

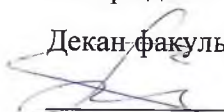
Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 19.07.2021 23:35:03  
Уникальный программный ключ:  
5258223550ea9fbeb23726a1609b044b35b898ca86255871288013a0531ca6

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

**ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Утверждаю:

Декан факультета СПО

 Г.В. Бражник

« 18 » 05 2021 г.

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
(по профилю специальности)

**ПМ. 03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы  
продуктов и сырья животного происхождения»**

Специальность 36.02.01 Ветеринария  
(базовый уровень)

п. Майский, 2021

Программа разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", с приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. N464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. N291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария (базовый уровень), приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации №885/390 от 05.08.2020 года «О практической подготовке обучающихся», «Положением о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО Белгородский государственный аграрный университет им. В.Я. Горина», «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы Белгородского государственного аграрного университета им. В.Я. Горина».

**Организация - разработчик:** ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ

**Разработчик(и):** Резниченко Людмила Васильевна, д.вет.н.,  
Лавринова Екатерина Викторовна, преподаватель

**Рассмотрена** на заседании кафедры морфологии, физиологии, инфекционной и инвазионной патологии

«22» 04 2021 г. протокол № 13  
Зав. кафедрой [подпись] Л.В. Резниченко

**Согласована** с выпускающей кафедрой незаразной патологии

«11» 05 2021 г., протокол № 10  
Зав. кафедрой [подпись] И.Н. Яковлева

**Одобрена** методической комиссией факультета ветеринарной медицины

«11» 05 2021 г., протокол № 4  
Председатель методической комиссии [подпись] В.Ю. Ковалева  
(подпись)

**Согласована:**

Начальник ОГАУ «Ветстанция  
по Белгородскому району» [подпись] В.В. Жеребненко

«11» 05 2021 г.

Руководитель ППСЗ  
специальности 36.02.01 Ветеринария [подпись] Н.В. Андреева

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ.....	4
2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..	6
3. ТРЕБОВАНИЯ К СТУДЕНТУ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ .....	7
4. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ .....	7
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	8
6. ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ .....	9
7. ПРИЛОЖЕНИЯ.....	11

# 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

«Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (далее - программа) – является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО (базовый уровень) в составе профессионального модуля Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): - и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.

ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.

ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.

ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.

ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.

ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.

ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам производственной практики:

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения; формирование соответствующих ВПД общих и профессиональных компетенций, *приобретение опыта практической работы:*

- предубойного осмотра животных;
- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения

*и необходимых умений:*

- проводить предубойный осмотр животных;
- вскрывать трупы животных;
- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья

животного для исследований;

– консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;

– проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;

– проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;

– проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала.

### 1.3. Результаты производственной практики

Результатом производственной практики является получение практического опыта в овладении обучающимися вида профессиональной деятельности *Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Проводить ветеринарный контроль убойных животных.
ПК 3.2.	Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
ПК 3.3.	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
ПК 3.4.	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
ПК 3.5.	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.
ПК 3.6.	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.
ПК 3.7.	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.
ПК 3.8.	Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## **2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика проходит на предприятиях и в организациях по профилю данной специальности и имеет своей целью Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность производственной практики 3 недели (108 часов), включая 20 часов практической подготовки.

Реализуется частично в форме практической подготовки. Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может быть организована:

- в структурном подразделении Университета, предназначенном для проведения практической подготовки (лаборатории, управления, клиника и т.п.).
- в организации, деятельность которой соответствует направленности (профилю) /специализации соответствующей образовательной программы (далее – профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки.

Распределение студентов по местам прохождения практики определяется отделом организации практической подготовки Белгородского ГАУ на основании заключенных договоров о практической подготовке с профильными учреждениями.

Студенты направляются на практику на основании приказа Ректора университета.

изучить отдельные виды работ по профилю специальности в условиях производства.

Возможно направление на практику в индивидуальном порядке на основании заявки от организаций (учреждений, органов), предоставленной студентом в Центр практических компетенций и проектного обучения Белгородского ГАУ в установленные сроки.

За неделю до начала практики проводится установочная конференция (собрание студентов), на которой студентам разъясняются цели и задачи практики, даются методические советы по выполнению программы практики, обращается внимание на содержание и форму отчетной документации,

представляемой студентами на защиту практики, выдаются направления на практику, дневник и программа практики.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ К СТУДЕНТУ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

#### **До начала практики студент обязан:**

- ознакомиться с методическими и инструктивными материалами о практике и пройти собеседование у руководителя практики;
- принять участие в установочной конференции (собрании студентов);

#### **Во время прохождения практики студент обязан:**

- максимально использовать отведенное для практики время, в установленные сроки, в полном объеме и с высоким качеством выполнять все задания предусмотренные программой практики;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка и иные нормативные правовые акты, определяющие порядок деятельности работников соответствующей организации;
- вести дневник практики, в котором ежедневно кратко записывать определенные сведения о проделанной в течение дня работе;
- перед окончанием практики получить характеристику, составить отчет о прохождении практики и заверить у руководителя практикой от организации дневник практики.

#### **После прохождения практики студент обязан:**

- своевременно представить руководителю отчетную документацию о практике;
- принять участие в итоговой конференции.

### **4. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ**

Руководителем практики назначается преподаватель кафедры морфологии, физиологии, инфекционной и инвазионной патологии.

#### **Руководитель практики от университета обязан:**

- провести до установочной конференции собеседование со студентами, убывающими на практику.
  - принять участие в работе установочной конференции (собрании);
  - провести инструктаж студента по технике безопасности;
  - контролировать прибытие студентов к месту прохождения практики;
  - оказывать студентам методическую помощь по выполнению программы практики.
- изучить отчетную документацию студента о практике и принять решение о допуске (или не допуске) студента к защите отчета по практике;
- принять участие в защите отчета по практике;

- представить в деканат факультета отчет об итогах прохождения студентами производственной практики.

**Руководитель практики от организации обязан:**

- провести инструктаж студента по технике безопасности, общий инструктаж по пожарной безопасности, а также инструктаж по правилам внутреннего распорядка и отдельным особенностям режима работы организации (учреждения);
- обеспечить соблюдение установленной продолжительности рабочего дня студента;
- осуществлять систематический контроль за текущей работой студента;
- создавать условия для выполнения студента программы практики;
- обеспечивать эффективное использование студентом рабочего времени, не поручать студенту задания, не связанные с программой практики;
- по окончании практики составить и подписать характеристику на студента, аттестационный лист и заверить заполненный дневник практики;
- поддерживать связь с руководителями практикой от университета.

**5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

В процессе прохождения практики студент выполняет следующие виды работ:

<b>Код компетенции</b>	<b>Вид работы</b>	<b>Содержание работы</b>	<b>Объем часов практики</b>	<b>Объем часов практической подготовки</b>
ПК 3.1 ОК 3.	Проведение предубойной и послеубойной диагностики животных в условиях мясоперерабатывающих предприятий	Провести предубойной и послеубойной диагностику животных в условиях мясоперерабатывающих предприятий	20	
ПК3.3 ПК3.4 ОК 6.	Проведение лабораторной диагностики мяса и готовых продуктов в условиях мясоперерабатывающих предприятий	Провести лабораторную диагностики мяса и готовых продуктов в условиях мясоперерабатывающих предприятий.	28	



ПК3.6 ОК 1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технологического сырья в условиях мясо-перерабатывающих предприятий	Провести ветеринарно-санитарную экспертизу колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технологического сырья в условиях мясо-перерабатывающих предприятий	20	
ПК3.2 ПК3.3 ОК 6. ОК 7	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов в условиях молоко-перерабатывающих предприятий	Провести ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов в условиях молоко-перерабатывающих предприятий	20	
ПК3.4 ПК3.5 ОК 1. ОК 4. ОК 6.	Проведение экспертизы продуктов животного происхождения в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков	Провести экспертизу продуктов животного происхождения в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков		20
<b>Всего</b>			<b>108</b>	

## **6. ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Защита отчетов по производственной практике проходит на кафедре морфологии, физиологии, инфекционной и инвазионной патологии. Результатом защиты является оценка в форме зачета. Получение зачета по практике является необходимым условием допуска к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю.

Отчет о прохождении производственной практики должен соответствовать следующим требованиям:

- дневник и отчет должны быть написаны от 1-го лица в повествовательной форме;
- текст должен располагаться на одной стороне листа бумаги формата А4, иметь книжную ориентацию для основного текста, и альбомную, если это необходимо, – для размещения схем, рисунков, таблиц и т.п.;
- оформляется на компьютере шрифтом Times New Roman;
- размер шрифта – 14;
- межстрочный интервал – 1,5;
- поля документа: верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 2,5 см, правое – 1,5 см;

- отступ первой строки – 1,25 см;
- способ выравнивания – по ширине для основного текста (для заголовков, списков и других элементов текста можно выбирать другие способы выравнивания, например заголовки можно размещать по центру);
- для выделения заголовков, ключевых понятий допускается использование других способов начертания (курсив, полужирное);
- кавычки в тексте оформляются единообразно (либо « », либо " ");
- расположение номера страниц – снизу по центру;
- номер страницы на первом листе (титulyном) не ставится;
- в отчетной документации по производственной практике осуществляется сквозная нумерация страниц.

Расположение материалов в отчетной документации:

Титульный лист (приложение 1)

1. Производственная характеристика (отзыв) руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя (приложение 2)
2. Аттестационный лист (приложение 3)
3. Дневник прохождения производственной практики (приложение 4)
4. Отчет о прохождении производственной практики (приложение 5)
5. Приложения.

Титульный лист должен содержать следующие основные сведения: наименование вуза, название отчета, ф.и.о. студента, место прохождения практики, руководителей практики.

Студент обязан записывать выполняемую им работу в дневник производственной практики в тот же день, а в случае отсутствия условий для ведения записей (выезд в хозяйство, экстренная работа и т.п.) – не позже вторых-третьих суток.

Отчет о прохождении производственной практики составляется на основе дневника практики и должен иметь следующую структуру (приложение 5):

- Введение
- Основной текст отчета
- Выводы
- Список использованных источников

Дневник и отчет подписываются студентом и сдаются на кафедру не позднее даты, утвержденной планом учебного процесса.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕР-  
СИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Специальность 36.02.01 Ветеринария (базовый уровень)

Код и наименование

**ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы  
продуктов и сырья животного происхождения**

Код и наименование профессионального модуля

Обучающ\_\_\_\_ся \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы  
форма обучения **очная**

\_\_\_\_\_  
(Фамилия, имя, отчество)

Место практики

\_\_\_\_\_  
(Название организации)

Срок практики с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководители практики:

от организации \_\_\_\_\_  
(М.П.) \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ ФИО \_\_\_\_\_

от ФГБОУ ВО  
Белгородский ГАУ \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ ФИО \_\_\_\_\_

Итоговая оценка по практике \_\_\_\_\_

Майский, 20\_\_ г

**ХАРАКТЕРИСТИКА**  
**на обучающ\_\_\_\_\_ся \_\_\_\_\_ курса**  
**факультета среднего профессионального образования**  
**ФГБОУ ВО Белгородского ГАУ**

(Ф.И.О. обучающегося полностью)  
 проходившего производственную практику

В \_\_\_\_\_

(наименование организации)

В характеристике отражается:

- время, в течение которого обучающийся проходил практику;
- отношение обучающегося к практике;
- в каком объеме выполнена программа практики;
- каков уровень теоретических знаний обучающегося;
- поведение обучающегося во время практики;
- об отношениях практиканта с сотрудниками и посетителями организации;
- замечания и пожелания в адрес практиканта;
- общий вывод руководителя практики от принимающей организации о выполнении обучающимся программы практики.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Дата составления характеристики « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
 Ф.И.О руководителя практики от принимающей организации, подпись

М.П.

### Аттестационный лист

(Ф.И.О практиканта)

(Наименование предприятия)

Период прохождения практики: с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Код комп.	Профессиональные компетенции	Оценка от 1 до 5
ПК 3.1.	Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	
ПК 3.2.	Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	
ПК 3.3.	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	
ПК 3.4.	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	
ПК 3.5.	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	
ПК 3.6.	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	
ПК 3.7.	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	
ПК 3.8.	Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	
<b>Средний балл</b>		
Код комп.	Общие компетенции	Оценка от 1 до 5
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития	
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	
<b>Средний балл</b>		

М.П.

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О. руководителя практики  
от предприятия

\_\_\_\_\_  
Подпись

**ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Дата	Описание выполненной работы	Подпись руководителя практики
1	2	3
	ПК 3.1. ОК 1. – ОК 9. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	
	ПК 3.2. ОК 1. – ОК 9. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	
	ПК 3.3. ОК 1. – ОК 9. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	
	ПК 3.4. ОК 1. – ОК 9. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	
	ПК 3.5. ОК 1. – ОК 9. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	
	ПК 3.6. ОК 1. – ОК 9. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	
	ПК 3.7. ОК 1. – ОК 9. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	
	ПК 3.8. ОК 1. – ОК 9. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	

*(Продолжение таблицы может быть перенесено на следующую страницу)*

Содержание объемов выполненных работ подтверждаю

Руководитель практики от предприятия: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 (подпись) (Ф.И.О.)

**М.П.**

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
Введение	.....
Основная часть	.....
Выводы	.....
Список использованных источников	.....
Приложения	.....

**Содержание** отчета размещают на отдельной (пронумерованной) странице снабжают заголовком «Содержание», не нумеруют, как раздел и включают в общее количество страниц отчета.

В содержание отчета включают номера разделов, подразделов, пунктов и подпунктов, имеющих заголовок, их наименование и номера страниц. При наличии в отчете приложений в содержание включают номера приложений.

**Введение** (Во введении необходимо указать место прохождения практики - адрес, сроки, цели и задачи практики).

**Основной текст отчета** (Характеристика выполняемых работ в соответствии с заданием и видами деятельности, связанными с освоением профессиональных компетенций, изложенных в программе практики, отраженными в дневнике).

**Выводы** (Выводы должны соответствовать целям и задачам практики, сформулированы кратко и четко. Необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики).

**Список использованных источников** (Начинается с перечня нормативно-правовых документов. За ними располагаются методические и учебные пособия, периодические издания, адреса веб-сайтов. Все источники перечисляются в алфавитном порядке. Минимальное количество источников – 5).

**Приложения** (В качестве приложения к дневнику практики обучающийся предоставляет:

- в какой-либо из предложенных форм материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике: графические, аудио -, видео-материалы, наглядные образцы изделий или фотографии обучающегося с места прохождения практики не менее 2-х шт. в печатном виде, цветные, максимальный формат А4 )

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_  
Подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О. обучающегося



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»

Кафедра морфологии, физиологии, инфекционной и инвазионной патологии

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)  
ПО ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики (по профилю специальности) происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдением за выполнением видов работ на практике, предусмотренных программой практики;
- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе руководителя практики от предприятия);
- контроль за ведением дневника практики;
- контроль сбора материала для отчета по практике, в соответствии с заданием на практику.

Форма промежуточной аттестации по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения - **зачет**.

Практика завершается зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики
- работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя об уровне освоения общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики;
- наличия положительной производственной характеристики (отзыва) на обучающегося руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя;
- полноты и своевременности представления дневника прохождения производственной практики и отчета по производственной практике в соответствии с заданием на практику.

## Виды работ и проверяемые результаты производственной практики (по профилю специальности)

Виды работ	Результаты (сформированные компетенции, приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
<p>Проведение предубойной и послеубойной диагностики животных в условиях мясоперерабатывающих предприятий.</p> <p>Проведение лабораторной диагностики мяса и готовых продуктов в условиях мясоперерабатывающих предприятий.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технологического сырья в условиях мясоперерабатывающих предприятий.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов в условиях молокоперерабатывающих предприятий.</p> <p>Проведение экспертизы продуктов животного происхождения в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.</p>	<p><b>- практический опыт</b></p> <p>– предубойный осмотр животных;</p> <p>– участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения</p> <p><b>- компетенции</b></p> <p>ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 3.8.</p>	<p>Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя об уровне освоения общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики.</p> <p>Наличие положительной производственной характеристики (отзыва) на обучающегося руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя;</p> <p>Полнота и своевременность представления дневника прохождения производственной практики и отчета по производственной практике в соответствии с заданием на практику.</p>

### Оценка компетенций

Перечень компетенций	Шкала оценивания			
	«Отлично»	«Хорошо»	«Удовлетворительно»	«Неудовлетворительно»
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Сформировано полное понимание сущности и социальной значимости профессии, проявляет к ней интерес.	Сформировано значительное понимание сущности и социальной значимости профессии, проявляет к ней интерес	Частично сформировано понимания сущности и социальной значимости профессии, нет проявления интереса.	Нет понимания сущности и социальной значимости профессии, нет проявления интереса.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Сформировано полное понимание организации собственной деятельности, способность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, способность оценивать их эффективность и качество.	Сформировано значительное понимание организации собственной деятельности, способность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, способность оценивать их эффективность и качество.	Частично сформировано понимание по организации собственной деятельности, нет способности выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, нет способности оценивать их эффективность и качество.	Нет понимания по организации собственной деятельности, нет способности выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, нет способности оценивать их эффективность и качество.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Сформировано полное умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Сформировано значительное умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Частично сформировано понимание принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Нет понимания принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Сформировано полное умение осуществления поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Сформировано значительное умение осуществления поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Частично сформировано понимание осуществления поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нет понимания осуществления поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Сформировано полное умение владения информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Сформировано значительное умение владения информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Частично сформировано понимание владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Нет понимания владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Сформировано полное умение работы в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Сформировано значительное умение работы в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Частично сформировано понимание работы в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Нет понимания работы в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Сформировано полное обладание чувством ответственности за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Сформировано значительное обладание чувством ответственности за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Частично сформировано понимание брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Нет понимания брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квали-	Сформировано полное умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно плани-	Сформировано значительное умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	Частично сформировано умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, умение	Не демонстрирует умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, умение заниматься само-

фикации.	ровать повышение квалификации.	осознанно планировать повышение квалификации.	заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	образованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Сформировано полное умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Сформировано значительное умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Частично сформировано способность ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Не демонстрирует способность ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	Сформировано полное умение проводить ветеринарный контроль убойных животных	Сформировано значительное умение проводить ветеринарный контроль убойных животных	Частично сформировано умение проводить ветеринарный контроль убойных животных	Не сформировано умение проводить ветеринарный контроль убойных животных
ПК3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	Сформировано полное умение проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	Сформировано значительное умение проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	Частично сформировано умение проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	Не сформировано умение проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию
ПК3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы	Сформировано полное умение проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы	Сформировано значительное умение проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы	Частично сформировано умение проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы	Не сформировано умение проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	Сформировано полное умение определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	Сформировано значительное умение определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	Частично сформировано умение определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	Не сформировано умение определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства
ПК3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	Сформировано полное умение проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов	Сформировано значительное умение проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов	Частично сформировано умение проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов	Не сформировано умение проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов
ПК3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	Сформировано полное умение участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья	Сформировано значительное умение участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья	Частично сформировано умение участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья	Не сформировано умение участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья

ПК3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	Сформировано полное умение участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия	Сформировано значительное умение участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия	Частично сформировано умение участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия	Не сформировано умение участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия
ПК3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	Сформировано полное умение участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала	Сформировано значительное умение участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала	Частично сформировано умение участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала	Не сформировано умение участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала

### **Критерии оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) при проведении промежуточной аттестации**

Оценка «зачтено» ставится, если обучающийся:

- своевременно выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики; предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики от предприятия дневник; предоставил аттестационный лист, подписанный руководителем практики от предприятия о достаточном уровне освоения общих и профессиональных компетенций; предоставил положительную производственную характеристику (отзыв) руководителя практики от предприятия, а также подписанный руководителем практики от предприятия отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями.

Оценка «не зачтено» ставится, если обучающийся:

- выполнил не в полном объеме и с нарушением сроков виды работ, предусмотренные программой практики; предоставил заполненный с нарушением требований, подписанный руководителем практики от предприятия дневник; предоставил аттестационный лист, подписанный руководителем практики от предприятия о низком уровне освоения общих и профессиональных компетенций, производственную характеристику (отзыв) руководителя практики от предприятия, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а также подписанный руководителем практики от предприятия отчет, составленный не в полном объеме и с нарушением требований.

Составители \_\_\_\_\_ Л.В. Резниченко  
 \_\_\_\_\_ Е.В. Лавринова

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.