

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.10.2023 10:43:40
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d457eaf8f

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



Ю.В.Глазунов

«26» мая 2023 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

(Общепрофессиональная практика 2)

для направления подготовки 36.03.01 **Ветеринарно-санитарная экспертиза**
образовательная программа «Биологическая безопасность сырья
и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Тюмень, 2023

При разработке рабочей программы учебной практики в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством образования и науки РФ «19» июля 2017 г., приказ № 933.
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол № 10.

Рабочая программа учебной практики (Общепрофессиональная практика 2) одобрена на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней от «26» мая 2023 г. Протокол № 9

Заведующий кафедрой



Ю.В. Глазунов

Рабочая программа учебной практики (Общепрофессиональная практика 2) одобрена методической комиссией института от «29» мая 2023 г. Протокол № 08.

Председатель методической комиссии института



М.А. Часовщикова

Разработчики:

Н.И.Белецкая, доцент кафедры инфекционных и инвазионных болезней, к.б.н.

А.Н.Сибен, доцент кафедры инфекционных и инвазионных болезней, к.в.н.

Директор института:



А.А. Бахарев

1. Вид и тип практики

Вид практики: учебная.

Тип практики: общепрофессиональная.

Форма организации образовательной деятельности при реализации ветеринарно-санитарной практики - практическая подготовка.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-5 _{ОПК-1} Применяет базовые знания биологических, общеклинических показателей организма животных для осуществления контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	знать: -показатели, характеризующие биологический статус животных, а также нормативные показатели для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности продуктов биологического происхождения; микробиологические показатели сырья и продуктов животного и растительного происхождения уметь: использовать данные о общеклинических показателях, биологическом статусе животных для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия, биологической безопасности продукции; проводить микробиологические исследования; владеть: навыками учета и анализа данных о биологическом статусе животных; методами санитарно-микробиологических исследований;
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные	ИД-9 _{ОПК-4} Использует методы научных исследований при решении задач в области профессиональной деятельности	знать: методы научных исследований при решении задач в области профессиональной деятельности; уметь: анализировать, интерпретировать, и обосновывать полученные

	понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач		результаты, делать обоснованные выводы владеть: навыками проведения научных исследований в области профессиональной деятельности
--	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная практика относится к *Блоку 2 Практика* обязательной части образовательной программы.

Для прохождения учебной практики (Общепрофессиональная практика 2) необходимы знания в области (предшествующие дисциплины): биология, анатомия, физиология животных; цитология, гистология и эмбриология; патологическая физиология; латинский язык с ветеринарной терминологией; микробиология; гигиена питания, патологическая физиология, санитарная микробиология, основы научных исследований, общепрофессиональная практика 1.

Учебная практика (Общепрофессиональная практика 2) проводится на 2 курсе в 4 семестре по очной форме обучения, на 2 курсе в 4 семестре по заочной форме обучения.

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах

Общая трудоемкость практики составляет 216 часа (6 зачетных единиц).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Семинарского типа	40	4
Самостоятельная работа (всего)	176	212
В том числе:	-	
Сбор первичного материала, его систематизация и обработка	130	166
Подготовка отчета	46	46
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет
Общая трудоемкость: часов зачетных единиц	216 6	216 6

5. Содержание практики

5.1. Содержание разделов практики

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Вводная лекция	Ознакомительная лекция по практике, Содержание и задачи практики, вводный инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте.
2.	Гигиенические нормативы на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания	Влияние окружающей среды на соблюдение гигиенических требований в питании человека. Значение соблюдения гигиенических нормативов на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за организацией питания разных групп населения. Организация и правовые основы государственного санитарного надзора по разделу гигиена питания. Санитарный надзор в области гигиены питания.
3.	Пищевая и биологическая ценность продуктов растительного и животного происхождения.	Пищевая и биологическая ценность продуктов растительного происхождения. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Пищевая и биологическая ценность мяса, мясных и рыбных продуктов. Контаминаты (загрязнители) пищевых продуктов - пестициды, минеральные удобрения, соли тяжелых металлов и др.
4.	Основные методы поиска информации для научного исследования.	Документальные источники информации. Организация справочно-информационной деятельности. Методы работы с каталогами и картотеками. Поиск документальных источников информации, работа с ними.

5.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела практики	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	Гигиенические нормативы на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания	Сбор материалов исследования, их систематизация	40	Защита отчета по практике
		Подготовка отчета	18	
2	Пищевая и биологическая ценность продуктов растительного и животного происхождения.	Сбор материалов исследования, их систематизация	45	Защита отчета по практике
		Подготовка отчета	18	
3	Основные методы поиска информации для научного исследования.	Сбор материалов исследования, их систематизация	45	Защита отчета по практике
		Подготовка отчета	18	
ИТОГО:			176	

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела практики	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	Гигиенические нормативы на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания	Сбор материалов исследования, их систематизация	50	Защита отчета по практике
		Подготовка отчета	18	
2	Пищевая и биологическая ценность продуктов растительного и животного происхождения.	Сбор материалов исследования, их систематизация	55	Защита отчета по практике
		Подготовка отчета	18	
3	Основные методы поиска информации для научного исследования.	Сбор материалов исследования, их систематизация	61	Защита отчета по практике
		Подготовка отчета	18	
ИТОГО:			212	

5.2.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Сидорова К.А., Череменина Н.А., Белецкая Н.И., Свицерский В.И. Основы безопасности пищевой продукции: учебное пособие. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. (2-е издание, переработанное и дополненное). – 281 с.
2. 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. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61365>
3. Методические указания МУК 4.2.2747-10 Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 11 октября 2010 г.)
4. Определение видовой принадлежности паразитов рыб опасных для человека и животных»: Методические указания / Автор-сост. А.С. Осипов. Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2016. 11 с.
5. Кожухар В.М. Основы научных исследований: учебное пособие / В. М. Кожухар В.М. Дашков и К 2010 // ЭБС IPRbooks.

6. Формы отчетности по практике

По результатам практики обучающиеся должны представить отчет по учебной практике (Общепрофессиональная практика 2). Отчет должен быть выполнен с соблюдением требований к титульному листу, содержанию, структуре, правилам оформления (Приложение 2).

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

7.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ОПК-1	ИД-5 _{ОПК-1} Применяет базовые знания биологических, общеклинических показателей организма животных для осуществления контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	знать: -показатели, характеризующие биологический статус животных, а также нормативные показатели для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности продуктов биологического происхождения; микробиологические показатели сырья и продуктов животного и растительного происхождения уметь: использовать данные о общеклинических показателях, биологическом статусе животных для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия, биологической безопасности продукции; проводить микробиологические исследования; владеть: навыками учета и анализа данных о биологическом статусе животных; методами санитарно-микробиологических исследований;	вопросы к защите отчета по практике
ОПК-4	ИД-9 _{ОПК-4} Использует методы научных исследований при решении задач в области профессиональной деятельности	знать: методы научных исследований при решении задач в области профессиональной деятельности; уметь: анализировать интерпретировать, и обосновывать полученные результаты, делать обоснованные выводы владеть: навыками проведения научных исследований в области профессиональной деятельности	вопросы к защите отчета по практике

7.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания учебной практики

Оценка	Описание
Зачтено	Обучающийся самостоятельно отвечает на поставленные вопросы, используя весь арсенал знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и делать выводы; обучающийся при ответе на вопросы показывает достаточный уровень знания в части практического использования методов исследования качества продукции. Владеет навыками проведения научных исследований в области профессиональной деятельности. Оформлен отчет по

	практике. Сделан вывод по излагаемому материалу.
Не зачтено	Обучающийся допустил грубые ошибки и не мог применить полученные знания при ответе на вопросы, а именно, если обучающийся не знает методов исследования качества продукции. Не владеет навыками проведения научных исследований в области профессиональной деятельности, не знает ответы на поставленные вопросы. Наводящие вопросы не помогают. Не оформлен отчет по практике.

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

а) основная литература 1. Сидорова К.А., Череменина Н.А., Белецкая Н.И., Свидерский В.И. Основы безопасности пищевой продукции: учебное пособие. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. (2-е издание, переработанное и дополненное). – 281 с.

2. Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113356>

3. Леонович, А. А. Основы научных исследований : учебник для вузов / А. А. Леонович, А. В. Шелоумов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8245-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183147> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

б) дополнительная литература

1. Базарнова, Ю. Г. Комплексное определение степени свежести мяса: Методические указания к лабораторной работе № 5 по курсам «Технология мяса и мясных продуктов» и «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения» для студентов спец. 260301: методические указания / Ю. Г. Базарнова, Т. Е. Бурова, К. Ю. Поляков; под редакцией А. Л. Ишевского. — 2-е изд. — Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2008. — 18 с. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4348>

2. Биологическая безопасность. Современные методические подходы к оценке качества пищевой, фармакологической и сельскохозяйственной продукции / С.Е. Дромашко [и др.]. — Минск: Белорусская наука, 2015. — 220 с. — ISBN 978-985-08-1872-0. — Текст: электронный //Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/50801.html>

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.А. Лыкасова [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — Режим доступа <https://e.lanbook.com/book/61365>

4. Димитриев А.Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания: учебное пособие / Димитриев А.Д., Ежкова Г.О., Димитриев Д.А. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-7882-2325-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/95054.html>

5. Евгеньев М.И. Методы исследования качества продуктов питания: учебное пособие / Евгеньев М.И., Евгеньева И.И. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 290 с. — ISBN 978-5-7882-0853-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/62491.html>

6. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие / О. В. Бредихина, Л. П. Липатова, Т. А. Шалимова, Л. Г. Черкасова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0037-2. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90697>

7. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции: учебное пособие. — 2-е изд., доп. и перераб. — Уссурийск: Приморская ГСХА, 2015 — Часть 1: Стандартизация и сертификация продукции растениеводства — 2015. — 200 с. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149280>

8. Урбан, В. Г. (сост.). Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.) ; составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451>— Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Блинова, О. А. Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания из растительного сырья : методические указания / О. А. Блинова, Н. В. Праздничкова, Е. Г. Александрова. — Самара : СамГАУ, 2021. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/222113> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

в) ресурсы сети «Интернет»:

1. Научная электронная библиотека. URL: <http://elibrary.ru/>
2. Электронно-библиотечная система ЛАНЬ. URL: <https://lanbook.ru/>
3. Электронно-библиотечная система IPR Books. URL: <https://www.iprbookshop.ru/>
4. Министерство сельского хозяйства Российской Федерации. URL: <https://mcx.gov.ru/>
5. Департамент агропромышленного комплекса Тюменской области. URL: <https://apk.admtyumen.ru/>

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем - не требуется

10. Методические указания для обучающихся, используемые при проведении практики

1. Сидорова К.А., Череменина Н.А., Белецкая Н.И., Свидерский В.И. Основы безопасности пищевой продукции: учебное пособие. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. (2-е издание, переработанное и дополненное). – 281 с.
2. Правила отбора, консервирования и пересылки образцов для микробиологических исследований: учебное пособие/авт. сост. С.В. Козлова. -Тюмень, ТГСХА, 2012. -40с.
3. Методы исследования микроорганизмов: учебно-методическое пособие/авт. сост. Л.Ю, Скопина. - Тюмень, ГАУ СЗ, 2020. -90 с.

4. Методические рекомендации и требования по написанию, оформлению, защите курсовых, выпускных, дипломных работ / Федеральное агентство по образованию, Уральский гос. ун-т им. А.М. Горького, Исторический ф-т ; [сост. Н. П. Милинькова, Г. С. Преображенская, Ю. А. Русина и др.] ; [под ред. А. В. Черноухова]. - Екатеринбург : [Урал. гос. ун-т], 2005. - 18 с.

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

Для чтения лекций и проведения занятий семинарского типа используются аудитории, оборудованные мультимедийными средствами, компьютерный класс и специализированные учебные аудитории.

Для проведения практических занятий используются помещения и оборудование микробиологической лаборатории и лаборатории паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы (автоклавы, микроскопы, стерилизаторы, весы, холодильники, люминоскоп, трихинеллоскоп, бактерицидные лампы и др.), наборы химикатов для приготовления питательной среды, лабораторная посуда и др. Используются музейные экспонаты кафедры инфекционных и инвазионных болезней ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья.

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Приложение 1

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра Инфекционных и инвазионных болезней

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По программе учебной практики

(Общепрофессиональная практика 2)

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

образовательная программа «Биологическая безопасность сырья
и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Разработчики:

доцент кафедры, кандидат биологических наук Наталья Ивановна Белецкая

доцент кафедры, кандидат ветеринарных наук Анна Николаевна Сибен

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 9 от «26» 05 2023 г.

Заведующий кафедрой  Ю.В.Глазунов

Тюмень, 2023

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе прохождения учебной практики

(общепрофессиональная 2)

1. Вопросы к зачету (примерные)

(при проведении защиты отчета по практике)

Компетенция	1.1.Вопросы
<p>ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>знать: <i>-показатели, характеризующие биологический статус животных, а также нормативные показатели для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности продуктов биологического происхождения; микробиологические показатели сырья и продуктов животного и растительного происхождения</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Влияние окружающей среды на соблюдение гигиенических требований в питании человека. 2. Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за организацией питания разных групп населения. 3. Значение соблюдения гигиенических нормативов на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. 4. Микрофлора тела животных. 5. Микрофлора сельскохозяйственной птицы. Пути микробного загрязнения яиц. 6. Понятие о санитарно-показательных микроорганизмах. Требования, предъявляемые к ним. 7. Молоко и источники его загрязнения. Динамика микробиологических процессов в молоке при его хранении. Пороки молока микробного происхождения. 8. Дезинсекция и дератизация на предприятиях молочной и мясной промышленности. 9. Гигиенические требования при проведении стерилизации на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях. 10. Дезинфекция на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях. 11. Микробиологические показатели продуктов животного происхождения. 12. Микрофлора гидробионтов 13. Организация и правовые основы государственного санитарного надзора по разделу гигиена питания. 14. Санитарный надзор в области гигиены питания. 15. Пищевая и биологическая ценность продуктов растительного происхождения. 16. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Пищевая и биологическая ценность мяса, мясных и рыбных продуктов. 17. Контаминаты (загрязнители) пищевых продуктов - пестициды, минеральные удобрения, соли тяжелых металлов и др. <p>уметь: <i>использовать данные о общеклинических показателях, биологическом статусе животных для обеспечения ветеринарно-санитарного</i></p>

	<p><i>благополучия, биологической безопасности продукции; проводить микробиологические исследования;</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Профилактика зооантропонозов. 2.Профилактика пищевых (алиментарных) заболеваний. 3.Морфологические признаки Staphylococcus aureus, Enterococcus, Escherichia coli, Proteus vulgaris, бактерий рода Salmonella. 4.Морфологические и культуральные признаки Bacillus anthracis. 5.Колиформные бактерии: общие и термотолерантные. 6.Сульфитредуцирующие клостридии как санитарно-показательные микроорганизмы. 7.Физиолого-биохимические свойства Escherichia coli. 8.Индикация сальмонелл: реакция агглютинации (РА). 9.Выявление ботулинистического токсина в консервах: постановка биопробы. 10.Культуральные признаки Staphylococcus aureus. Реакция плазмокоагуляции. <p>владеть:</p> <p><i>навыками учета и анализа данных о биологическом статусе животных; методами санитарно-микробиологических исследований;</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Санитарно-бактериологические лаборатории и их оборудование. 2.Микотоксикозы.Лабораторные методы диагностики микотоксикозов. 3.Методы консервирования пищевых продуктов. 4.Технология производства кисломолочных продуктов. Продукты комбинированного брожения. 5.Бактериологическое исследование мяса птиц. 6.Бактериологическое исследование колбасных изделий. 7. Дифференциально-диагностические питательные среды. 8.Методы санитарно-микробиологических исследований. 9.Методы выделения сибиреязвенных спор из почвы. 10.Индикация сульфитредуцирующих клостридий в продуктах животного происхождения. Характер роста клостридий в железосульфитсодержащих средах.
Компетенция	1.2.Вопросы
<p>ОПК-4</p> <p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные</p>	<p>знать:</p> <p><i>методы научных исследований при решении задач в области профессиональной деятельности;</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Документальные источники информации. Организация справочно-информационной деятельности. 2. Методы работы с каталогами и картотеками. Поиск документальных источников информации. 3. Работа с источниками, техника чтения, методика ведения записей, составление плана. 4. Композиция научного произведения. Приемы изложения научных материалов. 5. Работа над рукописью. Язык и стиль научной работы. 6. Построение рабочей гипотезы исследования. 7. Правила конкретной методологии эксперимента. Планирование эксперимента. 8. Наблюдение и систематизация как метод научного исследования. 9. Научные исследования путем постановки экспериментов. 10. Классификация методических приёмов постановки

<p>естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p>	<p>экспериментов.</p> <p>уметь: <i>анализировать интерпретировать, и обосновывать полученные результаты, делать обоснованные выводы</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы применения методов, основанных на принципе аналогичных групп. 2. Основы применения методов, построенных по принципу групп-периодов. 3. Общие методические критерии постановки опытов. 4. Математический анализ опытных данных. 5. Обработка данных опытов, построенных по принципу парных разниц. 6. Обработка данных опытов, построенных по принципу сбалансированных и случайных групп. 7. Обработка данных опытов, построенных по принципу групп-периодов. 8. Планирование научно-исследовательской работы. Порядок составление плана. 9. Формы научно-исследовательской работы. 10. Понятие актуальности научного исследования. 11. Виды учебно-исследовательской работы. Структура курсовой и выпускной квалификационной работы. <p>владеть: <i>навыками проведения научных исследований в области профессиональной деятельности</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила оформления библиографического списка (монографии, учебники, учебные пособия, статьи из журналов и газет, Internet-источники). 2. Правила оформления текстовых ссылок. 3. Методологическая основа: подходы, теории, идеи. Приведите примеры. 4. Актуальность и способы её доказательства. Противоречие и его виды. 5. Цель научного поиска. Структура цели: целевое действие, целевой предмет и целевой объект. Приведите пример. 6. Выделение объекта и предмета. Степень динамичности объекта и предмета исследования. 7. Охарактеризуйте этапы исследования на примере своей работы. 8. Диагностический инструментарий. Критерии исследования. 9. Графическое представление полученных данных. Структура исследовательской работы. 10. Введение и основные его составляющие. 11. Математическая обработка результатов исследования. Обобщение и анализ результатов.
--	--

Процедура оценивания.

Обучающийся по окончании практики представляет отчет по учебной практике (приложение 1).

Отчет по учебной практике должен иметь следующую структуру:

- титульный лист;

- содержание;
- введение (значение и роль обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия, биологической безопасности продукции, цель и задачи исследований)
- обзор литературы (гигиенические нормативы на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, пищевая и биологическая ценность продуктов растительного и животного происхождения, основные методы поиска информации для научного исследования.)
- основная часть (методы и объекты исследований, результаты исследований и их обсуждение)
- выводы и предложения
- список использованных источников.

Для защиты отчета обучающийся представляет доклад и презентацию отчета. Время доклада до 10 минут. В докладе обучающийся должен последовательно представить: актуальность, цель и задачи исследований, методы и объекты исследований, результаты исследований, выводы и предложения

По окончании доклада начинается собеседование, задают вопросы обучающемуся по теме его работы. После защиты ставится оценка. Оценка складывается из оценки за отчет по практике (содержание отчета и его соответствие требований) и оценки за выступление и ответы на вопросы, исходя из результатов выполнения индивидуального задания (Приложение 2).

Критерии оценки (содержание отчета):

- оценка «зачтено» - письменный отчет о прохождении практики составлен в полном соответствии с установленными требованиями или с небольшими недочетами. Отчет составлен грамотно, все необходимые разделы представлены, первичного материала достаточно, он систематизирован.

-оценка «не зачтено» - письменный отчет не соответствует установленным требованиям. Обучающимся не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано и грамотно. Отчет составлен с нарушением требований, представлены не все разделы, первичный материал не систематизирован и не обработан или частично систематизирован и обработан.

Критерии оценки собеседования (защита отчета по практике):

- оценка «зачтено» - предполагает при устном отчете обучающегося по результатам прохождения практики ответы на вопросы без особых затруднений или с незначительными затруднениями, умение излагать материал в достаточно логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотно используя профессиональные термины.

-оценка «не зачтено» предполагает, что при устном отчете обучающегося по результатам прохождения практики не даны ответы на вопросы, а также не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотно пользуясь профессиональными терминами.

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней
Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Образовательная программа «Биологическая безопасность сырья
и продуктов питания»

ОТЧЕТ
о прохождении учебной практики

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРАКТИКА 2

Обучающийся: Фамилия Имя Отчество

Руководитель практики: должность, ученая степень, Фамилия И.О.

Тюмень 20__ г.

Индивидуальное задание

на _____ практику

1. Тема: _____

2. Цель (специальный вопрос) _____

3. Задачи: _____

Отметка о выполнении индивидуального задания

Подпись руководителя практики от кафедры: _____
Подпись *расшифровка подписи*

« _____ » _____ 20__ г.