режим доступа свободный).

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

Список основной литературы:

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник/Под ред. проф. М.Ф. Боровкова. 4-е изд., стер.-СПб.:Издательство «Лань», 2013.- 480 с.: ил. – (Учебники для вузов. Специальная литература).

2. Кунаков А.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник/ Под ред. А.А. Кунакова. – М.:ИНФРА-М, 2015. – 234 с.- (Высшее образование:Бакалавриат).

3. Госманов Р.Г. Санитарная микробиология: учеб. Пособие для студентов ВУЗов по специальности 111201 – Ветеринария/ Р.Г. Госманов, А.К. Галиуллин. СПб «Лань», 2010-240 с.- (Гр)

Список дополнительной литературы:

1. Дячук, Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: справ.: учеб. пособие / Т. И. Дячук ; под ред. проф. В.Н. Кисленко. - М. : КолосС, 2008. - 365 с. - Библиогр.: с. 359. - Предм. указ.: с. 360-361.

2. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: учеб. пособие (бакалавр, магистр) / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. - СПб. : Изд-во "РАПП", 2008. - 406 с. - Библиогр.: с. 390-398.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках : учеб. пособие для студ. вузов по вет. спец. / сост.: проф. И.Г. Серегин, проф. М.Ф. Боровков, проф. В.Е. Никитченко. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 465с. - Библиогр.: с. 462-465.

4. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза : учеб. для студ. вузов / А. А. Кунаков [и др.] ; под ред. А.А. Кунакова. - М. : КолосС, 2007. - 400 с. : ил. - (Учебники и

учеб. пособия для студ. высш. учеб. заведений). - Прил.: с. 258-394. - Библиогр.: с. 395-398.

5. Леденева, О.Ю. Основы ветеринарной токсикологии и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях : учеб. пособие для студ. заоч. и очной формы обучения по спец. "Ветеринария" / О. Ю. Леденева, А. Б. Иванова ; Новосиб. гос. аграр. ун-т. - Новосибирск, 2004. - 34 с. - Библиогр.: с. 33. -

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза : метод. указ. по самостоят. изучению дисциплины и выполн. контр. работ / сост. : О.Ю. Леденева; Мин. сел. хоз-ва РФ, ФГОУ Новосиб. гос. аграр. ун-т, Ин-т ветеринар. медицины. - Новосибирск, 2007. - 27 с. - Библиогр. : с. 26-27.

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов при переработке и хранении : метод. рекомендации / М. А. Амироков [и др.] ; Новосиб.гос. аграр. ун-т. - Новосибирск, 2005. - 47 с. - Библиогр. : с. 44-45

8. Салимов В.А. Патологическая анатомия (метод. указания по выполнению самост. работы для студентов вет. медицины): учеб- метод. пособие по спец. «Ветеринария» для студ. вузов/ В.А. Салимов, А.В. Жаров; М-во сел. хоз-ва Рос.Федерации. – Самара, 2004.

9. Салимов В.А. Патологоанатомическая и дифференциальная диагностика эшерихиозов, сальмонеллэзов, пастереллэзов, анаэробных инфекций: атлас. - М.:Колос, 2001.

10. Шмидт Ю.Д. Морфофункциональная характеристика нарушений крово-лимфообращения и обмена тканевой жидкости: метод. указания /Новосиб. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск,2007.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт Минсельхоза России
2. Аграрная российская информационная система
3. Единый сервисный портал Минсельхоза России
4. Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору
5. Государственная информационная система в сфере ветеринарии: Ветис
6. Электронно-библиотечная система НГАУ

11 . Материально-техническое обеспечение учебной практики

Для проведения учебной практики предусмотрена лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы кафедры ВСЭ и паразитологии, микробиологическая лаборатория кафедры микробиологии и эпизоотологии, зал секционного вскрытия кафедры

фармакологии и общей патологии. Заключены договора с ГБУ НСО УВ Новосибирской области, города Новосибирска.