

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 07.02.2019 09:02:01

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Министерство сельского хозяйства РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования

«Приморская государственная сельскохозяйственная академия

Институт животноводства и ветеринарной медицины»

Кафедра эпизоотологии,
зоогигиены, ветсанэкспертизы

Методические указания для прохождения практики по получению
профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности для обучающихся по направлению подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Уссурийск 2016

УДК 619

Составители:

Г.Г. Колтун, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы

М.Г. Симакова, старший преподаватель кафедры эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы

Методические указания для прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза/ Г.Г. Колтун, М.Г. Симакова. – ФГБОУ ВО Приморская ГСХА Уссурийск, 2016. -17 с.

Методические указания составлены для закрепления теоретических знаний обучающимися в период прохождения практики, а также для сбора материала, необходимого для написания выпускной квалификационной работы

Рецензент: Терехова С.В., к. б. н., доцент кафедры морфологии и физиологии

Издается по решению методического совета ФГБОУ ВО Приморская ГСХА

Введение

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающихся ФГБОУ ВО Приморская ГСХА является составной частью образовательной программы Высшего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

Задачи практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

1. Закрепление и актуализация теоретических знаний в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного ветеринарно-санитарного контроля;
2. Формирование умений, необходимых для осуществления ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки безопасности сырья и продуктов животного происхождения на всех этапах производства, хранения и реализации;
3. Формирование навыков лабораторного анализа сырья и готовой продукции (определение физико-химических и микробиологических показателей);
4. Подготовка к практической деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества и безопасности пищевых продуктов и сырья животного происхождения.

1. Требования к освоению практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

В результате освоения **практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающийся должен:**

Знать:

- нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила, применяемые на предприятии;
- порядок ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;
- принципы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;
- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; порядок составления производственной документации (графиков работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам.

Уметь:

- проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;
- отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;

- готовить мазки-отпечатки из проб, присланных для исследования и окрашивать их различными методами;
- осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу продукции животноводства и растениеводства общепринятыми методами;
 - осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения;
 - проводить радиометрический контроль продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении;

Навыки:

владеть:

- методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц;
- методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы;
- методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса;
- методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных;
- методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;
- методами исследования пищевых животных жиров, яиц и меда;
- методами исследования молока и молочных продуктов;
- методами распознавания мяса различных видов животных;
- методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов.

В результате прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающийся должен освоить следующие компетенции:

- Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);

- Способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4)

-Способность принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования (ПК-12).

2. Содержание практики

№ п/п	Разделы практики	Виды работ по практике	Форма отчетности
1	Подготовительный	Организационно-методические мероприятия. Инструктаж по технике безопасности. Обсуждение организационных вопросов с руководителем практики от предприятия.	Проверка знаний по технике безопасности (отметка в журнале по ТБ)
2	Производственный	Участие в работе предусмотренной производством. Получение экспериментальных данных и их интерпретация. Освоение методов и способов работы ветеринарно-санитарным экспертом.	Первичная документация (записи, копии, фотографии и скриншоты документов)
3	Отчетный	Подготовка отчета о практике. Защита отчета перед комиссией, на кафедре, за которой прикреплен обучающийся.	Отчет, презентация

Подготовка к проведению практики и контроль ее выполнения осуществляются руководителем практики на производстве. Руководство практикой осуществляет руководитель практики, назначаемый заведующим кафедрой. Руководителями практики являются преподаватели, имеющие базовое образование, соответствующее профилю программы, опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере и систематически занимающиеся научно-педагогической деятельностью, а также специалисты предприятий, на которых обучающиеся проходят практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Формы отчетности по практике

Отчет (в печатном виде)

Отчет по результатам прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности оформляется на основании анализа фактических данных, полученных при прохождении практики.

Требования к отчету

По итогам практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности предусмотрена промежуточная аттестация в виде комиссионной защиты отчета с дифференцированным зачетом.

К защите отчета по практике допускаются обучающиеся при наличии всех документов, подписей и печатей, характеризующих положительно их деятельность.

В отчете дается подробный анализ проделанной работы в соответствии с программой практики.

Содержательная сторона практики оформляется в виде Отчета по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Структурными элементами отчета являются:

- титульный лист;
- содержание;

- введение;
- основная часть;
- заключение;
- библиографический список использованной литературы;
- приложения.

Во введении обучающемуся необходимо указать место прохождения практики, цель и задачи практики, определить значение получаемых навыков и умений.

Основная часть должна содержать следующие подразделы:

1. Характеристика предприятия (лаборатории, СББЖ и т.д.).
2. Перечень основного оборудования, документации и нормативно-правовых актов (законов, ГОСТ, ТУ и т.д.).
3. Правила отбора проб, этикетирование, оформление документации и лабораторные исследования сырья и продукции животного или растительного происхождения.
4. Анализ проведенных ветеринарно-санитарных экспертиз. (В данном разделе необходимо проанализировать данные ветеринарной отчетности обо всех проведенных исследованиях за период практики, указать причины выбраковки, если она имела место, определить основные виды с/х продукции, по которым проводятся исследования, перечислить методы исследования по каждому виду продукции. Сюда могут включаться данные опросов, дегустаций, наблюдений и т.д. В данном разделе необходимо заострить внимание на исследования того продукта или вида сырья, которые в дальнейшем будут основой для выполнения выпускной квалификационной работы).

В заключении обучающийся должен резюмировать результаты практики, указать недостатки и достоинства прохождения такой практики, значение проведенных исследований.

По завершении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающиеся в соответствующий

срок представляют на выпускающую кафедру отчет по практике, включающий текстовые, табличные и графические материалы, отражающие решение предусмотренных программой практики задач. Общий объем отчета 15 – 25 страниц.

Отчет о практике составляется индивидуально каждым обучающимся и должен отражать его деятельность в период практики. Оформление отчета должно соответствовать следующим требованиям: шрифт Times New Roman, размер шрифта 14, интервал 1,5. Каждый раздел должен начинаться с новой страницы. Поля: левое 3,0; другие поля - по 2,0 см. Введение и заключение не нумеруются. Список литературных источников оформляется согласно библиографическим требованиям. Названия разделов оформляются прописными буквами, жирным шрифтом не выделяются, подразделы не нумеруются, оформление таблиц и рисунков – по ГОСТу. Приложения нумеруются сквозной нумерацией. Ссылки на приложения по тексту в квадратных скобках в конце абзаца или предложения.

Обучающийся защищает отчет по практике в виде презентации или доклада публично в течение 10-15 минут на заседании кафедры. Затем он отвечает на вопросы членов комиссии и преподавателей. После комиссионного обсуждения отчета по итогам практики, дается заключение о дифференцированном зачете.

В процессе защиты обучающийся должен кратко изложить основные результаты проделанной работы, выводы и рекомендации, структуру и анализ материалов. Результат защиты практики учитывается наравне с экзаменационными оценками по теоретическим курсам, проставляется в зачетную книжку и в ведомость, и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся. При неудовлетворительной оценке обучающемуся назначается срок для повторной защиты, если обучающийся выполнил программу практики, но ненадлежащим образом оформил отчетную документацию, либо не сумел на должном уровне защитить практику.

Критерии выставления оценки (дифференцированного зачета) обучающемуся при проведении промежуточной аттестации по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка	Требования к сформированным компетенциям
≥ 86	<i>«отлично»</i>	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе практический материал, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
≥ 76	<i>«хорошо»</i>	Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
≥ 61	<i>«удовлетворительно»</i>	Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
≤ 61	<i>«неудовлетворительно»</i>	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

ВОПРОСЫ НА ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ

1. Какие виды сельскохозяйственной продукции исследовали на месте прохождения практики?
2. Какие ветеринарные сопроводительные документы оформляются на продукцию животноводства?
3. Нормативные документы, которые используются в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках, их перечень.
4. Какие журналы ведутся при приемке сырья и продукции животного и растительного происхождения для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы?
5. Правила проведения трихинеллоскопии.
6. Послеубойная ВСЭ туш и органов разных видов животных.
7. Что относится к дополнительным методам исследования?
8. Что подразумевается под понятием «дегустация»?
9. Что относится к общим методам исследования?
10. Какими приборами пользовались в период практики?
11. Что такое дезинфекция? Её виды.
12. Какие средства использовали для дезинфекции, дезинсекции, дератизации?
13. Перечислите лабораторные исследования того вида продукции, который вы исследовали.
14. Какие лабораторные методы ВСЭ проведены в период практики?
15. Что включает в себя инструктаж по технике безопасности?
16. Как проводится радиометрический контроль продукции растениеводства?
17. Как утилизируются биоотходы?
18. Какие новейшие приборы используют для определения возможной фальсификации мясопродуктов?
19. Имеются ли особенности проведения экспертизы мяса диких

животных?

20. Какие болезни или патологические состояния можно обнаружить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса?
21. Какие болезни или патологические состояния можно обнаружить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы?
22. Какие болезни можно обнаружить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молочной продукции?
23. Что такое фальсификация и какие виды можно выявить при проведении экспертизы меда?
24. Какие виды фальсификации можно выявить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молочной продукции?
25. Какие виды фальсификации можно выявить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса?
26. Клеймение мяса и мясопродуктов.

Литература

Основная

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учеб. для студ. высш. учеб. заведений / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А.Серко ; Под ред. М.Ф.Боровкова.— СПб. : Лань, 2012 .— 448 с.
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учеб. для студ. высш. учеб. заведений / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А.Серко ; Под ред. М.Ф.Боровкова.— СПб.: Лань, 2010.— 480 с. <http://e.lanbook.com>:
3. Ветеринарная санитария : учеб. пособ. для студ. высш. учеб. завед. / А.А. Сидорчук, Крупальных В.Л., Н.И. Попов, А.А. Глушков.— СПб : Лань, 2011 .— 368 с.
4. Ветеринарная санитария: учеб. пособ. для студ. высш. учеб. завед / А.А. Поляков.- М.: Лань, 2012.- 365 с.

5.Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учеб. пособ. / Г.В.Чебаков, И.А. Данилова. – М.: КолосС, 2011. – 312с.

Дополнительная

1. Ветеринарно – санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках : учеб. пособ. для студ. вузов./ сост. И. Г. Серегин. - СПб.: ГИОРД, 2005. - 472с.
2. Госманов, Р.Г. Санитарная микробиология / Р.Г. Гасманов, А.Х. Волков, А.К. Галиуллин и др. – СПб: Лань, 2010. – 240с. <http://e.lanbook.com>:
3. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / Сост. В.Г. Урбан, под ред. Е.С. Воронина. – СПб.: Лань, 2010. – 384с.
4. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов / И.Г. Серегин. – СПб: РАПЦ, 2008. – 408с.
5. Смирнов, А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. пособ / А.В. Смирнов. – СПб.: Гиорд, 2009. – 336с.
6. Шевченко В.В., Лазарев Е.Н и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. 2-изд.- М.: ИНФРА-М, 2009 г

Институт животноводства и ветеринарной медицины

Кафедра эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ ПО ПОЛУЧЕНИЮ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Выдано _____ группа _____ курс _____
(Ф.И.О. обучающегося)

Начало практики _____ Окончание практики _____

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Код компетенции	Наименование компетенции
ПК-1	Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-4	Способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
ПК-12	Способность принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования

Содержание индивидуального задания

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Задание
1	Организационно-методические мероприятия. Инструктаж по технике безопасности. Обсуждение	

	организационных вопросов с руководителем практики от предприятия.	
2	Участие в работе предусмотренной производством. Получение экспериментальных данных и их интерпретация. Освоение методов и способов работы ветеринарно-санитарным экспертом.	
3	Обработка и анализ полученной информации	
4	Подготовка отчета	
5.	Доклад с презентацией	

Задание выдал:
Руководитель _____ / _____ /
практики от кафедры (подпись) (И.О.Фамилия, должность, ученая степень)

С заданием _____ / _____ /
ознакомлен (подпись) (Ф.И.О. обучающегося)

« ___ » _____
20__ г.

Оформление титульного листа

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Приморская государственная сельскохозяйственная
академия»

Институт Животноводства и Ветеринарной Медицины

кафедра эпизоотологии, зоогигиены,
ветсанэкспертизы

Отчет

практики по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности

Выполнил: обучающийся, группа
ФИО.....

Проверил (а): ФИО преподавателя

Колтун Гули Георгиевна
Симакова Маргарита Геннадьевна

Методические указания для прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

ФГБОУ ВО Приморская ГСХА
692510. Уссурийск, пр. Блюхера, 44.

Участок оперативной полиграфии Приморской ГСХА
692508. Уссурийск. ул Раздольная, 8.