

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования Новосибирский ГАУ



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.01 (У) Общепрофессиональная практика

Уровень профессионального образования бакалавриат, по программе бакалавриата

Направление(я) подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль(и) (программы) Ветеринарно-санитарная экспертиза
(полное наименование профиля направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Курс 2,3/2,3 **Семестр** 4,6/3,6

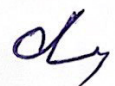
Дифференцированный зачет (Зачет) 4,6/3,6 семестр

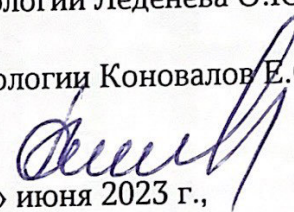
Новосибирск 2023

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 № 939 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и от 08.02.2021 года № 83).

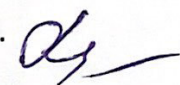
Разработчики:

доцент кафедры ВСЭ и паразитологии Леденева О.Ю. 

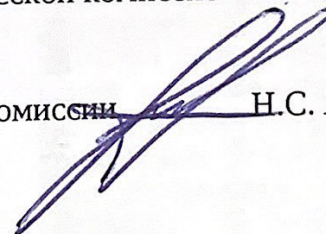
ст. преподаватель кафедры ВСЭ и паразитологии Коновалов Е.С. 

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «29» июня 2023 г.,
протокол № 29

Заведующий кафедрой ВСЭ и паразитологии

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

Программа одобрена учебно-методической комиссией института
«03» июля 2023 г., протокол № 6

Председатель учебно-методической комиссии  Н.С. Яковлева

1. Цели общепрофессиональной практики

Целями учебной общепрофессиональной практики являются закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

2. Задачи общепрофессиональной практики

Задачи учебной общепрофессиональной 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

Учебная общепрофессиональная практика. Способ проведения практики: стационарно и выездная. Форма проведения практики: непрерывно.

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

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

Код компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы компетенции
1	2	3
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИУК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели и определяет свою роль в команде
		ИУК-3.2 Демонстрирует умение учитывать особенности поведения групп людей, с которыми работает/ взаимодействует, в своей деятельности
		ИУК-3.3 Предвидит результаты

		<p>(последствия) личных действий и обладает навыками планировать последовательность шагов для достижения заданного результата</p> <p>ИУК-3.4 Обеспечивает эффективное взаимодействие с другими членами команды, в т.ч. участие в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>ИУК-6.1 Определяет свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели</p> <p>ИУК-6.2 Создает и достраивает индивидуальную траекторию саморазвития при получении основного и дополнительного образования</p> <p>ИУК-6.3 Владеет умением рационального распределения временных и информационных ресурсов</p> <p>ИУК-6.4 Умеет обобщать и транслировать свои индивидуальные достижения на пути реализации задач саморазвития</p> <p>ИУК-6.5 Владеет навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни</p>
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<p>ИОПК-1.1 Соблюдает технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, знает способы их фиксации, схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса</p> <p>ИОПК-1.2 Осуществляет сбор и анализ анамнестических данных, проводит лабораторные и функциональные исследования, необходимые для определения биологического статуса животных</p> <p>ИОПК-1.3 Обладает практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований</p>
ОПК-2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом	ИОПК-2.1 Учитывает влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических

	<p>влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p>	и экономических факторов при осуществлении профессиональной деятельности
		ИОПК-2.2 Демонстрирует навыки оценки и прогнозирования влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов при осуществлении профессиональной деятельности
		ИОПК-2.3 Обладает навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию
ОПК-3	<p>Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>	ИОПК-3.1 Применяет основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях
		ИОПК-3.2 Находит современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране
		ИОПК-3.3 Использует нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности
		ИОПК-3.4 Демонстрирует подходы в оценке профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
ОПК-4	<p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении</p>	ИОПК-4.1 Использует технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности
		ИОПК-4.2 Применяет современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретирует полученные результаты
		ИОПК-4.3 Обосновывает применение специализированного оборудования для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке

	общепрофессиональных задач	новых технологий
		ИОПК-4.4 Обосновывает использование основных естественных, биологических и профессиональных понятий при решении общепрофессиональных задач

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 25.05.2023 г

6. Указание объема учебной общепрофессиональной практики

Очное отделение 2,3 курс / 4,6 семестр – 6 з.е.

Заочное отделение 2,3 курс / зимняя, летняя сессии – 6 з.е.

7. Структура и содержание учебной общепрофессиональной практики

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

№	Разделы (этапы) практики	Компетенции
1	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза</p> <p>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.</p> <p>Приобрести практические навыки по нормам отбора проб для бактериологического, физико-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,</p>	УК-3; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4

	принять участие в исследовании мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы, пищевых яиц, меда и продуктов растительного происхождения	
2	Секционное вскрытие 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	УК-3; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4
3	Санитарная микробиология Знать основные термины и определения, названия санитарно-показательных микроорганизмов, методы их определения в продукции животного и растительного происхождения	УК-3; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4

8. Форма отчетности по практике

Составление и защита дневника (Приложение 1).

9. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся (по итогам учебной практики) -Общепрофессиональная практика

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

Примерный перечень вопросов для устной защиты общепрофессиональной практики:

Раздел ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
2. Ветеринарные сопроводительные документы. Порядок и форма их оформления.

3. Транспортировка убойных животных: подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам.
4. Предприятия по переработке животных, типы, структура.
5. Порядок приема и режим предубойного содержания животных.
6. Организация и методика предубойного осмотра сельскохозяйственных животных, его значение.
7. Убой животных. Особенности убоя разных видов животных.
8. Первичная переработка животных. Основные технологические операции переработки и их значение для выхода продукции высокого товарного качества.
9. Лимфатическая система и ее значение в экспертизе мяса. Строение лимфатических узлов у различных видов животных.
10. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, боен, на убойных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.
11. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.
12. Ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов. Виды ветеринарных клейм и штампов.

Раздел: секционное вскрытие

1. Организация места проведения аутопсии.
2. Требования к специальной одежде лиц, производящих аутопсию.
3. Способы утилизации трупов.
4. Алгоритм выбора методики исследования отдельных органов и органокомплекса с учётом его сохранения для реаутопсии другой стороной судебно-ветеринарного дела.
5. Основные видоспецифические заразные заболевания и болезни обмена веществ жвачных парнокопытных и мозолоногих и их патоморфологическая характеристика

6. Болезни общие для жвачных и человека и профилактика передачи человеку при вскрытии.

Раздел: санитарная микробиология

1. Санитарно-показательные микроорганизмы, их виды, особенности и свойства.
2. Санитарно-микробиологические исследования воздуха.
3. Санитарно-микробиологические исследования почвы.
4. Санитарно-микробиологические исследования воды.
5. Утилизация и сжигание трупов и боенских отходов.
6. Санитарно-гигиенические правила для предприятий мясоперерабатывающей промышленности.
7. Санитарно-микробиологическое исследование мяса на качество и безопасность.
8. Пороки мяса, вызываемые микроорганизмами при хранении.
9. Санитарно-микробиологическое исследование молока.
10. Пищевые токсикозы. Пищевые токсикоинфекции.

В результате аттестации студент получает зачет с оценкой, который проставляется в ведомость, зачетную книжку. При этом учитываются содержание и правильность оформления студентом дневника по практике; мнение руководителя практики; качество ответов на вопросы. Аттестация практики проходит в форме защиты дневника по балльной системе.

Критерии оценки на дифференциальном зачете

Результат зачета	Критерии
«отлично» высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, кооперироваться с коллегами, повышать свою квалификацию; показал 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. Умеет самостоятельно выполнять научную работу и облекать ее в установленную форму, а кроме того, способен на основе проведенного анализа выявлять недостатки и предлагать пути их преодоления

«хорошо» повышенный уровень	<p>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 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.</p> <p>Владеет навыками самоорганизации и саморазвития, умеет самостоятельно выполнять научную работу и облекать ее в установленную форму, а кроме того способен на основе проведенного анализа выявлять недостатки и предлагать пути их преодоления.</p>
«удовлетворительно», пороговый уровень	<p>Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной задачи; кооперироваться с коллегами, повышать свою квалификацию; показал навыки работы и проведения анализа научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; владения современными достижениями в профессиональной сфере.</p> <p>Владеет навыками самоорганизации и саморазвития, умеет самостоятельно выполнять научную работу и облекать ее в установленную форму, а кроме того, способен на основе проведенного анализа выявлять недостатки.</p>
«неудовлетворительно», уровень не сформирован	<p>При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений практики; не умение самостоятельно выполнять задание, не стремится самостоятельно выполнить научную работу и облекать ее в установленную форму, а кроме того, не способен провести анализ и выявлять недостатки.</p>

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ 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»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

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 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение общепрофессиональной практики

Список основной литературы:

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко; Под ред.: М.Ф. Боровков — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. (ЭБС Лань)
2. Санитарная микробиология / Н. А. Ожередова, А. Ф. Дмитриев, В. Ю. Морозов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-507-47820-0.— Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327629>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Галиуллин, А. К. Ветеринарная биотехнология / А. К. Галиуллин, Р. Я. Гильмутдинов, В. И. Плешакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 240 с. — ISBN 978-5-507-45765-6.— Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/319316>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Практикум по внутренним болезням животных / Г. Г. Щербаков, А. В. Яшин, А. П. Курдеко [и др.]; Под ред.: Г. Г. Щербаков — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 544 с. — ISBN 978-5-507-46835-5.— Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/321224>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Ожередова, Н. А. Инфекционные болезни животных : учебное пособие / Н. А. Ожередова. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 112 с.— Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/323456>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Список дополнительной литературы:

1. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. – 5-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 240 с. (ЭБС Лань)
2. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 560 с. (ЭБС Лань)
3. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В.Г. Урбан – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 384 с. (ЭБС Лань)
4. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных животных с топографией лимфатических узлов: Методические указания для проведения практических занятий / Н.А. Соловьев, Ю.М. Гак, Н.М. Федоров [и др.]. – Ростов: Донской государственный аграрный университет, 2020. – 41 с. (ЭБС Лань)
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с. (ЭБС Лань).

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 РФ;
5. Государственная информационная система в сфере ветеринарии: Ветис;

6. Электронно-библиотечная система НГАУ.

**11. Материально-техническое обеспечение учебной
общепрофессиональной практики**

Для проведения практики предусмотрена лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы кафедры ВСЭ и паразитологии. Заключены договора с ГБУ НСО УВ Новосибирской области, города Новосибирска.

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Институт ветеринарной медицины и биотехнологии
Кафедра ВСЭ и паразитологии

ДНЕВНИК
Прохождения учебной практики обучающегося
Общепрофессиональная практика

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Курс_____ группа_____

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза

Сроки практики с «___»_____20___г. по «___»_____20___г.

Новосибирск 20___

Дата	Место практики	Результат