

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курская государственная сельскохозяйственная академия
имени И.И. Иванова»

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии

Программа одобрена Ученым советом
ФГБОУ ВО Курская ГСХА
Протокол № 8
от «27» августа 2018 г.

**Программа
учебной практики по получению
первичных профессиональных умений и навыков
по лабораторным исследованиям**

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль: «*Ветеринарно-санитарная экспертиза*»
Факультет: ветеринарной медицины
Форма обучения: заочная

Курск - 2018

Программа составлена с учетом требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 1 декабря 2016 г. №1516;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017г., №301;

- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ от 27.11.2015 г. №1383.

Автор-составитель – к.в.н., доцент Михалева Татьяна Ивановна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии

Протокол №11 от «21» мая 2018 г.

Заведующий кафедрой  Безгин В.М.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины.

Протокол №10 от 20 июня 2018 г.

Председатель методической комиссии  Миненков Н.А.

**Лист рассмотрения/пересмотра
программы учебной практики**

Программа рассмотрена и одобрена на 2018-2019 уч. год.

Протокол №11 от «21» мая 2018 г.

Заведующий кафедрой



_____ Безгин В.М.

1 Цель практики

Цель учебной практики – приобретение первичных профессиональных умений и навыков, формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, необходимых для подготовки студентов к осуществлению лабораторных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

2 Задачи практики

- закрепление и актуализация теоретических знаний в области лабораторных исследований;
- формирование умений, необходимых для осуществления лабораторных исследований;
- формирование навыков лабораторных исследований продуктов животного и растительного происхождения;
- подготовка к практической деятельности в области лабораторных исследований.

3 Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков входит в вариативную часть блока 2 «Практики» учебного плана по направлению подготовки *36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза*. Учебная практика на заочном отделении проводится на 3 -м курсе, в 1-м семестре.

Для эффективного прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков обучающиеся должны освоить такие дисциплины, как «Биология», «Основы физиологии», «Анатомия животных», «Микробиология», «Ветеринарная вирусология».

Учебная практика по лабораторным исследованиям дает возможность обучающимся применять на практике теоретические знания и практические умения, участвовать в конкретных лабораторных исследованиях, что послужит хорошей базой для изучения в последующем таких дисциплин, как «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная санитария», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов», «Безопасность сырья и пищевых продуктов», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров». Приобретенные практические навыки и умения позволят обучающимся более мотивированно подойти к выполнению программ последующих практик и подготовке выпускной квалификационной работы.

Таким образом, учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по лабораторным исследованиям, объединяет все этапы сложного комплекса профессиональной подготовки бакалавра ве-

ветеринарно-санитарной экспертизы, является важнейшей теоретической и практической базой для дальнейшей профессиональной деятельности.

4 Вид, тип и способ и форма проведения практики

Вид практики – учебная.

Тип практики – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Способ проведения практики – стационарная.

Учебную практику студенты проходят в лаборатории кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии Курской ГСХА, на базе ОБУ «Курская областная ветеринарная лаборатория».

Форма проведения практики – *дискретная*.

5 Объем и продолжительность практики

Объем практики – 3 зачетные единицы, продолжительность – 2 недели.

6 Планируемые результаты обучения при прохождении практики (знания, умения, владения) и компетенции, формируемые на практике

В ходе учебной практики формируются следующие

знания:

- основных способов анализа отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований.

- нормативной и технической документации, регламентирующей порядок проведения лабораторных исследований;

- принципов работы приборов, используемых в лабораторных исследованиях;

- основных правил установки и эксплуатации приборов;

- правил безопасности при эксплуатации приборов и оборудования;

умения:

-использовать современные приборы и оборудование для проведения лабораторных исследований;

- применять нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности;

-осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности сырья и пищевых продуктов

владения:

- навыками и приёмами использования научно-технической информации для выбора целей, формулирования конкретных задач и определения методик по тематике исследований.

- навыками визуального, технического и биологического контроля качества и безопасности сырья и пищевых продуктов

компетенции:

- **ОПК-3** - способность изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования

- **ПК-2** - готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не-промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

7 Структура и содержание учебной практики

7.1 Структура практики

№ п/п, название этапа практики	Виды/формы работы студента на практике	Трудоемкость дней/часов
1 Организационный	<i>Рабочее совещание Инструктаж по технике безопасности при проведении лабораторных исследований</i>	1 неделя, 1-й день
2 Основной	<i>Изучение нормативной документации</i>	1 неделя, 1-й день
	<i>Подготовка посуды и реактивов Отбор проб</i>	1 неделя, 2-й день
	<i>Исследование пищевых продуктов на присутствие антибиотиков</i>	1 неделя, 3-й день
	<i>Исследование пищевых продуктов на присутствие солей тяжелых металлов</i>	1 неделя, 4-й день
	<i>Бактериологическое исследование пищевых продуктов</i>	1 неделя, 5-й день
	<i>Исследование растительных продуктов на наличие нитратов и нитритов</i>	2 неделя, 1-й день
	<i>Ознакомление со структурой областной ветеринарной лаборатории, оборудова- нием и организацией работы основных отделов. Освоение основных методик лабора- торных исследований</i>	2 неделя, 2-4-й дни
3 Заключительный	<i>Оформление отчета о практике. Защита результатов прохождения практики.</i>	2 неделя, 5-й день

7.2 Содержание практики

1 Организационный этап

Рабочее совещание. Ознакомление с программой практики, определение цели и задач практики, времени и места прохождения практики, порядка ее проведения.

Техника безопасности при проведении лабораторных исследований. Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте: ознакомление с правилами работы в лаборатории, требованиями к спецодежде, мерам личной профилактики.

2 Основной этап

Изучение нормативной документации. Знакомство с нормативной документацией, регламентирующей порядок лабораторных исследований сырья и пищевых продуктов.

Подготовка посуды и реактивов. Подготовка посуды к анализам. Правила мытья посуды водой, паром, органическими растворителями и другими моющими средствами. Правила стерилизации лабораторной посуды. Приготовление и хранение рабочих растворов реактивов и красителей.

Отбор проб. Правила отбора проб материала для лабораторного анализа. Освоение методик отбора проб молока, мяса, растительных продуктов и др.

Исследование пищевых продуктов на присутствие антибиотиков. Подготовка проб к исследованию. Спектрохроматографический анализ.

Исследование пищевых продуктов на наличие солей тяжелых металлов. Пробоподготовка. Спектрохроматографический анализ

Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Отбор и подготовка проб. Приготовление и микроскопия мазков. Приготовление разведений молока и посев на питательные среды. Посев проб мяса на питательные среды.

Исследование растительного сырья на нитраты и нитриты.

Ознакомление со структурой областной ветеринарной лаборатории, оборудованием и организацией работы основных отделов. Освоение основных методик лабораторных исследований.

Техника безопасности и правила работы в лаборатории. Изучение рабочей документации, правил заполнения журналов, сопроводительных документов. Ознакомление с работой химико-токсикологического отдела, освоение основных методик. Определение антибиотиков, солей тяжелых металлов в пищевых продуктах

Ознакомление с работой бактериологического отдела. Приготовление сред для посевов, техника посева проб молока, мяса на твердые и жидкие среды.

3 Заключительный этап

Оформление отчета о практике. Подготовка письменного отчета согласно требований п.10 настоящей программы.

Защита результатов прохождения практики проводится в форме проверки содержания отчета о практике, собеседования по итогам практики (см. вопросы в п.11.4).

8 Технологии, используемые обучающимися на практике

Во время учебной практики применяются следующие технологии:

- *информационные*: ресурсы Интернет (поиск нормативной документации);
- *технологии учебного исследования*: исследование сырья и пищевых продуктов.

9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике

Для самостоятельной работы во время учебной практики студенты используют следующие учебно-методические материалы (УММ), созданные в Курской ГСХА:

- Программу учебной практики, разработанную преподавателями кафедры ВСЭ и биотехнологии (на бумажном носителе и в электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Курская ГСХА)
- УММ по дисциплинам, разработанные преподавателями кафедры ВСЭ и биотехнологии (на бумажном носителе и в электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Курская ГСХА)

10 Формы отчетности обучающихся о практике

По окончании учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков обучающийся представляет на кафедру отчет о практике в бумажном и электронном виде.

Образец титульного листа дан в приложении А. Оформляется отчет согласно требованиям руководящего документа «Текстовые работы. Правила оформления» (РД 01.001-2014).

Общий объем отчета – 15-20 страниц.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение А);
- индивидуальное задание на практику;
- введение;
- основные методики лабораторных исследований, освоенные обучающимся за период практики;
- заключение.

К отчету прилагается аттестационный лист (Приложение В). Отчет подписывается студентом и сдается на кафедру. Научный руководитель проверяет отчет и дает оценку содержания и оформления.

11. Оценочные материалы

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

<i>Компетенции</i>	<i>Этапы/уровни формирования компетенций</i>		
	<i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i>	<i>Основной этап/ Базовый уровень</i>	<i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i>
ОПК-3 способность изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Биология Анатомия животных Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по санитарной микробиологии Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по лабораторным исследованиям	Патологическая анатомия животных Инфекционные болезни	Ветеринарно-санитарная экспертиза Производственная преддипломная практика Подготовка и защита ВКР
ПК-2 готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Микробиология Санитарная микробиология Основы биотехнологии Микробиология пищевых продуктов Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по санитарной микробиологии Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по лабораторным исследованиям	Паразитарные болезни Безопасность сырья и пищевых продуктов	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров Химия пищи Экологическая химия Производственный ветеринарно-санитарный контроль Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Подготовка и защита ВКР

11.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результаты освоения образовательной программы (компетенции)	Показатели сформированности компетенций	Результаты обучения по практике (знания, умения, владения)	Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования		
			Начальный этап/ Пороговый уровень	Основной этап/ Базовый уровень	Завершающий этап/ Продвинутый уровень
ОПК-3 способность изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	Познавательная активность	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных способов анализа отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований. - нормативной и технической документации, регламентирующей порядок проведения лабораторных исследований; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками и приёмами использования научно-технической информации для выбора целей, формулирования конкретных задач и определения методик по тематике исследований. 	Способен к поиску и изучению научной информации по тематике исследования		
ПК-2 готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и	Профессиональная компетентность	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципов работы приборов, используемых в лабораторных исследованиях; - основных правил установки и эксплуатации приборов; - правил безопасности при эксплуатации приборов и оборудования; 	Демонстрирует набор когнитивных и практических умений для решения конкретных задач в области ветеринарно-санитарной экс-		

<p>безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не-промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>		<p>Умения: -осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности сырья и пищевых продуктов -использовать современные приборы и оборудование для проведения лабораторных исследований; Владения: - навыками визуального, технического и биологического контроля качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.</p>	<p>пертизы, контроля качества и безопасности сырья и пищевых продуктов животного и растительного происхождения, биологических препаратов</p>		
--	--	---	--	--	--

11.3 Шкала оценивания результатов практик и формируемых компетенций

<i>Оценка</i>	<i>Результаты обучения по дисциплине (знания, умения, владения)</i>	<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>
«Отлично»	1) Содержание отчета о практике соответствует предъявляемым требованиям; 2) Обучающийся демонстрирует 85-100% соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по практике, указанным в п.11.4; свободно оперирует приобретенными знаниями, самостоятельно применяет умения и владения в типовых и нестандартных ситуациях.	У обучающегося сформированы компетенции ОПК-3; ПК-2 на пороговом уровне
«Хорошо»	1) Содержание отчета о практике соответствует предъявляемым требованиям; 2) Обучающийся демонстрирует частичное (не менее 70-84%) соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по практике, указанным в п.11.4; но допускает незначительные ошибки, неточности, затруднения в переносе знаний и применении умений, владений в нестандартных ситуациях.	У обучающегося сформированы компетенции ОПК-3; ПК-2 на пороговом уровне
«Удовлетворительно»	1) Содержание отчета о практике соответствует предъявляемым требованиям; 2) Обучающийся демонстрирует неполное (не менее 55-69%) соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по практике, указанным в п.11.4, допускает грубые ошибки, испытывает серьезные затруднения в применении знаний, умений, владений в типовых ситуациях.	У обучающегося сформированы компетенции ОПК-3; ПК-2 на пороговом уровне
«Неудовлетворительно»	1) Содержание отчета о практике не соответствует предъявляемым требованиям; 2) Обучающийся демонстрирует недостаточность (менее 55%) знаний, умений, владений, допускает ошибки критического характера, не может применить знания в простейших ситуациях, не обладает необходимыми умениями и владениями.	Недостаточный уровень сформированности компетенций ОПК-3, ПК-2

Критерии соответствия отчета предъявляемым требованиям

<i>Результаты выполнения и защиты отчета по практике (знания, умения, владения)</i>	<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>
Выполнены все предусмотренные программой практики задания. Содержание и оформление отчета соответствуют программе практики. Приведены действующие нормативные документы и описаны современные методики лабораторных исследований сырья и пищевых продуктов. Приведены результаты выполнения индивидуального задания.	У обучающегося сформированы компетенции ОПК-3; ПК-2 на пороговом уровне
Выполнены менее 50 % предусмотренных программой практики заданий или содержание отчета не раскрывает сути выполненных исследований. В оформлении отчета имеются грубые редакционные погрешности.	Недостаточный уровень сформированности компетенций ОПК-3, ПК-2

11.4 Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Результаты освоения образовательной программы (компетенции)	Показатели сформированности компетенций	Результаты обучения по практике (знания, умения, владения)	Формы контрольных заданий		
			Начальный этап/ Пороговый уровень	Основной этап/ Базовый уровень	Завершающий этап/ Продвинутый уровень
ОПК-3 способность изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	Познавательная активность	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных способов анализа отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований. - нормативной и технической документации, регламентирующей порядок проведения лабораторных исследований; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками и приёмами использования научно-технической информации для выбора целей, формулирования конкретных задач и определения методик по тематике исследований. 	- собеседование - оформленный отчет		

<p>ПК-2 готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>Профессиональная компетентность</p>	<p>Знания: - принципов работы приборов, используемых в лабораторных исследованиях; - основных правил установки и эксплуатации приборов; - правил безопасности при эксплуатации приборов и оборудования; .</p> <p>Умения: -осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности сырья и пищевых продуктов -использовать современные приборы и оборудование для проведения лабораторных исследований;</p> <p>Владения: - навыками визуального, технического и биологического контроля качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.</p>	<p>- собеседование -оформленный отчет</p>		
--	--	--	--	--	--

**Вопросы для зачета с оценкой
(проверка знаний, умений, владений)**

<i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>	<i>Показатели сформированности компетенций</i>	<i>Результаты обучения по практике (знания, умения, владения)</i>	<i>Вопросы для зачета с оценкой (проверка знаний, умений, владений)</i>
<p>ОПК-3 способность изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;</p>	<p>Познавательная активность</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных способов анализа отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований. - нормативной и технической документации, регламентирующей порядок проведения лабораторных исследований; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками и приёмами использования научно-технической информации для выбора целей, формулирования конкретных задач и определения методик по тематике исследований. 	<p>1 Какие справочно-правовые системы Вы использовали для поиска, изучения, обработки и анализа научной информации и нормативной документации по тематике исследований?</p> <p>2 Какую научно-техническую информацию используют для выбора целей и формулирования задач по тематике исследования?</p> <p>3 Перечислите основные нормативные документы, регламентирующие исследования мяса</p> <p>4 Перечислите основные нормативные документы, регламентирующие исследования молока</p> <p>5 Перечислите основные нормативные документы, регламентирующие исследования рыбы</p> <p>6 Перечислите основные нормативные документы, регламентирующие исследования меда</p>

<p>ПК-2 готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>Профессиональная компетентность</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципов работы приборов, используемых в лабораторных исследованиях; - основных правил установки и эксплуатации приборов; - правил безопасности при эксплуатации приборов и оборудования; <p>.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности сырья и пищевых продуктов -использовать современные приборы и оборудование для проведения лабораторных исследований; <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками визуального, технического и биологического контроля качества и безопасности сырья и пищевых продуктов. 	<p>1 Сформулируйте основные требования при отборе проб пищевых продуктов для лабораторного анализа.</p> <p>2 Назовите основные этапы исследования пищевых продуктов на присутствие антибиотиков.</p> <p>3 Перечислите этапы исследований пищевых продуктов на присутствие солей тяжелых металлов.</p> <p>4 Перечислите этапы лабораторного исследования мяса (трихинелоскопия и др.).</p> <p>5 Назовите правила работы с лабораторными приборами.</p> <p>6 Напишите сопроводительный документ в лабораторию.</p> <p>7 Назовите основные этапы бактериологических исследований пищевых продуктов.</p> <p>8 Назовите основные этапы исследования растительного сырья на присутствие нитратов и нитритов.</p>
---	--	---	--

11.5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, владений, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, владений, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за практикой, осуществляется *в форме текущего контроля и промежуточной аттестации*.

Текущий контроль проводится в течение практики и организуется в форме опроса студентов о выполненных заданиях.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета с оценкой в 4-м семестре.

Промежуточная аттестация проводится в форме индивидуального собеседования.

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

Основная литература

1 Лабораторное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Е. Козлов, В.М. Безгин, Н.Н. Быкова и др. - Курск: Курская ГСХА, 2008. - 88 с.- Режим доступа: Локальная сеть. Электронный каталог.

Дополнительная литература

1 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / И.А. Лыкасова [и др.]. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. – 304 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/61365>.

2 Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов [Электронный ресурс]/ А.В Востроилов, И.Н.Семенова К.К. Полянский – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010. — 512 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58746>.

3 Ивашевская Е.Б. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебник / Е.Б. Ивашевская [и др.]; под ред. Позняковского В.М. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96853>.

4 Калмыкова М.С. Основы полимеразной цепной реакции с разными форматами детекции продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / М.С. Калмыкова, М.В. Калмыков, Р.В. Белоусова. – Санкт-Петербург: Лань, 2009. — 80 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/513>

5 Ким Г.Н. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.Н. Ким [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 512 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/50686>.

6 Мотовилов О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.К. Мотовилов [и др.]; под ред. Позняковского В.М. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71724>.

7 Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов / И.Г.Серегин, Б.В. Уша. — Санкт-Петербург: РАПП, 2008. — 408 с.

8 Современные методы определения качества продукции животноводства [Электронный ресурс]: курс лекций/сост. Н.В. Сидорова. - Курск: Курская ГСХА, 2011. - Режим доступа: Локальная сеть. Электронный каталог

9 Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Г. Урбан. — Санкт-Петербург: Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/395>.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1 Правовые и нормативные и документы по вопросам ветеринарии [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.cap.ru/home/65/aris/bd/vetzac/document/>

2 Проблемы современной микробиологии [Электронный ресурс]. — Режим доступа: biomicro.ru

3 Сайт международного центра лечения и реабилитации животных ЗОО-ВЕТ. - Режим доступа: <http://www.biovetlab.ru/metody-laboratornoi-diagnostiki-v-veterinariii>

4 Официальный сайт Россельхознадзора - Режим доступа: <http://www.fsvps.ru/fsvps/laws/393.html>

13 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- использование пакета Microsoft Office для подготовки отчета;
- использование справочно-правовой системы Консультант Плюс.

14 Требования к материально-техническому обеспечению практики

Для проведения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков по лабораторным исследованиям необходимы: термостат, сухожаровой шкаф, холодильник, центрифуга, микроскопы, электронные лабораторные весы, водяная баня, прибор Кротова, автомакс, лабораторная посуда, анилиновые красители, питательные среды и др.

15 Особенности прохождения практики инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда.

При прохождении практики данной категории обучающихся в Курской ГСХА, Академия обеспечивает условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся трудовыми функциями.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Титульный лист отчёта по практике

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курская государственная сельскохозяйственная академия
имени И.И. Иванова»

Факультет ветеринарной медицины
Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии

**Отчет
о прохождении учебной практики по получению первичных
профессиональных умений и навыков
по лабораторным исследованиям**

Выполнил:

Студент __ курса _____ группы _____
(дата) (подпись) (расшифровка подписи)

Проверил:

руководитель

(должность) (оценка) (дата) (подпись) (расшифровка подписи)

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
«КУРСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ имени И.И. Иванова»

Факультет ветеринарной медицины Индивидуальное задание на практику

Обучающемуся (йся) _____

(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии

Наименование практики учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по лабораторным исследованиям

Исходные данные, необходимые для выполнения задания

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчет в печатном и электронном виде

Содержание и планируемые результаты:

№ п/п	Содержание практики
1	Пройти инструктаж по технике безопасности
2	Ознакомиться с порядком проведения лабораторных исследований, основным оборудованием и приборами.
3	Изучить нормативную документацию, принципы работы приборов и оборудования.
4	Освоить методики лабораторного исследования сырья и пищевых продуктов.
5	Приобрести навыки - отбора проб сырья и пищевых продуктов, - визуального и технического контроля качества сырья и пищевых продуктов.
6	Оформить отчет о практике
Планируемые результаты (освоение компетенций)	
7	ОПК-3, ПК-2

Дата выдачи задания «__» _____ 201__ г.

Руководитель практики от академии
_____/_____

(подпись) (расшифровка подписи)

«__» _____ 201__ г.

Задание принял к исполнению

«__» _____ 201__ г.

Подпись студента _____

СОГЛАСОВАНО

Зав. кафедрой

_____/_____

(подпись) (расшифровка подписи)

«__» _____ 201__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Аттестационный лист по практике

Ф.И.О. обучающегося

Обучающийся на _____ курсе по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза» успешно прошел учебную практику по получению первичных профессиональных умений и навыков по лабораторным исследованиям с _____ г. по _____ г. в объеме _____ недель.

Место прохождения практики

Оценка качества реализации компетенций, формируемых в результате прохождения практики

Этапы работ, согласно выданному заданию	Компетенции	Качество выполнения работ
1 Организационный	ОПК-3, ПК-2	
2 Основной		
3 Заключительный		

Руководитель практики

от академии _____ / _____

(подпись)

(Ф.И.О.)