

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М.КОКОВА»**

**Факультет – «Ветеринарная медицина и биотехнология»
Кафедра - «Ветеринарно – санитарная экспертиза»**

УТВЕРЖДАЮ
декан ФВМиБ
проф. Тарчонов Т.Т.

«28» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.04(Пд) Производственная практика, преддипломная

Направление **36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность **Биологическая безопасность и контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения**

Программа подготовки – **академическая магистратура**

Квалификация выпускника – **магистр**

Курс обучения **2(3)**

Семестр **2(3)**

Форма обучения **очная, заочная**

Нальчик-2021

Рабочая программа производственной практики Б2.О.04(Пд) Преддипломная разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Биологическая безопасность и контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения и рабочего учебного плана подготовки магистров по данному направлению.

Составитель рабочей программы:

д.б.н., профессор  М.Ф. Карашаев

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»

Протокол от « 25 » мая 2021 г. № 9

и.о. зав. кафедрой
д.б.н., профессор  М.М. Шахмурзов

Одобрено методической комиссией факультета «Ветеринарной медицины и биотехнологии»

Протокол от « 26 » мая 2021 г. № 4

Председатель МК факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

к.в.н., доцент  А.М. Хуранов

Согласовано:

/ Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

« 24 » мая 2021 г

1. Вид, тип, способы и формы проведения

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная.

Способы проведения практики – стационарная; выездная.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор места прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности для данной категории обучающихся.

Форма проведения производственной преддипломной практики – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения производственной практики.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор места прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности для данной категории обучающихся.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

2.1 Цели и задачи производственной практики

Цель практики – подготовка магистров к профессиональной деятельности в области ветеринарной экспертизы, формирование у будущего специалиста основ знаний по вопросам, связанным с выпуском для человека мяса, колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов, мяса птицы и продуктов их переработки на соответствие требованиям безопасности. Освоение теоретических и практических основ настоящей дисциплины международного опыта гигиены производства, технологических и санитарных режимов обработки продуктов и требования к их качеству ориентируют магистра на оптимальное использование мяса различного санитарно-гигиенического качества и питательной ценности.

Основными задачами производственной преддипломной практики являются:

- овладение методами санитарно-гигиенического исследования
- правилами ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства.
- уметь проводить ветеринарно-санитарные мероприятия
- решать вопросы санитарно-гигиенического исследования и ветеринарно-санитарного благополучия пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения при производстве на всех этапах технологии переработки, при транспортировке, хранении, а также в местах реализации (рынки).

2.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-6	Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-1 _{УК-6} . Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития	Знать: способы как творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития Уметь: применять имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития Владеть: методикой как творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития
ОПК-3	Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность	ИД-1 _{ОПК-3} Выбирает основы национального и международного ве-	Знать: способы как совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми

	в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	актами в сфере агропромышленного комплекса Уметь: применять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса Владеть: методикой как совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ИД-1 _{ОПК-6} Устраняет условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Знать: способы как устранять условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии Уметь: устранять условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии Владеть: методикой как устранять условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
ПК-3	Способен к подготовке научно-технических отчетов, обзоров, публикаций по результатам выполненных исследований	ИД-1 _{ПК-3} Знает методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании	Знать: способы как совершенствовать методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании Уметь: применять методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании Владеть: методикой как совершенствовать методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании
ПК-8	Способен разрабатывать мероприятия по предотвращению производственного травматизма, профессиональных заболеваний и экологических нарушений	ИД-3 _{ПК-8} Соблюдает требования охраны труда в сельском хозяйстве	Знать: способы как соблюдать требования охраны труда в сельском хозяйстве Уметь: применять требования охраны труда в сельском хозяйстве Владеть: методикой как соблюдать требования охраны труда в сельском хозяйстве

3. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (преддипломная) входит в обязательную часть Блока 2 «Практика», учебного плана подготовки обучающихся по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Биологическая безопасность и контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения»

4. Объем практики

Объем и продолжительность производственной практики (преддипломная) 6 зачетных единиц (216 академических часа, 4 недели).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание производственной практики

Содержание производственной практики определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики магистрант получает подготовку к профессиональной деятельности в области ветеринарной экспертизы, формирование у будущего специалиста основ знаний по вопросам, связанным с выпуском для человека мяса, колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов, мяса птицы и продуктов их переработки на соответствие требованиям безопасности. Освоение теоретических и практических основ настоящей дисциплины международного опыта гигиены производства, технологических и сани-

тарных режимов обработки продуктов и требования к их качеству ориентируют магистра на оптимальное использование мяса различного санитарно-гигиенического качества и питательной ценности. Основными задачами производственной преддипломной практики являются: овладение методами санитарно-гигиенического исследования, правилами ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, уметь проводить ветеринарно-санитарные мероприятия, решать вопросы санитарно-гигиенического исследования и ветеринарно-санитарного благополучия пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения при производстве на всех этапах технологии переработки, при транспортировке, хранении, а также в местах реализации (рынки).

5.2 Вид работ и содержание производственной практики (преддипломная), включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Самостоятельная работа обучающегося	Форма текущего контроля и промежуточной аттестации
		консультация руководителя практики от университета	индивидуальные консультации с руководителем практики от предприятия	сбор и анализ данных, выполнение индивидуального задания		
1. Подготовительный этап		6	4	4	30	
1.1	Установочная лекция	2			10	Получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	2	2		10	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
1.3	Правила отбора образцов для бактериологического исследования. Отобрать образцы по методике оценки свежести мяса. Правила отбора образцов для бактериологического исследования.	2	2	4	10	Проверка выполнения этапа Изучение содержания практики
2. Производственный этап		4	4	8	20	
2.1	Лабораторное исследование мяса (определение физико-химических показателей) Методы послеубойного исследования туш и органов животных с последующей ветеринарно-санитарной оценкой при различных заболеваниях	2	2	4	10	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2	Взятие материала, хранение и доставка в лабораторию	2	2	4	10	
3. Аналитический этап		6	8	20	50	
3.1	Формирование базы аналитических данных	2	2	8	10	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов	2	2	4	10	
3.3	Метод исследования – бактериоскопия мазков-отпечатков из глубоких слоев мышц с целью выявления некоторых возбудителей инфекционных заболеваний (сибирская язва, эмфи-		2	4	10	

	зематозный карбункул и др.) и общей обсемененности мяса микроорганизмами.					
3.4	Обработка результатов практики. Интерпретация полученных результатов.	2	2	4	20	Проверка индивидуальных заданий.
4. Заключительный этап		4	4	8	26	
4.1	Формулирование предложений и рекомендаций по производственной практике.	2	2	4	16	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
4.2	Подготовка отчета по производственной практике Представление собранных материалов руководителю практики.	2	2	4	10	Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
		20	20	40	136	
Итого-					216	

6. Форма отчетности по практике

Практика проводится в соответствии с рабочей программой и рабочим графиком (планом) прохождения производственной практики, составленным совместно руководителем практики от Университета и руководителем практики от профильного предприятия (Приложение 1).

По окончании преддипломной практики обучающийся представляет на кафедру дневник практики (форма дневника и требования к нему приводятся в Приложении 2), подписанный руководителем практики от профильной организации и заверенный печатью и письменный отчет по практике (образец титульного листа отчета приведен в Приложении 3).

Работа по составлению отчета проводится студентом систематически на протяжении всего периода практики.

Письменный отчет по производственной практике состоит из частей:

1. Титульный лист;
2. Содержание;
3. Введение;

Введение представляет собой описание цели практики и рабочих задач, которые ставит перед собой обучающийся в ходе прохождения практики, краткое обоснование актуальности направления деятельности объекта исследования.

4. Практическая часть, которая состоит из трех разделов:

Раздел 1. Характеристика объекта исследования

В данном разделе предполагается:

- инструктаж по технике безопасности рабочего места студента;
- организация рабочего места студента;
- ознакомление с организацией ветеринарно-санитарного контроля;
- историей создания и развития предприятия, организации;
- характеристикой основных технологических процессов осуществления ветери-

нарно-санитарной деятельности на предприятии;

- основными показателями развития предприятия;

-структурой товарной продукции предприятия.

Объем до 5-6 страниц.

Раздел 2.

В данном разделе предполагается:

-в деталях ознакомиться со структурой ветеринарной службы на предприятии, с указанием количества сотрудников, обслуживающих предприятие, их ведомственной

принадлежности (производственная, государственная службы), прав и обязанностей. Необходимо изучить документацию, которую ведут ветеринарно-санитарные эксперты.

Объем до 5-6 страниц.

Раздел 3. Индивидуальное задание

Данный раздел предусматривает провести предубойный осмотр не менее 20 (десяти) убойных животных различных видов и занести в дневник данные предубойного осмотра: вид, пол, возраст животного, упитанность, температуру тела, время заболевания, основные клинические признаки, предварительный диагноз. Если животные подвергались лечению, необходимо указать, какими препаратами их лечили (антибиотики, камфорное масло, ихтиол и др.) и обрабатывали ли пестицидами.

5. Заключение:

В заключении делаются краткие выводы о том, в какой степени студенту удалось достичь поставленной цели отчета, обобщается материал исследования, приводятся выводы, даются предложения по совершенствованию предмета исследования. Выводы и предложения должны непосредственно вытекать из содержания практической части отчета. (1-2 листа);

6. Список литературы. В конце отчета приводится *список литературы* и нормативных материалов (оформленный в соответствии с ГОСТом);

7. Приложения.

Отчет должен быть максимально конкретным и отражать реально проделанную самостоятельную работу обучающегося.

Требования к оформлению отчета

Объем отчета (без приложений) должен составлять 20 страниц. Работа печатается на одной стороне стандартных листов белой бумаги формата А4. Шрифт Times New Roman, если текст набирается в пакете Microsoft Word, или аналогичный при наборе текста в других системах верстки и редактирования текста. Размер 14 пт. Межстрочный интервал 1,5. Выравнивание по ширине. Отступ первой строки (абзац) – 1,25 см. Поля на странице: левое поле – 30 мм; правое поле – 15 мм; верхнее поле – 20 мм; нижнее поле – 20 мм. Отчет брошюруется в папку.

Страницы Отчета с рисунками и приложениями (по необходимости) должны иметь сквозную нумерацию.

Первой страницей является титульный лист, на котором номер страницы не представляется. Иллюстрации, таблицы, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами. Номер страницы представляется вверху по правому краю.

Формой промежуточной аттестации студентов по итогам производственной практики: научно-исследовательская работа является зачет с оценкой.

По окончании практики представляется отчет о проделанной работе, являющийся результатом прохождения данной практики обучающегося, который подлежит защите на заседании комиссии, созданной по распоряжению декана факультета.

Защита отчета по практике включает публичное обсуждение результатов практики перед членами комиссии.

Результаты защиты оцениваются по пятибалльной системе и заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

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

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Преддипломная практика направлена на формирование следующих компетенций: УК-6, ОПК-3, ОПК-6, ПК-3, ПК-8

В процессе освоения образовательной программы компетенции УК-6, ОПК-3, ОПК-6, ПК-3, ПК-8 - формируются при изучении дисциплин, прохождения практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
УК-6	Б1.О.06 Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора	3
	Б2.О.02(П) Производственная практика, педагогическая	3
	Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4
ОПК-3	Б1.О.05 Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	2
	Б1.О.06 Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора	3
	Б1.О.08 Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	3
	Б1.О.11 Методика профессионального обучения	3
	Б2.О.04(Пд) Производственная практика, преддипломная	4
	Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4
ОПК-6	Б1.О.10 Экология и гигиена производства животноводческой продукции	3
	Б2.О.04(Пд) Производственная практика, преддипломная	4
ПК-3	Б1.В.04 Современные стандарты качества сырья и продуктов животного происхождения	3
	Б2.О.04(Пд) Производственная практика, преддипломная	4
	Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4
ПК-8	Б1.В.01 Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза продуктов животного и растительного происхождения	1
	Б1.О.05 Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	2
	Б1.О.10 Экология и гигиена производства животноводческой продукции	3
	Б2.О.04(Пд) Производственная практика, преддипломная	4
	Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4

* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценочные средства должны позволять достоверно оценивать сформированность компетенций как целостного новообразования – комплекса способностей, используемых для достижения социальных или профессиональных целей, отражающих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Контроль уровней сформированности компетенции осуществляется с позиций оценивания составляющих ее частей по трехкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимся.

Сформированность каждой компетенции в рамках прохождения технологической практики оценивается по трехуровневой шкале:

-пороговый уровень является обязательным для всех обучающихся по завершении освоения практики;

-средний уровень характеризуется превышением минимальных характеристик сформированности компетенции по завершении проведения технологической практики;

-высокий уровень характеризуется максимально возможной выраженностью компетенции и является важным качественным ориентиром для самосовершенствования.

Формой промежуточной аттестации по преддипломной практике является **зачет с оценкой**.

Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций*

ИД-1 УК-6. (1 этап)	<p>Знать: способности как творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p> <p>Уметь: применять имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p> <p>Владеть: методикой как творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p>	<p>Не знает: способности как творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p> <p>Не обладает умениями: использовать основные способы как творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p> <p>Не владеет навыками: как творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p>	<p>Частично знает: способности как творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p> <p>Частично обладает умениями: использовать основные способы как творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p> <p>Не в полной мере владеет навыками: как творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p>	<p>Знает достаточно хорошо: способности как творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p> <p>Умеет фрагментарно применять: основные способы как творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p> <p>Владеет на достаточном уровне навыками: как творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p>	<p>Знает на высоком уровне: способности как творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p> <p>Умеет применять: основные способы как творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p> <p>Владеет на высоком уровне навыками: как творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p>
ИД-1 ОПК-3 (2 этап)	<p>Знать: способности как совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми</p>	<p>Не знает: способности как совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в</p>	<p>Частично знает: способности как совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в</p>	<p>Знает достаточно хорошо: способности как совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными право-</p>	<p>Знает на высоком уровне: способности как совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными право-</p>

	<p>анализа информации при ветеринарном планировании Уметь: применять методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании Владеть: методикой как совершенствовать методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании</p>	<p>анализа информации при ветеринарном планировании Не обладает умениями: применять методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании Не владеет навыками: как совершенствовать методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании</p>	<p>информации при ветеринарном планировании Частично обладает умениями: применять методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании Не в полной мере владеет навыками: как совершенствовать методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании</p>	<p>ра и анализа информации при ветеринарном планировании Умеет фрагментарно применять: методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании Владеет на достаточном уровне навыками: как совершенствовать методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании</p>	<p>методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании Умеет применять: методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании Владеет на высоком уровне навыками: как совершенствовать методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании</p>
<p>ИД-3 пк-8 (4 этап)</p>	<p>Знать: способы как соблюдать требования охраны труда в сельском хозяйстве Уметь: применять требования охраны труда в сельском хозяйстве Владеть: методикой как соблюдать требования охраны труда в сельском хозяйстве</p>	<p>Не знает: способы как соблюдать требования охраны труда в сельском хозяйстве Не обладает умениями: применять требования охраны труда в сельском хозяйстве Не владеет навыками: методикой как соблюдать требования охраны труда в сельском хозяйстве</p>	<p>Частично знает: способы как соблюдать требования охраны труда в сельском хозяйстве Частично обладает умениями: применять требования охраны труда в сельском хозяйстве Не в полной мере владеет навыками: как соблюдать требования охраны труда в сельском хозяйстве</p>	<p>Знает достаточно хорошо: способы как соблюдать требования охраны труда в сельском хозяйстве Умеет фрагментарно применять: требования охраны труда в сельском хозяйстве Владеет на достаточном уровне навыками: как соблюдать требования охраны труда в сельском хозяйстве</p>	<p>Знает на высоком уровне: способы как соблюдать требования охраны труда в сельском хозяйстве Умеет применять: требования охраны труда в сельском хозяйстве Владеет на высоком уровне навыками: как соблюдать требования охраны труда в сельском хозяйстве</p>

*На этапе освоения дисциплины

Критерии оценивания результатов обучения по практике

Результаты защиты оцениваются как оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

Наименование оценочного средства	Оценка (шкала оценивания)	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Критерии оценивания
----------------------------------	---------------------------	---	---------------------

Письменный отчёт Защита отчета	Высокий уровень «5» (отлично)	Выполнены все требования к написанию отчета: содержание разделов соответствует их названию, собрана полноценная, необходимая информация, выдержан объём; умелое использование профессиональной терминологии, соблюдены требования к внешнему оформлению.	заслуживает студент, показавший всесторонние и систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.
	Средний уровень «4» (хорошо)	Основные требования к отчету выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеется неполнота материала; не выдержан объём отчета; имеются упущения в оформлении.	заслуживает студент, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.
	Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	Имеются существенные отступления от требований к отчету. В частности: разделы отчета освещены лишь частично; допущены ошибки в содержании отчета; отсутствуют выводы.	заслуживает студент, показавший фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.
	Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	Задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.	заслуживает студент, который не знает большей части основного содержания вопросов, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Описание процедуры оценивания

В последний день практики студент обязан предоставить на кафедру отчет для проверки. Руководитель практики от Университета проверяет его и пишет резюме, в котором дается оценка содержания и оформления отчета, делает запись о допуске к защите или необходимости доработки отдельных разделов.

В процессе рецензирования оценивается:

- качество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования;
- содержание представленного итогового отчета о прохождении преддипломной практики.

Окончательная оценка выставляется по результатам защиты.

К защите допускаются студенты, выполнившие программу практики, написавшие отчет.

Защита отчетов по производственной практике проводится руководителями практики в установленные сроки. По результатам защиты заполняется аттестационный лист по практике (приложение 4).

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие оценку «не удовлетворительно» по результатам защиты практики, могут быть отчислены из университета за невыполнение обязанностей по добросовестному освоению основной профессиональной образовательной программы и выполнению учебного плана.

При наличии уважительных причин возможен перенос сроков прохождения технологической практики и защиты отчетов в индивидуальном порядке.

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-1 УК-10, ИД-1 ОПК-3, ИД-1 ОПК-6, ИД-1 ПК-3, ИД-3 ПК-8 в процессе освоения ОПОП

7.3.1. Примерный перечень индивидуальных заданий.

1. Лабораторное исследование мяса (определение физико-химических показателей)
2. Бактериоскопия мазков-отпечатков мяса для выявления некоторых возбудителей инфекционных заболеваний (сибирская язва, эмфизематозный карбункул и др.) и общей обсемененности мяса микроорганизмами.
3. Техника приготовления мазка-отпечатка и окраски его по Граму.
4. Методика приготовления и окраски мазков мяса
5. Изучить методики подготовки проб к бактериоскопическому и бактериологическому исследованию
6. Методы окрашивания мазков-отпечатков и бактериологического посева на питательные среды с целью выявления возбудителей токсикоинфекций
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза, показатели качества и безопасности продуктов убоя животных при эхинококкозе.
7. Разработка ветеринарно-санитарных мероприятий по профилактике антропоонозов.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза, показатели качества и безопасности продуктов убоя животных при незаразных болезнях.
9. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарная характеристика пищевых яиц.
10. Ветеринарно-санитарная характеристика меда, получаемого в экологически неблагоприятных условиях.
11. Организация, проведение и результаты ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов.
12. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля, ветеринарно-санитарная характеристика мяса-говядины и говяжьих субпродуктов.
13. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля, ветеринарно-санитарная характеристика мяса-свинины и свиных субпродуктов.
14. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля, ветеринарно-санитарная характеристика мяса птицы.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза, показатели качества и безопасности мяса диких промысловых животных.
16. Сравнительная ветеринарно-санитарная характеристика пищевых яиц, различных предприятий.
17. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля, ветеринарно-санитарная характеристика кровепродуктов, эндокринно-ферментного и технического сырья.
18. Методы послеубойного исследования туш и органов животных с последующей ветеринарно-санитарной оценкой при различных заболеваниях
19. Отобрать образцы по методике оценки свежести мяса. Правила отбора образцов для бактериологического исследования.
20. Методы послеубойного исследования туш и органов животных с последующей ветеринарно-санитарной оценкой при различных заболеваниях
21. Органолептическое исследование мяса. Лабораторное исследование мяса (определение физико-химических показателей) Бактериоскопия.
22. Изучить методики подготовки проб к бактериоскопическому и бактериологическому исследованию, методу окрашивания мазков - отпечатков и бакте-

риологического посева на питательные среды с целью выявления возбудителей токсикоинфекций

23. Описать систему изъятия и обезвреживания недоброкачественных продуктов животного происхождения

24. Освоить методики проведения бактериологического и бактериоскопического исследования продуктов убоя животных

25. Описать систему изъятия и обезвреживания недоброкачественных продуктов животного происхождения

7.3.2. Типовые контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации:

Для оценивания знаний, полученных в результате прохождения производственной практики, в процессе защиты отчета обучающимся рекомендуются задать следующие общие вопросы по программе практики:

1. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса животных, определение видовой принадлежности.

2. Экспертиза условно-годного мяса. Экспертиза при пищевых отравлениях.

3. Определение понятия ветеринарно-санитарной экспертизы, ее цели и задачи.

Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей.

4. Созревание мяса и его сущность.

5. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных.

7. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и радиоактивном поражении.

9. Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека.

10. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.

11. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами.

12. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами.

13. Профилактика пищевых токсикоинфекций

14. Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.

15. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы.

16. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи.

17. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

18. Методы определения свежести мяса.

19. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.

20. Способы и режимы обезвреживания молока.

21. Санитарные требования к молоку от коров, подвергнутых лечению антибиотиками и средствами защиты животных.

22. Значение молока как фактора передачи инфекционных заболеваний.

23. Молочные пищевые токсикоинфекции.

24. Методы определения санитарного качества молока.

25. Яйцо как возможный фактор передачи инфекционных заболеваний человека и животных.

7.3.3. Перечень примерных тестов выносимых на промежуточную аттестацию по практике

Тестовые задания:

1. В каких нормативных документах регламентирован порядок ветеринарно-

санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота?

а. Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы;

б. Правилами внутреннего распорядка;

в. Правилами технического осмотра;

2. Сколько рабочих мест ветеринарно-санитарного эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке крупного рогатого скота?

а. 2;

б. 3;

в. 4;

г. 5.

3. Сколько рабочих мест ветеринарно-санитарного эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке свиней?

а. 2;

б. 3;

в. 4;

г. 5.

3.1. Сколько рабочих мест ветеринарно-санитарного эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке мелкого рогатого скота?

а. 2;

б. 3;

в. 4;

г. 5.

3.2. Каков порядок осмотра жевательных мышц для исключения цистицеркоза?

а. Не разрезают жевательные мышцы пластами

б. Разрезают и осматривают жевательные мышцы пластами, на всю ширину, параллельно их поверхности

в. Создается хороший доступ для контроля ротовой полости, языка, жевательных мышц, миндалин, глотки,

4. Какие группы лимфатических узлов подлежат обязательному осмотру:

4.1.) при осмотре головы:

а. всех групп лимфатических узлов, кроме подколенных;

б. каудальные глубокие шейные, реберно – шейные, подкрыльцовые, первого ребра; нижнечелюстные, околоушные, заглоточные средние и боковые лимфатические узлы.

4.2.) при осмотре легких.

а. Медиальные заглоточные лимфоузлы левый и правый, латеральные заглоточные лимфатические узлы;

б. Каудальные глубокие шейные, реберно – шейные, подкрыльцовые, первого ребра; нижнечелюстные, околоушные, заглоточные средние и боковые лимфатические узлы.

в. Бронхиальная группа состоит из левого, правого и среднего лимфоузлов. Средостенная группа лимфоузлов представлена краниальными, средними и дорсальными средостенными лимфоузлами;

5. Каков порядок осмотра селезенки?

а. Осмотр начинают с диафрагмальной стороны и тупого края, при этом подрезают диафрагму и тупым краем ножа очищают поверхность. Определяют размеры и цвет органа, состояние глиссоновой капсулы (фиброзная оболочка печени - фиброзная оболочка, покрывающая печень, сращенная с висцеральной брюшиной и проникающая вглубь паренхимы) и острых краев (притуплены в случае увеличения). Доли необходимо пальпировать с целью определения консистенции и наличия уплотненных участков, расположен-

ных в глубоких слоях ткани (абсцессы, пузыри эхинококка и др.);

б. Осмотр начинают с визуального контроля, обращая внимание на ее размеры, цвет капсулы, состояние краев и поверхности органа. Осматривают снаружи, пальпируют, при необходимости надрезают паренхиму и вскрывают лимфатические узлы.

6. Каков порядок осмотра сердца?

а. Осмотр начинают с диафрагмальной стороны и тупого края, при этом подрезают диафрагму и тупым краем ножа очищают поверхность. Определяют размеры и цвет органа, состояние глассоновой капсулы и острых краев (притуплены в случае увеличения). Доли необходимо пальпировать с целью определения консистенции и наличия уплотненных участков, расположенных в глубоких слоях ткани (абсцессы, пузыри эхинококка и др.);

б. Вскрывают околосоердечную сумку, осматривают состояние эпикарда, миокарда, разрезают по большой кривизне правый и левый отделы сердца, осматривают состояние эндокарда и крови, производят 1-2 продольных и один несквозной поперечный разрез мышц сердца на цистицеркоз, саркоцистоз

7. Каким образом исследуют паренхиму и желчные проходы при осмотре печени?

а. Осматривают и прощупывают с диафрагмальной и висцеральной сторон. В случае приращения диафрагмы и последнюю отделяют и осматривают паренхиму на наличие патологических изменений. Разрезают и осматривают портальные лимфатические узлы и делают с висцеральной стороны по ходу протоков 2-3 несквозных разреза для исключения фасциолеза, дикроцелиоза.

б. Разрезают и осматривают жевательные мышцы пластинами, на всю ширину, параллельно их поверхности

8. Каков порядок работы ветеринарно санитарного эксперта на 3-й точке осмотра?

а. осмотр внутренних органов;

б. осмотр туш;

в. финальный осмотр (финальная точка).

9. Для каких целей оборудуют финальную точку осмотра на конвейерной линии?

а. Осмотр начинают с диафрагмальной стороны и тупого края, при этом подрезают диафрагму и тупым краем ножа очищают поверхность. Определяют размеры и цвет органа, состояние глассоновой капсулы и острых краев (притуплены в случае увеличения). Доли необходимо пальпировать с целью определения консистенции и наличия уплотненных участков, расположенных в глубоких слоях ткани (абсцессы, пузыри эхинококка и др.);

б. Финальная точка ветсанэкспертизы представляет собой закольцованный или параллельный от основной линии конвейера подвесной путь или отдельное помещение на завершающем этапе разделки туш, соединенные (входная и выходная стрелки) с общим конвейером переработки животных. Ветсанэкспертизу на этой точке осуществляют наиболее квалифицированные специалисты.

10. В каких случаях ветеринарно санитарный эксперт обязан осмотреть лимфатические узлы на туше?

а. Лимфатические узлы на туше вскрывают, когда к этому имеются показания в результате осмотра головы и внутренних органов.

б. Разрезают и осматривают жевательные мышцы пластинами, на всю ширину, параллельно их поверхности

11. Каково расположение (топография) на туше лимфатических узлов, подлежащих осмотру?

а. На туше, не вызывающей подозрений, нельзя вскрывать лимфатические узлы и разрезать мышцы, так как это снижает ее товарный вид и пригодность к длительному хра-

нению. При подозрении на какие-либо патологические процессы и при уточнении диагноза обязательно вскрывают лимфоузлы туши.

б. К доступным и подлежащим осмотру на туше относят следующие лимфатические узлы: поверхностные и глубокие шейные, собственно подкрыльцовые и подкрыльцовые 1-го ребра, реберно-шейные, передний грудной, межреберные, поясничные, коленной складки, паховые поверхностные (надвымянные), паховые глубокие, подколенные, подвздошные и передние тазовые. Часть диафрагмы – исследуют на цистицеркоз. Лимфоузлы вскрывают, когда имеются показания.

12. Сколько рабочих мест ветеринарно-санитарного эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке мелкого рогатого скота?

- а. 2;
- б. 3;
- в. 4;
- г. 5.

13. Санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве

а) Туши и другие продукты убоя при обнаружении сибирской язвы кормового происхождения выпускают без ограничений.!

б) Промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют на промышленную переработку.

с) При установлении бактериоскопическим исследованием сибирской язвы тушу с внутренними органами и шкурой, не ожидая результатов бактериологического исследования, уничтожают сжиганием при соблюдении ветеринарно-санитарных правил.

д) Туши и другие продукты убоя при обнаружении сибирской язвы выпускают без ограничений.

14. Санитарная оценка продуктов убоя при эмфизематозном карбункуле

а) Туши и другие продукты убоя при обнаружении эмфизематозного карбункула выпускают без ограничений.

б) При отсутствии дистрофических изменений в мускулатуре, но при наличии в ней желтушного окрашивания, исчезающего в течение 2 суток, тушу, а также внутренние органы, не имеющие патологоанатомических изменений, выпускают после проварки.

с) При наличии в мышцах дистрофических изменений или желтушного окрашивания, не исчезающего в течение 2 суток, тушу и все внутренние органы направляют на утилизацию.

д) При установлении бактериоскопическим исследованием эмфизематозного карбункула тушу с внутренними органами и шкурой, не ожидая результатов бактериологического исследования, уничтожают сжиганием при соблюдении ветеринарно-санитарных правил.

15. Санитарная оценка продуктов убоя при ящуре

а) При наличии множественных или обширных некротических очагов во многих мышцах (тазовые и грудные конечности, и др.), а также при осложненных формах болезни, сопровождающихся гангренозным или гнойным воспалением вымени, конечностей и других органов, тушу и другие продукты убоя направляют на утилизацию.

б) Туши и другие продукты убоя при обнаружении болезни выпускают без ограничений.

с) Промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют на промышленную переработку.

д) Туши и другие продукты убоя при обнаружении ящура кормового происхождения выпускают без ограничений.

16. Санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе

а) При отсутствии дистрофических изменений в мускулатуре, но при наличии в ней желтушного окрашивания, исчезающего в течение 2 суток, тушу, а также внутренние органы, не имеющие патологоанатомических изменений, выпускают после проварки.

б) Промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют на промышленную переработку.

в) Туши и другие продукты убоя при обнаружении трихинеллеза выпускают без ограничений.

г) При обнаружении хотя бы одной личинки трихинеллы (независимо от ее жизнеспособности), тушу и субпродукты, имеющие мышечную ткань, пищевод, прямую кишку, а также обезличенные мясные продукты направляют на утилизацию

17. Определение болезни Ауески

а) Вирусное заболевание, характеризующееся энцефаломиелитом, пневмонией и проявляющееся лихорадкой, судорогами, возбуждением, а также сильным зудом и расчесами у всех животных, кроме свиней.

б) Инвазионное заболевание, характеризующееся энцефаломиелитом, пневмонией и проявляющееся лихорадкой, судорогами, возбуждением, а также сильным зудом и расчесами у всех животных, кроме свиней.

в) Бактериальное заболевание, характеризующееся энцефаломиелитом, пневмонией и проявляющееся лихорадкой, судорогами, возбуждением, а также сильным зудом и расчесами у всех животных, кроме свиней.

г) Острая инфекционная болезнь, протекающая с явлениями септицемии, крапивницы или с симптомами веррукуозного эндокардита, серофибринозного полиартрита и некроза кожи.

18. Туберкулез. Определение болезни

а) Заболевание животных, вызываемое мелкой палочковидной бактерией и характеризующееся поражением нервной системы, септическими явлениями, абортами и маститами. Восприимчивы к заболеванию крупный рогатый скот, овцы, козы, свиньи, лошади, кролики, а также куры, гуси, утки и индейки

б) Хронически протекающая инфекционная болезнь, характеризующаяся образованием в различных органах и тканях специфических узелков — туберкулов, склонных к творожистому распаду или обызвествлению. Восприимчивы к туберкулезу домашние и дикие животные, птицы и человек

в) Природно-очаговая, трансмиссивная, инфекционная болезнь грызунов, сельскохозяйственных животных и птиц, проявляющаяся геморрагической септицемией, лихорадкой, диареей, истощением, лимфаденитом, а также симптомами поражения нервной системы.

г) Инфекционное, природно-очаговое заболевание многих видов животных, в том числе и птиц, проявляющееся кратковременной лихорадкой, гемоглобинурией, желтушным окрашиванием и некрозами слизистых оболочек и кожи, атонией желудочно-кишечного тракта, абортами и маститами.

19. Предубойная диагностика лептоспироза

а) Наиболее характерно признаки болезни выражены у взрослого крупного рогатого скота. У ягнят, телят и поросят они могут быть менее типичными.

б) У больных животных наблюдается высокая температура (до 40-41⁰С), общее угнетение, шаткость походки, отказ от корма, быстрое исхудание, желтуха, кровавая моча, понос, а позднее запор, затрудненное мочеиспускание, сухость кожи и взъерошенность шерсти, некрозы на носовом зеркальце, внутренней поверхности губ, на деснах и языке, на

коже ушных раковин, туловище (спина, пах, подгрудок) и на сосках вымени с возможным отторжением больших участков кожи.

с) У больных животных повышение температуры, покраснение слизистой оболочки ротовой полости и конъюнктивы, нарушение жвачки, сухость носового зеркальца, вскоре появляется обильное слюноотделение, которое сопровождается скрежетом зубов и характерным «чмоканьем». На коже венчика копыт и меж копытной щели заметны отеки и повышенная чувствительность. Через 3 суток в полости рта находят круглые или продолговатые афты. Они могут быть также на носовом зеркальце. На венчике и в своде меж копытной щели образуются папулы

d) У овец заболевание протекает значительно легче, чем у крупного рогатого скота. Наиболее постоянный признак — высокая температура. Образующиеся в ротовой полости афты, как правило, остаются незамеченными. При поражении венчика или свода меж копытной щели наблюдают хромоту.

20. Послеубойная диагностика при сибирской язве

a) При септической форме находят резкое увеличение селезенки с пульпой черного цвета и мягкой консистенцией. Кровь густая, несвернувшаяся, темного цвета. В печени, сердце и почках отмечают дегенеративные изменения. Легкие отеки, с уплотненными участками. Лимфатические узлы увеличены, сочные, с кровоизлияниями

b) В паренхиматозных органах (чаще в лимфатических узлах легких) образуются творожисто-известковые образования в виде бугорков (туберкулов). Последние могут быть лимфоидного и эпителиоидного происхождения.

с) Основными клиническими признаками заболевания является наличие в рыхлой соединительной ткани крепитирующей опухоли. Кровоизлияния в эпикарде, на слизистой оболочке кишечника, на серозных оболочках. Селезенка слабо увеличена, иногда крепитирует, а может быть и без изменений. Дистрофия печени, почек, миокарда у только, что убитых печень красно-коричневая, полнокровна, дряблая, через несколько часов в ней обнаруживают сухие пористые очаги охряно-желтого цвета величиной до горошины, через 24 часа они увеличиваются до ореха и на разрезе имеют пористую структуру.

d) При осмотре туши выявляют истощение, серозные покровы сухие, так же как и подкожная клетчатка. Слизистые оболочки и органы цианотичны, паренхиматозные органы (печень, почки) кровенаполнены. Слизистые верхних дыхательных путей катарально воспалены; на слизистой рта и носа могут быть эрозии, покрытые серой корочкой слизи. Слизистая оболочка желудка гиперемирована, с кровоизлияниями и эрозиями.

21. Туберкулез – определение болезни

a) антропозоонозное инфекционно-аллергическое заболевание, характеризующееся общей интоксикацией, поражением опорно-двигательного аппарата, ретикуло-эндотелиальной и половой систем. Хронически протекающая инфекционная болезнь многих видов животных и для человека.

b) остропротекающая инфекционная болезнь теплокровных животных и человека, характеризующаяся поражением центральной нервной системы. Восприимчивы все домашние животные и человек. Фактор передачи – слюна, с которой вирус попадает через рану при укусе или через повреждения на коже.

с) острая септическая болезнь, протекающая при явлениях общей интоксикации и местных поражениях воспалительного, отекающего, геморрагического характера с обильным газообразованием в пораженных тканях и их некрозом. Восприимчивы к заболеванию все виды животных и человек. Наиболее восприимчивы лошади, овцы и свиньи, менее крупный рогатый скот и козы.

d) Хронически протекающая инфекционная болезнь, характеризующаяся образованием в различных органах и тканях специфических узелков — туберкулов, склонных к

творожистому распаду или обызвествлению. Восприимчивы к туберкулезу домашние и дикие животные, птицы и человек. Болеют туберкулезом и хладнокровные животные.

22. Предубойная диагностика бруцеллеза

а) У больных животных наблюдается высокая температура (до 40-41⁰С), общее угнетение, шаткость походки, отказ от корма, быстрое исхудание, желтуха, кровавая моча, понос, а позднее запор, затрудненное мочеиспускание, сухость кожи и взъерошенность шерсти, некрозы на носовом зеркальце, внутренней поверхности губ, на деснах и языке, на коже ушных раковин, туловище (спина, пах, подгрудок) и на сосках вымени с возможным отторжением больших участков кожи.

б) протекает хронически и в большинстве случаев латентно. Характерных признаков заболевания у убойных животных чаще нет, поэтому согласно инструкции по борьбе с болезнью животных введены обязательные серологические или аллергические методы исследования.

с) Наиболее характерно признаки болезни выражены у взрослого крупного рогатого скота. У ягнят, телят и поросят они могут быть менее типичными.

д) У больных животных повышение температуры, покраснение слизистой оболочки ротовой полости и конъюнктивы, нарушение жвачки, сухость носового зеркальца, вскоре появляется обильное слюноотделение, которое сопровождается скрежетом зубов и характерным «чмоканьем». На коже венчика копыт и межкопытной щели заметны отеки и повышенная чувствительность. Через 3 суток в полости рта находят круглые или продолговатые афты. Они могут быть также на носовом зеркальце. На венчике и в своде межкопытной щели образуются папулы

23. Трихинеллез – определение болезни

а) Хронически протекающая инфекционная болезнь, характеризующаяся образованием в различных органах и тканях специфических узелков — туберкулов, склонных к творожистому распаду или обызвествлению. Восприимчивы к туберкулезу домашние и дикие животные, птицы и человек. Болеют туберкулезом и хладнокровные животные.

б) острая септическая болезнь, протекающая при явлениях общей интоксикации и местных поражениях воспалительного, отекающего, геморрагического характера с обильным газообразованием в пораженных тканях и их некрозом. Восприимчивы к заболеванию все виды животных и человек. Наиболее восприимчивы лошади, овцы и свиньи, менее крупный рогатый скот и козы.

с) остропротекающая инфекционная болезнь теплокровных животных и человека, характеризующаяся поражением центральной нервной системы. Восприимчивы все домашние животные и человек. Фактор передачи – слюна, с которой вирус попадает через рану при укусе или через повреждения на коже.

д) Антропозоонозная остро и хронически протекающая болезнь многих видов млекопитающих ярко выраженного аллергического характера, вызываемая личинками и половозрелыми нематодами из рода трихинелла. Болеют свиньи, дикие кабаны, медведи, барсуки, собаки, кошки, волки, лисы, грызуны (крысы, мыши), нутрии, морские млекопитающие крайнего севера (белухи, моржи, тюлени), а также человек.

24. Предубойная диагностика при Африканской чуме свиней

а) протекает хронически и в большинстве случаев латентно. Характерных признаков заболевания у убойных животных чаще нет, поэтому согласно инструкции по борьбе с болезнью животных введены обязательные серологические или аллергические методы исследования.

б) Болезнь протекает сверхостро, остро, подостро, хронически, а в энзоотичных зонах и бессимптомно. Сверхострое течение отмечают редко. При этом у заболевших животных температура тела повышается до 42⁰С, наблюдается упадок сил и угнетенное состояние.

Животные поднимаются с трудом, выражена сильная одышка. При остром течении наблюдают повышение температуры тела до 42°C, угнетение, залеживание и неохотное поедание корма. Отмечаются шаткость при движении, признаки воспаления легких — дыхание становится коротким, прерывистым, поверхностным, иногда сопровождается кашлем. Резко выражено посинение кожи на различных участках с множественными кровоизлияниями. Особенно отчетливо это выражено в области живота, нижнечелюстного пространства и паха.

с) У больных животных наблюдается высокая температура (до 40-41°C), общее угнетение, шаткость походки, отказ от корма, быстрое исхудание, желтуха, кровавая моча, понос, а позднее запор, затрудненное мочеиспускание, сухость кожи и взъерошенность шерсти, некрозы на носовом зеркальце, внутренней поверхности губ, на деснах и языке, на коже ушных раковин, туловище (спина, пах, подгрудок) и на сосках вымени с возможным отторжением больших участков кожи.

d) У больных животных повышение температуры, покраснение слизистой оболочки ротовой полости и конъюнктивы, нарушение жвачки, сухость носового зеркальца, вскоре появляется обильное слюноотделение, которое сопровождается скрежетом зубов и характерным «чмоканьем». На коже венчика копыт и межкопытной щели заметны отеки и повышенная чувствительность. Через 3 суток в полости рта находят круглые или продолговатые афты. Они могут быть также на носовом зеркальце. На венчике и в своде межкопытной щели образуются папулы

25.Послеубойная диагностика при Африканской чуме свиней

a) Основными клиническими признаками заболевания является наличие в рыхлой соединительной ткани крепитирующей опухоли. Кровоизлияния в эпикарде, на слизистой оболочке кишечника, на серозных оболочках. Селезенка слабо увеличена, иногда крепитирует, а может быть и без изменений. Дистрофия печени, почек, миокарда у только, что убитых печень красно-коричневая, полнокровная, дряблая, через несколько часов в ней обнаруживают сухие пористые очаги охряно-желтого цвета величиной до горошины, через 24 часа они увеличиваются до ореха и на разрезе имеют пористую структуру.

b) При осмотре туши выявляют истощение, серозные покровы сухие, так же как и подкожная клетчатка. Слизистые оболочки и органы цианотичны, паренхиматозные органы (печень, почки) кровенаполнены. Слизистые верхних дыхательных путей катарально воспалены; на слизистой рта и носа могут быть эрозии, покрытые серой корочкой слизи. Слизистая оболочка желудка гиперемирована, с кровоизлияниями и эрозиями.

с) При септической форме находят резкое увеличение селезенки с пульпой черного цвета и мягкой консистенцией. Кровь густая, несвернувшаяся, темного цвета. В печени, сердце и почках отмечают дегенеративные изменения. Легкие отечны, с уплотненными участками. Лимфатические узлы увеличены, сочные, с кровоизлияниями

d) Кожа ушных раковин, живота и внутренней поверхности бедер темно-красного цвета с синюшным оттенком с разлитыми кровоизлияниями. Кровеносные сосуды расширены. На серозных оболочках — разлитые кровоизлияния от мелких до кровоподтеков. Геморрагическое воспаление слизистой оболочки желудочно-кишечного тракта. Почти всегда отмечают отек легких, серозно-геморрагическую пневмонию. Почки с многочисленными кровоизлияниями. Разлитые кровоизлияния наблюдают в почечной лоханке. Лимфатические узлы, особенно желудочные, печеночные, почечные и брыжеечные, увеличены и с кровоизлияниями. Селезенка сильно увеличена, края ее закруглены, при надавливании легко разрывается.

26.Классическая чума свиней - определение болезни

a) Инфекционное, высококонтагиозное вирусное заболевание, характеризующееся при остром течении септициемией и геморрагическим диатезом, при подостром и хроническом — крупозной пневмонией и крупозно-дифтеритическим колитом. В естественных

условиях чумой болеют только домашние и дикие свиньи всех пород и возрастов; более восприимчивы к вирусу высокопородные свиньи.

b) Высококонтрагиозное вирусное заболевание, характеризующееся геморрагическим диатезом и проявляющееся лихорадкой, обширными геморрагиями и цианозом кожи, тяжелыми дистрофическими и некротическими поражениями различных внутренних органов. К болезни восприимчивы домашние и дикие свиньи независимо от возраста и породы.

c) антропозоонозное инфекционно-аллергическое заболевание, характеризующееся общей интоксикацией, поражением опорно-двигательного аппарата, ретикуло-эндотелиальной и половой систем. Хронически протекающая инфекционная болезнь многих видов животных и для человека.

d) остропротекающая инфекционная болезнь теплокровных животных и человека, характеризующаяся поражением центральной нервной системы. Восприимчивы все домашние животные и человек. Фактор передачи – слюна, с которой вирус попадает через рану при укусе или через повреждения на коже.

27. Санитарная оценка при классической чуме свиней

a) При наличии множественных или обширных некротических очагов во многих мышцах (тазовые и грудные конечности, и др.), а также при осложненных формах, сопровождающихся гангренозным или гнойным воспалением вымени, конечностей и других органов, тушу и другие продукты убоя направляют на утилизацию.

b) Туши и другие продукты убоя при обнаружении болезни выпускают без ограничений.

c) Промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют на промышленную переработку.

d) Туши и продукты убоя от животных, больных и подозрительных по заболеванию чумой свиней, выпускать в сыром виде запрещается. При наличии дистрофических изменений в мускулатуре тушу с внутренними органами направляют на утилизацию. При отсутствии патологических изменений в туше и во внутренних органах решение об использовании их принимают после бактериологического исследования на сальмонеллы. При этом в случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию или уничтожают, а туши выпускают после проварки или направляют на изготовление консервов.

28. Африканская чума свиней- определение болезни

a) Высококонтрагиозное вирусное заболевание, характеризующееся геморрагическим диатезом и проявляющееся лихорадкой, обширными геморрагиями и цианозом кожи, тяжелыми дистрофическими и некротическими поражениями различных внутренних органов. К болезни восприимчивы домашние и дикие свиньи независимо от возраста и породы.

b) Инфекционное, высококонтрагиозное вирусное заболевание, характеризующееся при остром течении септициемией и геморрагическим диатезом, при подостром и хроническом — крупозной пневмонией и крупозно-дифтеритическим колитом. В естественных условиях чумой болеют только домашние и дикие свиньи всех пород и возрастов; более восприимчивы к вирусу высокопородные свиньи.

c) Высококонтрагиозное вирусное заболевание, характеризующееся геморрагическим диатезом и проявляющееся лихорадкой, обширными геморрагиями и цианозом кожи, тяжелыми дистрофическими и некротическими поражениями различных внутренних органов. К болезни восприимчивы домашние и дикие свиньи независимо от возраста и породы.

d) Антропозоонозное инфекционно-аллергическое заболевание, характеризующееся

общей интоксикацией, поражением опорно-двигательного аппарата, ретикуло-эндотелиальной и половой систем. Хронически протекающая инфекционная болезнь многих видов животных и для человека.

29. Отбор проб продуктов животноводства

а) Нельзя проводить отбор проб мяса (говядины, баранины, свинины и от других видов сельскохозяйственных и промысловых животных, за исключением кроликов, птицы, рыбы), субпродуктов на фермах, продовольственных рынках, убойных пунктах, мясокомбинатах, холодильниках и складах временного хранения.

б) Категорически запрещено проводить отбор проб кроме мяса (оленины, кабанятины, конины, зайчатины, и от других видов промысловых животных, за исключением кенгуру, пингвинов, акулы), субпродуктов проводят на зверофермах.

с) Отбор проб мяса (говядины, баранины, свинины и от других видов сельскохозяйственных и промысловых животных, за исключением кроликов, птицы, рыбы), субпродуктов проводят на фермах, продовольственных рынках, убойных пунктах, мясокомбинатах, холодильниках и складах временного хранения.

д) Туши и другие продукты убоя при обнаружении болезни выпускают без ограничений

30. Правила упаковки проб для исследований

а) Пробы мяса с внутренними органами, взятые от всех животных, а также каждую пробу продукции упаковывают вместе в полиэтиленовые негерметичные, в необходимых случаях нестерильные, пакеты и затем в сейф.

б) Пробы мяса с внутренними органами, взятые от одного животного, а также каждую пробу продукции упаковывают отдельно в полиэтиленовые герметичные, в необходимых случаях стерильные, пакеты и затем в сейф-пакеты.

с) Пробы мяса без внутренних органов, взятые от разных животных, а также каждую пробу продукции упаковывают вместе в полиэтиленовые негерметичные, в необходимых случаях нестерильные, пакеты и затем в сейф.

д) Пробы внутренних органов без мяса, взятые от разных животных, а также каждую пробу продукции упаковывают вместе в полиэтиленовые негерметичные, в необходимых случаях нестерильные, пакеты и затем в сейф.

31. При убое животных на мясокомбинате (убойном пункте) каждую тушу крупного и мелкого рогатого скота, свиней и лошадей, голову (кроме голов овец и коз), ливер, кишечник и шкуру

а) Нумеруют начиная с селезенки, кроме ливера и туши

б) Нумеруют разными номерами

с) Нумеруют по порядку начиная с головы.

д) **Нумеруют одним и тем же номером.**

32. Организация и методика послеубойной ветеринарно санитарной экспертизы туш, органов

а) Мясо, признанное непригодным в пищу, клеймят в порядке, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

б) Мясо, признанное непригодным в пищу, не клеймят в порядке, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

с) Мясо, признанное пригодным в пищу, клеймят в порядке, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

д) Мясо, признанное пригодным в пищу, подлежит конфискации и уничтожению, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

33. Как осуществляется прием животных. Порядок приемки убойных животных.

а) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: нормальную температуру тела, отсутствие хромоты, отсутствие слюнотечения, жвачка, хороший аппетит, отсутствие поноса, отсутствие запора, влажное зеркальце, отсутствие истечений из естественных отверстий и др

б) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: ненормальную температуру тела, исхудание, угнетенное состояние, хромоту, слюнотечение, опухоли, язвы в ротовой полости, отсутствие жвачки, отказ от корма, понос, запор, вздутие живота, сухость зеркальца, истечение из естественных отверстий, учащенное дыхание, кашель, хрипы и др

с) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: отсутствие поноса, отсутствие запора, влажное зеркальце, отсутствие истечений из естественных отверстий и др

д) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: нормальную температуру тела, отсутствие хромоты, отсутствие слюнотечения, жвачка, хороший аппетит, и др

34. Порядок приемки убойных животных.

а) Животных покусанных бешеными животными, немедленно направляют на убой.

б) Больных животных изолируют, подвергают лечению сывороткой и спустя 14 суток со дня установления у них нормальной температуры направляют на убой;

с) Животных, имеющих нормальную температуру, карантинируют, делают прививки сывороткой и подвергают ежедневному осмотру и термометрии; через 3 суток после прививки животных, имеющих нормальную температуру, направляют на убой

д) Животных покусанных бешеными животными, немедленно направляют на пастбище.

35. При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула.

а) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных с нормальной температурой и не имеющих клинических признаков заболевания направляют на убой.

б) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных с нормальной температурой и не имеющих клинических признаков заболевания карантинируют, делают прививки сывороткой и подвергают ежедневному осмотру и термометрии.

с) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных с ненормальной температурой и имеющих клинические признаки заболевания направляют на убой.

д) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных направляют на убой для изготовления вареной колбасы.

36. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при сибирской язве

а) (Anthrax). Антропозоонозная болезнь человека, все виды сельскохозяйственных и многих видов диких животных, невосприимчивы.

б) (Anthrax). Антропозоонозная болезнь только диких животных, сельскохозяйственные животные невосприимчивы.

с) (Anthrax). Антропозоонозная болезнь всех видов сельскохозяйственных и многих видов диких животных, восприимчив и человек.

д) (Anthrax). Болезнь человека, невосприимчивы все виды сельскохозяйственных и многих видов диких животных, и.

37. Методы выявления мяса, полученного от больных или вынужденно убитых в агональном состоянии животных.

а) Туши и другие продукты убоя при обнаружении болезни выпускают без ограничений.

б) Промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют на промышленную переработку.

в) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: нормальную температуру тела, отсутствие хромоты, отсутствие слюнотечения, жвачка, хороший аппетит, и др

г) Органолептические показатели. Внешние признаки, которые следует принимать во внимание при определении мяса павшего, больного или убитого в агонии животного, следующие: состояние места зареза, степень обескровливания туши, наличие гипостазов и изменения в лимфатических узлах. Кроме того, необходимо проводить пробу варкой.

38. Мясо животного, убитого в состоянии агонии

а) Мясо животного, убитого в состоянии агонии, плохо обескровлено, с синюшной или сиреневато-розовой окраской лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольная реакция сопровождается образованием желеобразного сгустка.

б) больных животных изолируют, подвергают лечению сывороткой и спустя 14 суток со дня установления у них нормальной температуры направляют на убой;

в) животных, имеющих нормальную температуру, карантинируют, делают прививки сывороткой и подвергают ежедневному осмотру и термометрии; через 3 суток после прививки животных, имеющих нормальную температуру, направляют на убой

г) Мясо животного, убитого в состоянии агонии, хорошо обескровлено, с желтоватой окраской лимфатических узлов, рН 5,8 и выше, реакция на пероксидазу положительная.

39. Изменения в лимфатических узлах. В тушах здоровых и своевременно разделанных животных

а) поверхность разреза лимфатических узлов светло-серого или слабо-желтого цвета.

б) лимфатические узлы на разрезе сиренево-розовой окраски.

в) поверхность разреза лимфатических узлов светло-розового или слабо-красного цвета.

г) поверхность разреза лимфатических узлов светло-белого или слабо-синего цвета.

40. У больных животных, убитых в агонии, лимфатические узлы на разрезе

а) слабо-желтой окраски

б) слабо-серой окраски

в) слабо-зеленой окраски

г) сиренево-розовой окраски.

41. При обнаружении в продуктах убоя возбудителей инфекционных болезней

а) тушу и внутренние органы используют согласно действующим правилам.

б) тушу и внутренние органы используют для производства колбасы.

в) тушу и внутренние органы используют для производства консервов.

г) тушу и внутренние органы используют для производства пельменей.

42. Органолептическое исследование: для определения мяса павшего, больного или убитого в агонии животного при осмотре туши обращают внимание на состояние места зареза, степень обескровливания, наличие гипостазов и изменения в лимфатических узлах.

а) при осмотре туши обращают внимание на состояние места обреза, наличие гипо-

ксии и изменения в лимфатических кругах.

б) при осмотре туши обращают внимание на состояние места зареза, степень обескровливания, наличие гипостазов и изменения в лимфатических узлах.

с) при осмотре туши обращают внимание на состояние места подреза, степень обследования, наличие гипоксии и изменения в лимфатических кругах.

д) при осмотре туши животных, имеющих нормальную температуру, карантинируют, делают прививки сывороткой и подвергают ежедневному осмотру и термометрии; через 3 суток после прививки животных, имеющих нормальную температуру, направляют на убой

43. Отбор проб продуктов животноводства

а) Нельзя проводить отбор проб мяса (говядины, баранины, свинины и от других видов сельскохозяйственных и промысловых животных, за исключением кроликов, птицы, рыбы), субпродуктов на фермах, продовольственных рынках, убойных пунктах, мясокомбинатах, холодильниках и складах временного хранения.

б) Категорически запрещено проводить отбор проб кроме мяса (оленины, кабанятины, конины, зайчатины, и от других видов промысловых животных, за исключением кенгуру, пингвинов, акулы), субпродуктов проводят на зверофермах.

с) Отбор проб мяса (говядины, баранины, свинины и от других видов сельскохозяйственных и промысловых животных, за исключением кроликов, птицы, рыбы), субпродуктов проводят на фермах, продовольственных рынках, убойных пунктах, мясокомбинатах, холодильниках и складах временного хранения.

д) Туши и другие продукты уоя при обнаружении болезни выпускают без ограничений

44. Правила упаковки проб для исследований

а) Пробы мяса с внутренними органами, взятые от всех животных, а также каждую пробу продукции упаковывают вместе в полиэтиленовые негерметичные, в необходимых случаях нестерильные, пакеты и затем в сейф.

б) Пробы мяса с внутренними органами, взятые от одного животного, а также каждую пробу продукции упаковывают отдельно в полиэтиленовые герметичные, в необходимых случаях стерильные, пакеты и затем в сейф-пакеты.

с) Пробы мяса без внутренних органов, взятые от разных животных, а также каждую пробу продукции упаковывают вместе в полиэтиленовые негерметичные, в необходимых случаях нестерильные, пакеты и затем в сейф.

д) Пробы внутренних органов без мяса, взятые от разных животных, а также каждую пробу продукции упаковывают вместе в полиэтиленовые негерметичные, в необходимых случаях нестерильные, пакеты и затем в сейф.

45. При убое животных на мясокомбинате (убойном пункте) каждую тушу крупного и мелкого рогатого скота, свиней и лошадей, голову (кроме голов овец и коз), ливер, кишечник и шкуру

а) Нумеруют начиная с селезенки, кроме ливера и туши

б) Нумеруют разными номерами

с) Нумеруют по порядку начиная с головы.

д) Нумеруют одним и тем же номером.

46. Организация и методика послеубойной ветеринарно санитарной экспертизы туш, органов

а) Мясо, признанное непригодным в пищу, клеймят в порядке, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

б) Мясо, признанное непригодным в пищу, не клеймят в порядке, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

с) Мясо, признанное пригодным в пищу, клеймят в порядке, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

д) Мясо, признанное пригодным в пищу, подлежит конфискации и уничтожению, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

47. Как осуществляется прием животных. Порядок приемки убойных животных.

а) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: нормальную температуру тела, отсутствие хромоты, отсутствие слюнотечения, жвачка, хороший аппетит, отсутствие поноса, отсутствие запора, влажное зеркальце, отсутствие истечений из естественных отверстий и др

б) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: ненормальную температуру тела, исхудание, угнетенное состояние, хромоту, слюнотечение, опухоли, язвы в ротовой полости, отсутствие жвачки, отказ от корма, понос, запор, вздутие живота, сухость зеркальца, истечение из естественных отверстий, учащенное дыхание, кашель, хрипы и др

с) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: отсутствие поноса, отсутствие запора, влажное зеркальце, отсутствие истечений из естественных отверстий и др

д) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: нормальную температуру тела, отсутствие хромоты, отсутствие слюнотечения, жвачка, хороший аппетит, и др

48. Порядок приемки убойных животных.

а) Животных покусанных бешеными животными, немедленно направляют на убой.

б) Больных животных изолируют, подвергают лечению сывороткой и спустя 14 суток со дня установления у них нормальной температуры направляют на убой;

с) Животных, имеющих нормальную температуру, карантинируют, делают прививки сывороткой и подвергают ежедневному осмотру и термометрии; через 3 суток после прививки животных, имеющих нормальную температуру, направляют на убой

д) Животных покусанных бешеными животными, немедленно направляют на пастбище.

49. При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула.

а) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных с нормальной температурой и не имеющих клинических признаков заболевания направляют на убой.

б) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных с нормальной температурой и не имеющих клинических признаков заболевания карантинируют, делают прививки сывороткой и подвергают ежедневному осмотру и термометрии.

с) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных с ненормальной температурой и имеющих клинические признаки заболевания направляют на убой.

д) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных направляют на убой для изготовления вареной колбасы.

50. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при сибирской язве

а) (Anthrax). Антропозоонозная болезнь человека, все виды сельскохозяйственных и многих видов диких животных, невосприимчивы.

б) (Anthrax). Антропозоонозная болезнь только диких животных, сельскохозяйственные животные невосприимчивы.

с)(Anthrax). Антропозоонозная болезнь всех видов сельскохозяйственных и многих видов диких животных, восприимчив и человек.

d)(Anthrax). Болезнь человека, невосприимчивы все виды сельскохозяйственных и многих видов диких животных, и.

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

Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Надежность использование единообразных стандартов и критериев оценки.
2. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию – поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
5. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимся) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности в полной мере находят свое отражение в материалах, собранных и (или) подготовленных в процессе прохождения практики, решении задач практики, качестве выполнения и оформления отчета о прохождении практики, содержании доклада на его защите и ответах на вопросы.

При этом под указанными категориями понимается:

«знать» – воспроизводить и объяснять освоенный материал с требуемой степенью научной точности и полноты;

«уметь» – решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения;

«владеть» – решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, в нетипичных ситуациях.

При оценке уровня освоения компетенций по технологической практике оценивается:

- полнота и качество ведения дневника по практике;
- учитывается оценка, данная руководителем практики от организации-базы практики;
- полнота собранных материалов, оценивается своевременность сдачи отчета по практике, его полнота и качество выполнения заданий (руководителем практики);
- защита отчета (ответы на вопросы).

Для оценивания результатов обучения в виде знаний, полученных в результате прохождения практики возможно использование, таких типов контроля, как тестирование, индивидуальное собеседование, устные ответы на вопросы и т.д.

Тестовые задания могут охватывать содержание определенных разделов практики или всей программы практики. Индивидуальное собеседование, устный опрос проводятся по разработанным вопросам по отдельным разделам содержания практики.

Для оценивания результатов обучения в виде умений и владений используются практические контрольные задания, включающие одну или несколько задач (вопросов) в виде краткой формулировки действий (комплекса действий), которые следует выполнить, или описание результата, который нужно получить.

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности обучающихся производится в результате исполнения ими следующих требований:

– Отчет о прохождении практики выполнен в соответствии с правилами и требованиями.

– В результате защиты отчета продемонстрированы конкретные результаты прохождения практики, выполнение программы практики.

Для оценивания уровня компетенций используется шкала: высокий уровень, средний уровень, пороговый уровень, минимальный.

Промежуточная аттестация по практике проводится в форме зачета с оценкой. Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике), оценки содержания отчета.

Общий итог защиты отчета по производственной практике (преддипломная) выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики

Основная литература

1. Балджи, Ю.А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов: монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 216 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт].

2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под редакцией М.Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 480 с. Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт].

3. Васильев, Д.А.. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов факультета ветеринарной медицины и биотехнологии специальности 36.05.01 - Ветеринария и направлению подготовки 36.04.01 ВСЭ / Д. А. Васильев, С. В. Мерчина, Н. Г. Барт. - Ульяновск: УГСХА им. П.А.Столыпина, 2016. - 216 с.

Дополнительная литература:

4. Ветеринарная санитария : учебное пособие / А.А. Сидорчук, В.Л. Крупальник, Н.И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 368 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт].

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, 2015. — 304 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт].

6. Национальное и международное ветеринарное законодательство : учебное пособие для студ. обуч. по спец. «Ветеринария» и «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. - СПб.: Лань, 2017. - 376 с.

7. Ветеринарная гельминтология: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Ветеринарно-санитарная экспертиза", "Ветеринария" / М. Х. Лутфуллин, Д. Г. Латыпов, М. Д. Корнишина. - СПб.: Лань, 2016. - 304 с.

8. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. «Ветеринария», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Продукты питания животного происхождения» / Л. В. Резниченко [и др.]. - СПб. : Лань, 2016. - 80 с.

9. Меркулова, Н. Г. Переработка молока: практические рекомендации [Текст] : учебное пособие для студ. вузов / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов. - СПб. : Профессия, 2014. - 348 с.

10. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных. - СПб.: ГИОРД, 2011. – 218 с.

Периодические издания, имеющиеся в наличии в библиотеке университета: журналы «Ветеринария», «Актуальные вопросы ветеринарной биологии», «Ветеринарный

доктор», «Ветеринарная клиника», «Российский ветеринарный журнал. Сельскохозяйственные животные», «Российский ветеринарный журнал. Мелкие домашние и дикие животные», «Ветеринарная патология», «Сельскохозяйственная биология»

Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека	http://www.rospotrebnadzor.ru/
Сайт ветеринарные клиники	http://www.zoovet.ru/
Ветеринарная медицина - ветеринария для всех	http://www.allvet.ru/modules/
Ветеринарная литература (учебники)	http://www.nikavet.ru/vetarchive/books/index1.htm
Англоязычный сайт Long Beach Animal Hospital	http://www.lbah.com

9. Перечень информационных технологий используемых при проведении практик, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

9.1. Лицензионное программное обеспечение

- ЭБС «Издательства Лань»

ООО «Издательство Лань».

Договор № 009/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год

Договор № 010/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- ЭБС «Университетская библиотека online»

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 87-04/21 от 21.05.2021 сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX)

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2021 от 16.04.2021 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО

ООО «Электронное издательство Юрайт»

Договор № 8 от 01.09.2020 г. действует с 01 сентября 2020г. по 19 марта 2021г.

Договор №17 от 20.03.21 г. действует с 20 марта 2021г. по 31 августа 2021г.

<https://urait.ru/>

- ООО «Гарант-КБР»-№98-2021, от 01.01.2021 г.

Интернет-ресурсы свободного доступа

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории (№№ 307, 304, 305) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук

2.	Лабораторный практикум	Аудитории (№№ 307, 304) для проведения лабораторных занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторная посуда, микроскопы BIOMED-5, BIOMED-3, BIOMED-1, трихинеллоскоп Системат – 80, компрессорий для трихинеллоскопа МИС-7, минианализатор молока «Лактан», рН-метр – 402 – для мяса, люминоскоп «Филин», термометр для мяса, видеоокуляр НВ-200, холодильник Атлант ХМ4021, телевизор LG 42.
		Профильное предприятие (Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы)	Аквадистиллятор Olan-8001, Холодильник NORD 271-010, 574x610x1410h, 255 л, двухкамерный, Иономер настольный (комплектация ТД ВЕТ: рН растворов, рН мяса, рНОз, электрод сравнения, термодатчик, штатив, кейс), Цифровой трихинеллоскоп высокого разрешения «СТЕЙК-НД», Компрессорий МИС-7П, Микроскоп медицинский для биохимических исследований: XSP-107, Лампа бактерицидная F30 T8 30W G13, Рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М, Иономер настольный (комплектация ТД ВЕТ: рН растворов, рН мяса, рНОз, электрод сравнения, термодатчик, штатив, кейс)
3.	Практические занятия	Аудитории (№№ 307, 304) для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Оборудование необходимое для проведения практических занятий, лабораторная посуда, микроскопы BIOMED-5, BIOMED-3, BIOMED-1, трихинеллоскоп Системат – 80, компрессорий для трихинеллоскопа МИС-7, минианализатор молока «Лактан», рН-метр – 402 – для мяса, люминоскоп «Филин», термометр для мяса, видеоокуляр НВ-200, холодильник Атлант ХМ4021, телевизор LG 42.
4.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат лицензионный договор №3664 от 11.05.2021г.

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306, договор №59 от 15.10.2021 г.

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Википедия – поисковая система.	wikipedia.org/wiki
http://wvAV.ya-fermer.ru/ovtsevodstvo	fermer.ru/ovtsevodstvo
http://meatinfo.ru/	mfo/category7id-3
http://forum.fermer.by/index.php?showforum=7	by/index.php?showforum=7
http://www.odinga.ru/ovca/	odinga.ru/ovca/
http://webfermer.ru/publ/zhivotnovodstvo/ovcevodstvo/ovcevodstvo	metodv.razvedenij
http://wvAV.ya-fermer.ru/ovtsevodstvo	smikro.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	http://www.garant.ru;

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии
Кафедра «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»**

**Рабочий график (план) прохождения производственной практики
(преддипломная практика)**

Обучающегося _____
(ФИО)

Направление подготовки - 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Направленность «Биологическая безопасность и контроль качества сырья и
продуктов животного и растительного происхождения»

Курс __ семестр __ форма обучения _____

Продолжительность (сроки) 2 недели (с _____ по _____)

Руководитель практики
от Университета

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

«__» _____ 20 г.

Руководитель практики
от профильной организации

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

«__» _____ 20 г.

Нальчик 201__

№ п/п	Наименование работ	Дата	Месяц, число											
1.	Прохождение инструктажа по технике безопасности	+												
2.	Отобрать образцы по методике оценки свежести мяса. Правила отбора образцов для бактериологического исследования.		+											
3.	Описать систему изъятия и обезвреживания недорокачественных продуктов животного происхождения			+										
4.	Правила отбора образцов для бактериологического исследования.				+									
5.	Лабораторное исследование мяса (определение физико-химических показателей)													
6.	Методы послеубойного исследования туш и органов животных с последующей ветеринарно-санитарной оценкой при различных заболеваниях													
7.	Лабораторное исследование мяса (определение физико-химических показателей) Бактериоскопия. Освоить методики проведения бактериологического и бактериоскопического исследования продуктов убоя животных.													
	Обработка результатов практики, подготовить дневник и письменный отчет с отзывом руководителя предприятия													
	Перед отъездом на место учебы студент должен получить характеристику, руководителя профильной организации, отметить в дневнике и направлении дату и заверить ее печатью													
	Защита отчета													



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.М. КОКОВА»

ДНЕВНИК
производственной практики

Обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

Факультета _____

Курс _____ группа _____ форма обучения _____

Направление подготовки/специальность _____

Направленность _____

Место производственной практики (организация и его адрес) _____

Начат _____

Окончен _____

Нальчик 20____

ТРЕБОВАНИЯ К ДНЕВНИКУ

1. Дневник не заверенный подписями декана факультета и руководителем предприятия, где проводится практика с гербовыми печатями является недействительным.
2. Дневник заполняется чернилами (пастой) (фиолетового, синего или черного цветов) аккуратно, разборчивым почерком.
3. Ежедневно в дневник заносятся наблюдения и содержание работы обучающегося.
4. В разделе «Оценка производственной практики обучающегося», заполняемого предприятием заносится: поощрения, взыскания, прогулы и опоздания; характеристика работы обучающегося. В характеристике должна быть освещена самостоятельная работа студента и приобретенные им умения и навыки. В разделе «Предложения и пожелания» обучающийся приводит свои предложения и пожелания по практике.
5. Дневник по окончании практики, одновременно с отчетом сдается на кафедру.
6. Обучающийся допускается к защите только при наличии отчета по производственной практике с обязательным приложением дневника.

Индивидуальное задание

№ п/п	Содержание задания

Руководитель практики от кафедры:

_____ подпись _____ Фамилия инициалы

Принял к исполнению обучающийся:

_____ подпись _____ Фамилия инициалы

Общие сведения

1. Срок прохождения практики _____

с _____ по _____ 20__ г.

2. Тип практики по учебному плану _____

МП _____ Декан факультета

Ход практики

1. Прибыл(а) к месту работы _____

2. Инструктаж по технике безопасности и мерам противопожарной безопасности прошел:

«___» _____ 20__ г _____ (Ф.И.О. обучающегося)

3 Направлен(а) _____

(рабочее место, должность)

4. Приступил(а) к работе _____

5. Дата окончания практики _____

Руководитель практики
от профильной организации

МП

Отметка о посещении практики руководителями

Дата посещения	Фамилия руководителя	Подпись

Примечание: замечания о ходе производственной практики даются в тексте дневника в день посещения.

**Оценка производственной работы обучающегося
(заполняется профильной организацией)**

1. Поощрения, взыскания, прогулы и опоздания _____

2. Характеристика работы обучающегося по месту прохождения практики

Руководитель практики
от профильной организации

подпись

фамилия инициалы

МП

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. В. М. КОКОВА**

**Факультет «Ветеринарная медицина и биотехнология»
Кафедра «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»**

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(преддипломная)**

В _____

(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

Обучающегося _____ курса
очной (другой) формы обучения
Направление подготовки
00.00.00 _____
Направленность

Ф.И.О. обучающегося
Руководитель практики:
Должность Ф.И.О.

Нальчик – 201__

Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О.)

Обучающийся (аяся) _____ курса направления подготовки 36.04.01 ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Биологическая безопасность и контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения» _____, успешно прошел производственную практику (преддипломная)

в объеме 216/ 6 часов/з.ед. (4 недели) с «__» _____ 20__ года по

«__» _____ 20__ года

в организации _____

В ходе практики обучающийся согласно рабочей программы практики освоил следующие компетенции.

Наименование компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	пороговый	средний	высокий
ОПК -	ИД			
ПКУВ -				
ПКУВ-				

Руководитель практики

от университета

(подпись)

(Ф.И.О.)