

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Производственной практики (технологическая практика)

Направление подготовки (специальности)	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Код	36.03.01
Направленность (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Цели и задачи практики	3
2. Вид практики, способы и формы ее проведения	3
3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	3
4. Место практики в структуре образовательной программы	7
5. Объём практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических часах	7
6. Содержание практики	8
7. Формы отчетности практики	10
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики	11
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	13
10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики	13
Приложения	14

1. Цели и задачи практики

Цель практики - систематизация теоретических знаний и расширение круга практических умений студентов в области ветеринарно-санитарной экспертизы, адаптация к рынку труда, обеспечение тесной связи между научно-теоретической и практической подготовкой студентов. Прохождение производственной (технологической) практики позволяет приобрести устойчивый опыт профессиональной деятельности в соответствии со специализацией.

Задачами практики являются овладение навыками и умением:

- предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц;
- послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы с определением обоснованного заключения об их качестве и безопасности;
- отбора проб и консервирования материала для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
- органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса и молока больных и здоровых животных;
- исследования молока и молочных продуктов, туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы, пищевых животных жиров и растительных масел, рыбы, яиц и меда в условиях продовольственных рынков;
- осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции;
- осуществлять оформление документации по импорту-экспорту грузов;
- разрабатывать мероприятия для проведения дезинсекции, дезинфекции и дератизации с помощью современных средств и техники;
- планировать и разрабатывать мероприятия по обеспечению биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных.

2. Вид практики, способы и формы ее проведения

Вид практики – Производственная практика.

Способы проведения – Выездная.

Тип практики – Технологическая практика.

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

Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Таблица 1

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Обязательные профессиональные компетенции		
Производственный	ПКО-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный	ПКО-1.1.Знает: -государственные стандарты в

	<p>контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения, и процессов их производства</p>	<p>области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;</p> <p>-правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;</p> <p>-нормах и правилах по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.</p> <p>ПКО-1.2.Способен:</p> <p>-проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов;</p> <p>-оценивать качество и контроль выпуска с.-х. продукции;</p> <p>-давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения;</p> <p>-определять видовую принадлежность мяса животных;</p> <p>-проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов.</p> <p>ПКО-1.3Использует:</p> <p>-методы ветеринарно-санитарного предубойного</p>
--	--	---

		<p>осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; -техники отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; -способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения</p>
Производственный	<p>ПКО-2. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, рыбы и морепродуктов, а также подготовка документации.</p>	<p>ПКО-2.1. Знает: -стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, рыбы и морепродуктов на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.</p> <p>ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, рыбы и морепродуктов, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области</p>

		<p>ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ПКО-2.3.Оформляет документы о соответствии (несоответствии) мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, рыбы и морепродуктов ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p>
--	--	---

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести следующие практические знания, умения, навыки:

Знать:

- правила безопасности жизнедеятельности, техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда;
- методы асептики и антисептики и их применение;
- правила безопасности жизнедеятельности, техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда.

Уметь:

- отбирать пробы, консервировать материал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
- правильно пользоваться медико-технической и ветеринарной аппаратурой, инструментарием и оборудованием в лабораторных, диагностических и лечебных целях;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;
- проводить экспертизу кормов и ветеринарных препаратов.
- проводить дезинсекцию, дезинфекции, дератизации с помощью современных средств и техники;

Владеть:

- методиками экспертизы кормов и ветеринарных препаратов;
- методами органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса больных и здоровых животных;
- методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;
- методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда;
- методами исследования молока и молочных продуктов;
- техникой клинического исследования животных, назначением необходимого лечения в соответствии с поставленным диагнозом;
- методами дезинсекции, дезинфекции, дератизации с помощью современных средств и техники;
- методиками составления планов.

4. Место практики в структуре образовательной программы

Технологическая практика к Блоку 2 – Практики – обязательная часть, предусмотрена РУП по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза и является основным этапом в системе практической подготовки бакалавров по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Ее освоение базируется на знаниях дисциплин: паразитология и инвазионные болезни животных, производственный ветеринарно-санитарный контроль, стандартизация, сертификация управление качеством с.-х. продукции, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства и животноводства, организация государственного ветеринарного надзора.

В процессе прохождения практики студент закрепляет знания по пройденному теоретическому курсу.

5. Объём практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах

В соответствии с основной профессиональной образовательной программой и рабочим учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза, общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов).

Таблица 2

<i>Виды учебной работы</i>		<i>Очная</i>	<i>Заочная</i>
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы		216 (6 ЗЕТ)	216 (6 ЗЕТ)
Контактная работа с преподавателем:			
	Индивидуальные и групповые консультации	4	4
	Промежуточная аттестация: <u>Зачет</u> / зачет с оценкой / экзамен /		
	Практическая работа под контролем преподавателя	144	144

6. Содержание практики

Распределение часов производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по разделам (этапам).

Таблица 3

Распределение часов производственной (технологической) практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля
1.	Подготовительный	Установочное собрание по организации и содержанию практики для магистров. Ознакомление с рабочим графиком (планом) проведения производственной практики.	18	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике

		Составление проекта индивидуального задания. Вводный производственный инструктаж.		
2.	Ознакомитель но-аналитический	Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием, ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка	18	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике
3	Производствен но-технологическ ий, аналитический	<p>Характеристика предприятия: полное название; форма собственности; месторасположение, правовой статус, учредительные документы предприятия, документация по лицензированию.</p> <p>Описание организационной структуры предприятия: схема, количество отделов и их название, их функции, подчиненность, взаимодействие.</p> <p>Изучение особенностей деятельности данного предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -углубить теоретические знания и приобрести практические навыки по биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения. -собрать данные о качестве сырья и продуктов животного и растительного происхождения; -сопоставить их качество с требованиями ГОСТов; -закрепить навыки в области ветсанэкспертизы мяса различных видов животных, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, меда, растительных продуктов с учетом особенностей экспертизы на продовольственных рынках; -ознакомиться с порядком обезвреживания условно годного мяса и утилизации конфискатов в условиях 	72	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике

		<p>ГЛВСЭ;</p> <p>-проводить предубойный осмотра животных различных видов и послеубойного осмотра туш и внутренних органов, полученных от этих животных.</p> <p>-проводить отбор проб мяса, внутренних органов и лимфатических узлов для бактериологического исследования;</p> <p>-оформлять сопроводительного документа в ветеринарную лабораторию (на основании заключения ветеринарной лаборатории по результатам бактериологического, физико-химического исследований, в отдельных случаях токсикологического исследований, провести санитарную оценку мяса и внутренних органов);</p> <p>-ознакомиться с методиками определения остатков пестицидов, солей тяжелых металлов, антибиотиков в продуктах животного и растительного происхождения.</p>		
4.	Отчетный	Обработка и анализ полученной информации. Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов практики	36	Проверка оформления и содержания отчета
	ВСЕГО:		144	Дифференцированный зачет

7. Формы отчетности практики

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики и письменный отчет.

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания в организации или на производстве. Это документ, позволяющий оценить практическую деятельность обучающегося. Его заполнение обязательно ежедневно в конце каждого рабочего дня с описанием всего объема выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по

практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

- данные студента (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием факультета, кафедры, направления подготовки, курса и группы);
- название практики, период ее прохождения;
- информация о месте практики (название организации, контактные данные);
- руководитель практики от организации и вуза;
- основная часть, представленная в виде таблицы (дата выполнения, перечень выполненных заданий, в течение каждого дня, заметки руководителя).

Отчет по практике - это аналитическая (практическая) работа, которая выполняется обучающимися и является совокупностью полученных результатов самостоятельного исследования, теоретических и практических навыков в период прохождения практики. Он должен содержать сведения о выполненной лично обучающимся работе в период практики, а также краткое описание структуры и деятельности предприятия (подразделения), учреждения, организации. Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

Структура отчета:

- титульный лист;
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное задание, выданное обучающемуся перед практикой на кафедре;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (характеристика организации, содержание проделанной практикантом работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);
- заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии);
- список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами);
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся подбирает и изучает при написании отчета. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).
- отзывы руководителей практики.

Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении. Отчет подготавливается на листах формата А 4 в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ. При подаче отчета на подпись он должен быть сброшюрован или прошит, чтобы исключить выпадение отдельных страниц.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от Университета одновременно с дневником в течение 3 дней после прибытия с практики. Для оформления отчета студенту выделяется в конце практики 2-3 дня. Содержание отчета определяется программой практики и индивидуальным заданием. Документы оформляются по установленной форме, подписываются непосредственно руководителем практики от предприятия.

Студенты заочной формы обучения представляют отчет о прохождении практики во время сессии, следующий за периодом практики.

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

а) основная литература:

1. ЭБС «Лань»: М.Ф. Боровков. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник, - 4-е изд., стер.- СПб.: изд. «Лань», 2013.-480 с.: ил.

2. ЭБС «Лань»: Пронин, В. В., Фисенко, С. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум ; учеб. пособие. – 2-е изд., доп. и перераб. – СПб.: Лань, 2012. – 240 с. – (Учебники для вузов. Специальная литература).

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник для студентов вузов для бакалавров и магистров по направлению 110500 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», 260301 «Технология мяса», 200503 «Стандартизация и сертификация», 111201 «Ветеринария/ под ред. А.А. Кунакова. М.: ИНФА-М, 2015. – 234 с.

б) дополнительная литература:

1. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе молока / Ю.В. Дьяченко, В.П. Толоконников, Л.З. Золотухина. – Ставрополь, «Седьмое небо», 2011. – 132 с.
2. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Толоконников, В. П. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [электронный полный текст] / В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, Л. З. Золотухина ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2009. - 1,65 МБ.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках : учеб. пособие / сост.: И. Г. Серегин, М. Ф. Боровков, В. Е. Никитченко. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 472 с.
4. Дячук, Т. И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов. Справочник : учеб. пособие для студентов вузов по спец. "Вет.-санит. экспертиза" и "Ветеринария" / под ред. В. Н. Кисленко. - М. : КолосС, 2008.
5. Житенко, П. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства : справочник. - М. : Колос, 2000. - 335 с
6. Сенченко, Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения. - Ростов н/Д. : МарТ, 2001. - 704 с
7. Мишанин, Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 260302 "Технология рыбы и рыбных продуктов" / Ю. Ф. Мишанин. - СПб. : Лань, 2012. - 560 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература. Гр. УМО
8. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов : учеб. пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров". - 2-е изд., стер. - Новосибирск : Сиб. ун. изд-во, 2002. - 526 с
9. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов: Учеб. Пособие/ И.А. Рогов. - М.: Колос, 2000. - 367 с.
10. Толоконников В.П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы: учебно-методическое пособие/ В.П. Толоконников, В.И. Маханько, Ю.В. Дьяченко. – Ставрополь, АГРУС, 2008. – 112 с.
11. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору : (по состоянию на 01.02.2005 г.) / сост.: В. И. Маханько, В. П. Толоконников ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2005. - 348 с
12. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.01.2006 г.) : учеб. пособие по специальности 111201 - Ветеринария / сост.: А. Г. Никулин, В. И. Маханько, В. П. Толоконников. - Ставрополь : АГРУС, 2006. - 408 с. - (Гр. УМО).
13. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и

- госветнадзору (по состоянию на 01.02.2013). Ч. 1 : Федеральные законы Российской Федерации / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2013. - 344 с
14. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.). Ч. 2 : Положения, постановления и правила / сост.: В. И. Трухачев, С. Н. Луцук, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 488 с
15. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) [электронный полный текст] . Ч. 3 : Санитарные и ветеринарные правила / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 2,41 МБ.
16. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) [электронный полный текст] . Ч. 4 : Методические указания и инструкции / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 1,86 МБ.
17. Ветеринария (периодическое издание)
- 18.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Латыпов, Д. Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы: Учебное пособие / Д.Г. Латыпов, И.Н. Залялов. – СПб.: Лань, 2015. – 576 с. [Электронный ресурс] Электроннобиблиотечная система издательства «Лань» (официальный сайт) URL: http://e.lanbook.com/bookphoto/lanbook/Latypov_osnovy_sudvetehtspertizy_2_izd.jpg
2. Жаров, А.В. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных / А.В. Жаров, Л.Н. Адамушкина, Т.В. Лосева, А.П. Стрельников. – СПб.: Лань, 2014. – 416 с. [Электронный ресурс] Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (официальный сайт) URL: http://e.lanbook.com/bookphoto/lanbook/ZHarov_patologicheskaja_fiziologija_2_izd.jpg
3. Салимов, В. А. Практикум по патологической анатомии животных / В. А. Салимов. – СПб.: Лань, 2013. – 256 с. [Электронный ресурс] Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (официальный сайт) URL: http://e.lanbook.com/bookphoto/lanbook/Salimov_praktikum_po_patologoanatomii_zhivotnykh_2_izd.jpg
4. Жаров А. В. Патологическая анатомия животных: Учебник. 2-е изд., перераб. И доп. —СПб.: Лань, 2013. – 608 с. [Электронный ресурс] Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (официальный сайт) URL: http://e.lanbook.com/bookphoto/lanbook/ZHarov_patologicheskavntomija_2_izd.jpg
5. Жаров А. В. Судебная ветеринарная медицина. – СПб.: Лань, 2014. – 464 с. [Электронный ресурс] Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (официальный сайт) URL: http://e.lanbook.com/bookphoto/lanbook/ZHarov_sudebnaja_vet_meditcina_3_izd.jpg

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

В ходе прохождения учебной практики могут использовать особые технологии организации учебного процесса по тем видам работ, которые были определены совместно с руководителем.

1. Системные программные средства: Microsoft Windows XP, Microsoft Vista
2. Прикладные программные средства: Microsoft Office 2007 Pro

Перечень ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики

Форма доступа :

<http://library.knigafund.ru/session/new>

<http://www.iprbookshop.ru>

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

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и учебного плана по профилю подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Производственная практика осуществляется на основе договоров между ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет» и предприятиями, учреждениями и организациями (или на основании гарантийных писем) в соответствии с которыми указанные предприятия, учреждения и организации независимо от их организационно-правовых форм обязаны предоставлять места для прохождения практики студентов высших учебных заведений, имеющих государственную аккредитацию, и финансируются за счет средств соответствующего бюджета.

Для полноценного прохождения практики на предприятии студент-практикант использует: животноводческие постройки, технологическое оборудование, различные виды сельскохозяйственных животных, измерительные и вычислительные приборы, другое материально-техническое обеспечение необходимое для прохождения практики на конкретном предприятии.

Программа составлена в соответствии с требованиями стандарта ФГОС ВО по специальности 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Ректору ФГБОУ ВО «Чеченский Государственный
Университет»
З.А. Саидову
студента(ки) _____ курса _____
очной/заочной формы обучения
направления 36.03.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза
профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

ФИО студента полностью

Заявление

Прошу направить меня для прохождения производственной практики с
« ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г. в

(указывается полное наименование организации и место нахождения)

Руководителем практики прошу назначить _____

Дата _____

Подпись _____

(студента)

Согласовано:

Руководитель _____

подпись ФИО

Зав. кафедрой _____

подпись ФИО

Согласовано:

Руководитель практики от организации

_____/_____/

Подпись

Ф.И.О.

« ____ » _____ 201__ г.

Согласовано:

Руководитель практики от Университета

_____/_____/

Подпись

Ф.И.О.

« ____ » _____ 201__ г.

Рабочий график (план) проведения производственной практики

Обучающегося _____
(ФИО)

Направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Курс ___ группа _____

Место прохождения практики

(наименование и место нахождения)

Срок практики с « ___ » _____ 20__ г. по « ___ » _____ 20__ г.

№ п/п	Содержание задания на практику	Дата выполнения	Отметка о выполнении	Подпись руководителя	
				от университета	от организации
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					

Ознакомлен: _____ / _____
(подпись) (Ф.И.О. обучающегося)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Агротехнологический институт
Кафедра ветеринарной медицины и зооинженерии

ДНЕВНИК УЧЕТА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося _____ курса очной/заочной формы обучения
направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

период прохождения с «___» _____ по «___» _____ 20__ г.

(Ф.И.О.)

Место прохождения практики:

Руководители практики:

от университета

(ученая степень, звание)

(подпись)

(Ф. И. О.)

от организации, учреждения

(занимаемая должность)

(подпись, печать)

(Ф. И. О.)

Грозный-2021

Дата	Краткое содержание выполненной работы	Отметка руководителя о выполнении работы

Руководитель практики
от организации, учреждения
(занимаемая должность)

(подпись)

(Ф. И. О.)

ОТЗЫВ о прохождении производственной практики

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)

В период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

фамилия, имя, отчество обучающегося (в именительном падеже)
прошел(ла) производственную практику в

(наименование места прохождения практики)

Проделанная работа, характеристика деловых качеств студента

Оценка по проделанной работе

Руководитель практики
(с указанием должности) _____ ФИО
(подпись руководителя)