

*Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский университет дружбы народов»*

Департамент ветеринарной медицины

Рекомендовано МССН/МО

Актуализировано 27.08.2020

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование практики: Производственная практика

**Рекомендуется для направления подготовки
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность программы (профиль)

Ветеринарно-санитарная экспертиза, безопасность и качество сырья и продуктов биологического происхождения

Квалификация выпускника Магистр

1. Цель производственной практики

Целью производственной практики является углубление и закрепление в условиях производственной лаборатории на мясокомбинатах, рынках, холодильных и других торговых предприятий знаний, приобретенных в университете при изучении ветеринарно-санитарной экспертизы и других профильных дисциплин, а также приобретение навыков по осуществлению исследований качества и безопасности сырья и продукции животного происхождения.

2. Задачи производственной практики

В соответствии с заданием, выданным руководителем практики, исходя из задач конкретного исследования, а также в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН/ФГОС ВО при прохождении производственной практики могут решаться следующие задачи, соотносящиеся с видами и задачами профессиональной деятельности:

- знакомство со структурой ветслужбы на предприятии и с деятельностью производственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы;
- изучение техники безопасности при проведении лабораторного анализа сырья и продуктов, а также при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий;
- ознакомление с вопросом гигиены производства сырья и продуктов биологического происхождения;
- отработка методов отбора проб и лабораторных исследований сырья и продуктов биологического происхождения на предприятии;
- отработка методов контроля вспомогательных материалов при производстве;
- ознакомление с технологическими процессами при производстве лабораторного анализа сырья и продуктов, а также при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий;
- ознакомление с требованиями к оформлению ветеринарных сопроводительных документов на продукцию.
- отработка методов отбора и подготовки образцов сырья и продукции для лабораторного анализа;
- формирование устойчивой мотивации к профессиональной деятельности в соответствии с предусмотренными ОС ВО РУДН/ФГОС ВО видами профессиональной деятельности;
- развитие навыка находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовность нести за них ответственность;
- обеспечение качества подготовки в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН/ФГОС ВО.

3. Место производственной практики в структуре ОП ВО

Освоении общепрофессиональных дисциплин, а также дисциплин специализации и является обязательным этапом подготовки обучающегося по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», практика является обязательным разделом основной образовательной программы.

Производственная практика относится к Блоку 2 «Практика». Она представляет собой вид практической деятельности на различных объектах ветеринарно-санитарного надзора с использованием профессиональных знаний различных дисциплин, в том числе управления качеством животноводческой продукции, нормативно-правового обеспечения ветеринарной деятельности, ветеринарно-санитарной экспертизе кормов, математического моделирования, философии и методологии науки.

Для прохождения производственной практики обучающемуся требуется:

Знать:

- нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Уметь:

- разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

- устанавливать требования к документообороту на предприятии;

- осуществлять порядок оформления документации по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов;

- осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных;

- использовать информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения;

- проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

- организовывать исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных;

- усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии;

- проводить исследования с использованием современных методов диагностики.

Готовность:

- к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

- действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

- к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;

- к коммуникации в устной и письменной формах для решения задач профессиональной деятельности;

- собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок;

- принимать участие в разработке технических регламентов по безопасности и качеству лекарственных препаратов и кормов для животных.

Прохождение данной практики необходимо для успешного освоения образовательной программы, закрепления полученных знаний, она является предшествующей для:

- преддипломной практики;

- научно-исследовательской работы.

4. Формы проведения производственной практики

Производственная, лабораторная. Производственная практика проводится в животноводческих хозяйствах, ветеринарных и испытательных лабораториях, на мясокомбинатах, молочных комбинатах, рыбокомбинатах и научно-исследовательских и других учреждениях.

Прохождение производственной практики основано на визуальном, документарном, лабораторном контроле сырья, кормов, продукции, производственных процессов. Практика предусматривает образовательный процесс по изучению внутренних и ведомственных инструкций, положений, нормативно-правовых документов, участие в работе предприятия,

производственных процессах, организацию и ведение отчетности, оформлению текущих документов и т.п.

5. Место и время проведения производственной практики

Основными базами производственной практики являются лаборатории рынков, сельскохозяйственные предприятия, предприятия по производству, переработке, хранению и реализации животноводческой продукции, научно-исследовательские институты, ветеринарные и испытательные лаборатории, а также другие организации.

Производственная практика проводится в 1 семестре, в ноябре-декабре.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3)

Готовность к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1)

Способность выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-2)

Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации (ПК-5)

7. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоёмкость учебной практики составляет 15 зачётных единиц, 216 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап (6)	Организационное совещание. (2)	Инструктаж. (2)	Изучение индивидуального задания на практику. (2)		
2	Основной (70)	Инструктаж по технике безопасности и правилам. (4)	Ознакомление со структурой, деятельностью предприятия, лаборатории, НИИ и т.д. (6).	Изучение нормативной документации, правил, методик исследований. (30)	Изучение и анализ технологических и производственных процессов. (30)	Запись в дневнике отчета.
3	Отработка методов	Отработка методов исследований под	Проведение самостоятельных	Анализ отчетов предприятия и собственных результатов	Оформление внутренней документации	Запись в дневнике отчета.

	исследований (100)	руководством специалистов. (30)	исследований. (30)	исследований. (30)	и отчетности. (10)	
4	Оформление отчета и дневника (40)	Сбор и систематизация необходимых материалов и данных. (10)	Анализ работы предприятия, результатов самостоятельных исследований. (10)	Оформление полученных данных в отчете и дневнике. (10)	Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета и дневника практики руководителем от предприятия. (10)	Защита отчета и дневника по производственной практике.

8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые в ходе проведения производственной практики.

В практической работе используются утвержденные современные методы исследования, общепринятые приборы и оборудование, специальные реактивы и среды в соответствии с требованиями инструкций и ГОСТ.

Во время проведения практики используются следующие образовательные технологии:

1. Выполнение задания на практику.
2. Индивидуальные консультации по выполнению программы практики.
3. Наставничество. Индивидуальная работа обучающихся в условиях производства и/или лаборатории под руководством наставников (руководителей практики) от производства.
4. Коммуникативные технологии. Участие обучающегося в собраниях, совещаниях, конференциях и других формах групповых профессиональных мероприятий для обсуждения производственных задач и методов организации труда.
5. Общение, как непосредственное, так и телекоммуникационное, с руководителями практики от производства и РУДН для решения вопросов, возникающих в ходе производственной практики.
6. Информационные. Использование библиотечного фонда и баз данных.
7. Аналитические. Анализ обучающимся учебных материалов, литературных данных и материалов исследований для заполнения разделов отчета по производственной практике.

Научно-исследовательские технологии:

1. Работы с библиографическими источниками.
2. Работы в научных информационных базах.
3. Устной и письменной презентации полученных результатов.

Научно-производственные технологии:

1. Ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Отбора проб и лабораторного анализа сырья, кормов и пищевых продуктов.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике.

Вопросы для самоподготовки при прохождении практики на боенском предприятии:

1. Опишите структуру ветслужбы предприятия.
2. Прием, размещение и подготовка животных к убою:
3. Порядок приема и размещения.
4. Контроль животных перед убоем.
5. Санбойня, карантин, изолятор и др. ветеринарные объекты.
6. Ветеринарно-санитарные мероприятия на скотобазе, санбойне, в карантине и изоляторе.
7. Производственный ветеринарный контроль в цехе первичной переработки окота:
8. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя.
9. Технологическая схема переработки свиней и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя.
10. Технологическая схема переработки овец и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя.
11. Технологическая схема переработки птицы и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя.
12. Ветеринарно-санитарные мероприятия в цехе переработки животных.
13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в субпродуктовом цехе (технологическая схема, ветсанконтроль, ветсанмероприятия).
14. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в кишечном цехе (технологическая схема, ветеринарно-санитарный контроль, ветеринарно-санитарный контроль).
15. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в жировом цехе
16. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехе СЖК.
17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильнике.
18. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасном цехе.
19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в консервном цехе.
20. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в шкуроконсервировочном цехе.
21. Лаборатория ветеринарно-санитарной контроль экспертизы предприятия.

Вопросы для самоподготовки при прохождении практики в лабораториях ветеринарной службы:

1. Объекты лабораторного анализа.
2. Порядок лабораторного анализа мяса и жиров.
3. Порядок лабораторного анализа молока и молочных продуктов.
4. Порядок лабораторного анализа рыбы и рыбных продуктов.
5. Порядок лабораторного анализа колбас и копченостей.
6. Порядок лабораторного анализа консервов.
7. Порядок лабораторного контроля сухих животных кормов.
8. Порядок лабораторного контроля яиц и яичных продуктов.
9. Порядок лабораторного контроля меда и растительной продукции.

Вопросы для самоподготовки при прохождении практики в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке:

1. Организация торговли на рынке (территория, помещение, прилавки, палатки, спецмагазины).
2. Порядок отбора проб для анализа, прейскурант цен за ветеринарные услуги на рынке.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, субпродуктов, шпика, жира, колбасных изделий на рынке.
4. ВСЭ молока и молочных продуктов.
5. ВСЭ меда и других продуктов пчеловодства.
6. ВСЭ свежих овощей, фруктов и зелени, экзотических растительных продуктов.
7. ВСЭ квашений, селений и сухих растительных продуктов.
8. ВСЭ растительных масел и вин на рынке.
9. ВСЭ грибов (свежих, сушеных, соленых), зерновых и мучнистых продуктов.
10. Порядок хранения продуктов при длительной реализации.
11. Порядок изъятия из торговли продуктов, недоброкачественных в санитарном отношении.
12. Ветеринарные требования при продаже животных и птицы на рынке.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

а) основная литература:

1. Друковский С.Г. Отбор проб сырья и биологического материала для ветеринарных лабораторий [Текст/электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие / С.Г. Друковский. - Электронные текстовые данные. - М. : Изд-во РУДН, 2018. - 52 с. - ISBN 978-5-209-08749-6 : 48.54.
2. Дунченко Н.И., Щетинин М.П., Янковская В.С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров. - 1-е изд. - СПб.: Лань, 2018. - 244 с.
3. Криштафович В.И., Позняковский В.М., Гончаренко О.А., Криштафович Д.В. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. - 2-е изд. - СПб.: Лань, 2018. - 432 с.
4. Лыкасова И.А., Крыгин В.А., Безина И.В., Солянская И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум. - 2-е изд. - СПб.: Лань, 2015. - 304 с.
5. Мишанин Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. - 1-е изд. - СПб.: Лань, 2012. - 560 с.
6. Никитин И.Н., Никитин А.И. Национальное и международное ветеринарное законодательство. - 1-е изд. - СПб.: Лань, 2017. - 376 с.
7. Никитин И.Н. Организация ветеринарного дела. - 4-е изд. - СПб.: Лань, 2013. - 288 с.
8. Позняковский В.М. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность. - 2-е изд. - СПб.: Лань, 2017. - 384 с.
9. Серегин И. Г. , Боровков М. Ф. , Карелина Е. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов. - М.: Либроком, 2016. - 480 с.

10. Серегин И.Г., Никитченко В.Е., Никитченко Д.В. Ветсанэкспертиза убой животных и птицы: Учеб. пособие. - М.: РУДН, 2010. - 381 с.
11. Сон К.Н., Родин В.И., Бесланев Э.В. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения. - 1-е изд. - СПб.: Лань, 2013. - 416 с.
12. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. - 1-е изд. - СПб.: Лань, 2010. - 384 с.

б) дополнительная литература:

1. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. - 4-е изд. - СПб.: Лань, 2013. - 480 с.
2. Рензьева Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия. - 1-е изд. - СПб.: Лань, 2019. - 360 с.
3. Решение Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе"
4. Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору) Утверждено Решением Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317
5. "Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)" Утверждено Решением Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317
6. Положение о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб (образцов) товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору) Утверждено Решением Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317
7. Положение о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе таможенного союза и на таможенной территории таможенного союза Утверждено Решением Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317
8. Единые формы ветеринарных сертификатов Утверждено Решением Комиссии таможенного союза от 18 ноября 2010 года № 455
9. ГОСТ 12512-67 Мясо-говядина в четвертинах, замороженная, поставляемая для экспорта. Технические условия
10. ГОСТ 12513-67 Мясо-свинина в полутушах, замороженная, поставляемая для экспорта. Технические условия
11. ГОСТ 1935-55 Мясо-баранина и козлятина в тушах. Технические условия
12. ГОСТ 10.76-74 Мясо. Конина, поставляемая для экспорта. Технические требования
13. Закон Российской Федерации «О ветеринарии»;
14. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
15. "Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях" от 30.12.2001 N 195-ФЗ;
16. Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
17. Положение о государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, утв. Постановлением Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;
18. Положение о государственном ветеринарном надзоре, утв. Постановлением Правительства РФ от 5 июня 2013 г. N 476 «О вопросах государственного контроля (надзора) и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации»;

19. Постановление Правительства РФ от 14.12.2009 N 1009 "О порядке совместного осуществления Министерством здравоохранения Российской Федерации и Министерством сельского хозяйства Российской Федерации функций по нормативно-правовому регулированию в сфере контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов и по организации такого контроля;
20. Постановление Правительства РФ от 29 сентября 1997 г. N 1263 "Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении";
21. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 04.12.1995 N 13-7-2/469;
22. ГОСТ 30772-2001 "Межгосударственный стандарт. Ресурсосбережение. Обращение с отходами термины и определения".
23. Постановление Правительства РФ от 28 августа 2013 г. N 745 "Об уполномоченных органах Российской Федерации по осуществлению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции";
24. Постановление Правительства РФ от 21 мая 2014 г. N 474 "Об уполномоченных органах Российской Федерации по осуществлению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции";
25. Постановление Правительства РФ от 21 мая 2014 г. N 475 "Об уполномоченных органах Российской Федерации по осуществлению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

- Windows 7 Корпоративная
- Microsoft Office.

1. www.cnsnb.ru,
2. www.elibrary.ru,
3. www.vet.purdue.edu,
4. www.allvet.ru,
5. www.glossary.ru,
6. www.vetmed.edu
7. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>
8. <http://www.uchvuz.ru>
9. <http://www.veterinarka.ru>
10. www.allvet.ru
11. <https://www.medlit.biz>
12. <http://effect3.ru>
13. <https://cyberleninka.ru/>

11. Материально-техническое обеспечение производственной практики.

Оборудованные рабочие места на базе практики.

12. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики).

Документы для промежуточной аттестации:

1. Дневник. Основной документ, отражающий объём и качество работы студента во время практики. (Приложение 1, Приложение 3)
2. Отчёт. Оформленный и дополненный иллюстрациями сброшюрованный документ, выполненный по регламенту для оформления отчёта по соответствующему разделу производственной практики. (Приложение 2, Приложение 4)

Промежуточная аттестация осуществляется в форме:

1. Проверки и оценивания дневника практиканта в соответствии с балльно-рейтинговой системой.
2. Защиты дневника посредством собеседования.
3. Проверки и оценивания отчёта по практике в соответствии с балльно-рейтинговой системой.
4. Защиты отчёта посредством публичного выступления/индивидуального собеседования.

К проверке и оцениванию допускается отчёт, распечатанный на бумаге и прошитый.

В конце отчета должен быть приложен и прошит вместе с отчетом оригинал дневника производственной практики.

Отчет и дневник производственной практики должны быть заверены подписью руководителя практики от предприятия и печатью по месту прохождения практики.

К проверке допускается отчёт, который включает в себя следующие обязательные компоненты:

- Титульный лист.
- Задание на производственную практику.
- Оглавление.
- Основную часть отчёта.
- Характеристику студента с места прохождения практики.
- Дневник производственной практики, вшитый после отчета.

При оценивании отчёта по производственной практике учитывается:

- Соответствие содержания отчёта заданию.
- Чёткость структуры работы.
- Грамотность изложения материала.
- Степень проработки каждого из пунктов задания.
- Отсутствие плагиата в разделах, не подлежащих копированию из первичной документации.
- Наличие, количество и качество результатов собственных исследований.
- Систематичность оформления.
- Наличие в отчёте анализа деятельности предприятия, его основных функциональных подразделений, наличие информационной базы (статистические материалы).
- Ответы студента на вопросы, заданные в ходе защиты работы.
- Оценка, данная руководителем практики от предприятия в характеристике.

13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике.

Описание показателей, критериев и шкалы оценивания компетенций

Баллы БРС	Традиционные оценки РФ	Оценки ECTS
95 - 100	5	A
86 - 94		B
69 - 85	4	C
61 - 68	3	D
51 - 60		E
31 - 50	2	FX
0 - 30		F
51-100	Зачет	Passed

Пояснение к таблице оценок:

Описание оценок ECTS

A	“Отлично” - 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.
B	“Очень хорошо” - 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.
C	“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 минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
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.
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.
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.

Департамент ветеринарной медицины

УТВЕРЖДЕН
на заседании департамента
«__» _____ 20__ г., протокол № ____
Директор департамента
_____ Ватников Ю.А.
(подпись)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Производственная практика

(наименование практики)

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(код и наименование направления подготовки)

Ветеринарно-санитарная экспертиза, безопасность и качество сырья и продуктов
биологического происхождения

(наименование профиля подготовки)

Магистр

Квалификация (степень) выпускника

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине Производственная практика
название

Направление 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Название

Код контролируемой компетенции или её части	Контролируемый раздел дисциплины	Контролируемая тема дисциплины	Формы (формы контроля уровня освоения ООП)			Баллы темы	Баллы раздела
			Аудиторная работа		Самостоятельная работа		
			Отчёт	Дневник			
ОК-3 ОПК-1 ПК-2 ПК-5	Раздел 1: Подготовительный этап.	Тема 1: Организационное совещание.					6
		Тема 2: Инструктаж.					
		Тема 3: Изучение индивидуального задания на практику.	6	6		6	
	Раздел 2: Основной этап.	Тема 1: Инструктаж по технике безопасности и правилам.		1		1	13
		Тема 2: Ознакомление со структурой, деятельностью предприятия, лаборатории, НИИ и т.д.	2	2		4	
		Тема 3: Изучение нормативной документации, правил, методик исследований.	2	2		4	

		Тема 4: Изучение и анализ технологических и производственных процессов.	2	2		4	
Раздел 3: Отработка методов исследований.		Тема 1: Отработка методов исследований под руководством специалистов.	5	5		10	40
		Тема 2: Проведение самостоятельных исследований.	5	5		10	
		Тема 3: Анализ отчетов предприятия и собственных результатов исследований.	5	5		10	
		Тема 4: Оформление внутренней документации и отчетности.	5	5		10	
Раздел 4: Оформление отчета и дневника.		Тема 1: Сбор и систематизация необходимых материалов и данных.	2	2		4	41
		Тема 2: Анализ работы предприятия, результатов самостоятельных исследований.	3	3		6	
		Тема 3: Оформление полученных данных в отчете и дневнике.	5	5		10	
		Тема 4: Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета и дневника практики руководителем от предприятия.			21	21	

Комплект заданий

по производственной практике

Задание 1

1. Опишите функции ветеринарной службы при приемке сырья, продукции, документацию, поступающую с партией.
2. Укажите формы рабочих журналов ветеринарных сотрудников на рынках, мясоперерабатывающих предприятиях, холодильниках и др., перечень оформляемых документов, отчетность
3. Опишите порядок ветеринарного клеймения и технической маркировки туш и органов разных видов животных.
4. Перечислите отклонения от показателей качества и ветеринарно-санитарного благополучия сырья.
5. Опишите структуру помещений и перечень основного оборудования лаборатории, функции работников лаборатории по диагностическим, физико-химическим и микробиологическим исследованиям сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции и различных производственных объектов.
6. Перечислите сроки и методы лабораторного анализа колбас, консервов, смывов с оборудования, цехов, сточных вод, рук, одежды рабочих и др.
7. Предоставьте копию или образец удостоверения о качестве, протокол исследования и перечень рабочих журналов в лаборатории.

Задание 2

Ознакомиться:

- с организационной структурой предприятия;
- с нормативной документацией РФ и ТС в области ветеринарии и ветсанэкспертизы;
- с алгоритмом проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Изучить:

1. Объекты лабораторного анализа.
2. Порядок лабораторного анализа мяса и жиров.
3. Порядок лабораторного анализа молока и молочных продуктов.
4. Порядок лабораторного анализа рыбы и рыбных продуктов.
5. Порядок лабораторного анализа колбас и копченостей.
6. Порядок лабораторного анализа консервов.
7. Порядок лабораторного контроля яиц и яичных продуктов.
8. Порядок лабораторного контроля меда и продуктов пчеловодства.
9. Порядок лабораторного контроля растительной продукции.

Критерии оценки:

При оценивании результатов прохождения производственной практики учитывается:

- Соответствие содержания отчёта заданию.
- Чёткость структуры работы.
- Грамотность изложения материала.
- Степень проработки каждого из пунктов задания.
- Отсутствие плагиата в разделах, не подлежащих копированию из первичной документации.
- Наличие, количество и качество результатов собственных исследований.
- Систематичность оформления.
- Наличие в отчёте анализа деятельности предприятия, его основных функциональных подразделений, наличие информационной базы (статистические материалы).
- Ответы студента на вопросы, заданные в ходе защиты работы.
- Оценка, данная руководителем практики от предприятия в характеристике.

Оценка «Отлично» (А/В) выставляется в случае, если содержание работы полностью соответствует заданию; соблюдены сроки сдачи отчётности по производственной практике; работа структурирована, грамотно изложена, выполнена в полном соответствии с методическими рекомендациями. В ходе защиты работы студент демонстрирует компетентность и владение материалом.

Оценка «Хорошо» (С) ставится в случае, если содержание работы содержит незначительные ошибки или неточности, не полностью соответствует заданию. Не соблюдены в точности сроки сдачи отчёта.

Оценка «Удовлетворительно» (D) ставится в случае, если работа выполнена небрежно, структура работы имеет нарушения или некоторое несоответствие требованиям преподавателя к оформлению, в ходе защиты работы студент демонстрирует недостаточное владение материалом, имеются ошибки, указывающие на низкий уровень профессиональности заключений и рекомендаций, изложенных студентом.

Оценка «Посредственно» (E) ставится в случае, если оформление работы не соответствует требованиям преподавателя, содержание работы не полностью отвечает заданию.

Оценка «Неудовлетворительно» (Fх/F) ставится в случае, если содержание работы не соответствует заданию; студент не владеет материалом.

Составитель _____ С.Г. Друковский

(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН/ФГОС ВО.

Разработчики:

Доцент департамента
ветеринарной медицины

(подпись)

Друковский С.Г.

Руководитель программы:

Директор департамента
ветеринарной медицины, профессор

(подпись)

Ватников Ю.А.

**Директор департамента
ветеринарной медицины**

(подпись)

Ватников Ю.А.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»
(РУДН)

Аграрно-технологический институт
Направление: 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Дневник

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ

Группа: _____

Студент (ФИО): _____

Руководитель от РУДН: _____

Оценка _____

Москва, 20__ г.

Дата	Тема занятий	Содержание выполненной работы	Замечания и предложения практиканта	Заключение преподавателя

(подпись)

(дата)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»
(РУДН)

Аграрно-технологический институт
Направление: 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

ОТЧЕТ

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ
ЭКСПЕРТИЗЕ
(вид и название практики)

(сроки проведения практики)

Группа: _____

Студент (ФИО): _____

Руководитель от РУДН _____

Руководитель от производства _____

Оценка _____

Москва, 20__ г.