

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
(ветеринарно-санитарная практика)

Направление подготовки (бакалавриата)	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	8
5. Объём практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических часах	8
6. Содержание практики	8
7. Формы отчетности практики	13
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики	14
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	16
10 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики	17
Приложения	18

1. Цели и задачи практики

Цель производственной (ветеринарно-санитарной) 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 практики позволяет приобрести устойчивый опыт профессиональной деятельности в соответствии с направлением подготовки.

Задачи:

- осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции;
- осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции на основании ГОСТ;
- планировать и разрабатывать мероприятия по обеспечению биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- 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;
- 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;
- 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 – ветеринарно-санитарная 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 профессиональной деятельности	задач	Код и наименование профессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Обязательные профессиональные компетенции			
Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение	и	ПКО-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения, и процессов их производства	ПКО-1.1 Знает: -государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства,

<p>статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов</p>		<p>пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; -правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; -нормах и правилах по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла. ПКО-1.2 Способен: -проводить ветеринарно- санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно- санитарную экспертизу туш и органов; -оценивать качество и контроль выпуска с.-х. продукции; -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; -определять видовую принадлежность мяса животных; -проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов. ПКО-1.3Использует: -методы ветеринарно- санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов,</p>
--	--	---

		<p>проведения биохимических и бактериологических исследований</p> <p>животноводческой продукции;</p> <p>-техники отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования;</p> <p>-способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения</p>
<p>Сбор информации, анализ литературных источников по биологии животных, общей и частной зоотехнии, технологиям производства продукции животноводства</p>	<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 ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ПКО-2.3. Оформляет</p>

		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
--	--	--

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

Знать:

- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

- порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;

- требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

- признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;

- методики определения свежести мяса и мясопродуктов;

- методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя;

- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

- методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Уметь:

- определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;

-производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием микроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных;

-выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;

-осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра;

-пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Владеть:

- проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

-подготовкой по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными;

-Проведением предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья;

- проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

-осуществлением ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-отбором проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

-проведением лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.

4. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная (ветеринарно-санитарная) практика, предусмотрена учебным планом направления подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза и является важным этапом в системе практической подготовки бакалавров по профилю «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к Блоку 2 – Практики.

Ее освоение базируется на знаниях дисциплин: Ветеринарно-санитарная экспертиза, Организация государственного ветеринарного надзора, Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства и животноводства,

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

В соответствии с основной образовательной программой и рабочим учебным планом по направлению подготовки 36.03.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза, общая трудоемкость производственной (ветеринарно-санитарной) практики составляет 18 зачетных единиц (648 часов), продолжительность практики 12 недель.

Таблица 2

<i>Виды учебной работы</i>		<i>Очная</i>	<i>Заочная</i>
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы		648 (18 ЗЕТ)	648 (18 ЗЕТ)
Контактная работа с преподавателем:			
	Индивидуальные и групповые консультации	4	4
	Промежуточная аттестация: зачет / <u>зачет с оценкой</u> / экзамен /		
	Практическая работа под контролем преподавателя	432	432

6. Содержание практики

Распределение часов производственной практики по разделам (этапам)

Таблица 3

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ, осуществляемых обучающимися	Зач. единицы	Трудоемкость (в часах)			Формы контроля
				Часы	Произв	Сам.ра б.	
1	Подготовительный этап	- инструктаж по технике безопасности (ТБ), знакомство с хозяйством: структура, штат, особенности работы, - составление календарного плана практики; - беседа с руководителями	6	216	166	50	Устный опрос

		<p>служб, изучение правил внутреннего распорядка</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение истории развития ветеринарной службы – изучение должностных инструкций ветеринарных специалистов данного предприятия или учреждения - изучение должностных инструкций ветеринарных специалистов на рабочих местах - ознакомление с обязанностями занимаемого рабочего места 					
2	<p>Экспериментальный этап (Выполнение производственных функций)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; -подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными; -проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; -животных и взятие крови для биохимического исследования в ветеринарной лаборатории, знакомство 	11	396	256	140	Оформление дневника практики

		с работой биохимического отдела ветеринарной лаборатории; проведение групповой профилактической терапии животных. - проведение лабораторных исследований для постановки диагноза: - проведение бактериологических, гистологических и химико-токсикологических исследований - составление и ведение ветеринарной документации					
3	Результативно-аналитический	Подведение итогов практики, анализ проведенной работы, написание отчета	1	36	18	18	Проверка оформления и содержания отчета
	Итого		18	648	440	208	Дифференцированный зачет

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе выполнения обучающимся индивидуальных заданий, исследований и оформления дневников по практике. Оценка результатов производственной практики проводится на основании посещения, результатов собеседования, проверки дневников. На основании оценки результатов на третьем курсе в 6 семестре ставится зачет, на четвертом курсе - зачет с оценкой.

Во время прохождения практики студенты должны освоить типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

В течение производственной практики, а также при оформлении дневника и отчета студент-практикант обязан постоянно пользоваться учебниками, руководствами, справочниками и другой литературой.

Прежде чем начать самостоятельно работать, необходимо: а) строго соблюдать правила внутреннего трудового распорядка хозяйства; б) получить соответствующий инструктаж по технике безопасности у непосредственного руководителя участка работ; в) не приступать к работе без проведения администрацией вводного инструктажа, требовать, чтобы непосредственный руководитель работ практически показал и научил безопасным методам работы.

Студенты, нарушающие правила техники безопасности, отстраняются от прохождения практики и вновь допускаются лишь после прохождения дополнительного инструктажа и сдачи экзамена по технике безопасности.

Ознакомиться в хозяйстве с планом мероприятий по охране труда, выяснить порядок составления, утверждения и контроля за их выполнением.

Сбор и изучение материалов по службе охраны труда в хозяйстве позволяют студенту сделать общие выводы и разработать конкретные технические предложения, направленные на улучшение условий труда.

Ознакомиться с наставлениями (инструкциями) о мерах пожарной безопасности и эффективно действовать в случае возникновения пожара. Установить наличие противопожарных приборов, приспособлений, машин и сигнализации.

Ознакомиться с требованием противопожарной безопасности при монтаже и эксплуатации технологического оборудования в животноводческих помещениях, кормоцехах и т. д., а также оборудованием эвакуационных выходов.

Изучить меры предупреждения возгорания сена, соломы, травяной муки, зернофуража, аммиачной воды, ГСМ. На основе материалов данного раздела сделать выводы и предложения для хозяйств.

Условия труда на рабочих местах должны соответствовать требованиям действующих нормативных актов.

Студентам образовательных учреждений высшего и среднего профессионального образования, учащимся образовательных учреждений начального профессионального, среднего профессионального образования и образовательных учреждений среднего (полного) общего, основного общего образования во время прохождения ими производственной практики работодатель обязан:

а) назначить специалиста, ответственного за безопасное ведение работ студентами и учащимися;

б) провести инструктаж каждого студента, учащегося, принятого на работу.

При эксплуатации животноводческих объектов должны быть предусмотрены меры, исключающие воздействие на работника следующих опасных и вредных производственных факторов:

а) машин и механизмов, находящихся в движении;

б) неогражденных подвижных элементов производственного оборудования;

в) повышенной запыленности и загазованности воздуха в рабочей зоне;

г) повышенной и пониженной температуры, влажности, повышенной и пониженной скорости движения воздуха в рабочей зоне;

д) повышенной и пониженной температуры поверхностей оборудования, коммуникаций;

е) повышенного уровня шума на рабочих местах;

ж) повышенной вибрационной нагрузки на работника;

з) недостаточного естественного и искусственного освещения рабочих мест и рабочих зон;

и) повышенного значения напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;

к) повышенного уровня статического электричества;

л) повышенного уровня электромагнитных неионизирующих излучений оптического диапазона (ультрафиолетовые и инфракрасные облучатели, осветительные установки), радиочастотного диапазона;

м) повышенного уровня ионизирующих излучений (радиоактивное заражение местности);

н) расположения рабочего места на высоте;

о) токсических и раздражающих химических веществ, патогенных микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности, а также паразитов - возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, общих для животных и человека;

п) животных и продуктов их жизнедеятельности (опасность травмирования, аллергические реакции);

- р) физических, нервно-психических перегрузок;
- с) выполнение работ на открытом воздухе при действии опасных атмосферных явлений.

Допустимые нормы температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха и предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны должны соответствовать требованиям нормативных документов.

Применение труда лиц моложе восемнадцати лет и труда женщин осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации. Нормы предельно допустимых физических нагрузок для женщин и лиц моложе восемнадцати лет должны соответствовать действующим нормативным правовым актам. Для выполнения работ повышенной опасности оформляется наряд-допуск, который подписывается руководителем работ.

К обслуживанию животных должны допускаться физически здоровые лица не моложе 18 лет, не имеющие медицинских противопоказаний, прошедшие производственное обучение, вводный инструктаж, первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте, а также стажировку в течение 2 - 14 смен.

При выполнении технологических операций по уходу за животными должен соблюдаться установленный режим содержания животных и порядок выполнения работ, что способствует выработке у них спокойного и послушного нрава.

Для выполнения технологических операций по уходу за животными работник должен быть обеспечен необходимым инвентарем для уборки стойл, подгона и усмирения животных.

Операторы по обслуживанию животных, имеющие незначительные раны, ссадины или кожные заболевания, допускаются к работе с разрешения медицинского работника и при условии выполнения ими защитных мер.

Биологическая безопасность технологических процессов в животноводстве должна обеспечиваться отсутствием или минимальным контактом работников с кормовыми смесями, продукцией животноводства и экскрементами животных.

Прием пищи, и курение допускаются во время отдыха в специально отведенных местах, расположенных не ближе 100 м в наветренном направлении от мест обработки, приготовления растворов и загрузочных площадок, после снятия спецодежды и тщательного мытья рук и лица.

Надевать какую-либо одежду поверх санитарной одежды запрещается. Вся санитарная одежда и обувь выдаются только на период работы. Не допускается выносить специальную и санитарную одежду, обувь, санитарные принадлежности и другие средства индивидуальной защиты за пределы организации. На предприятиях, связанных с загрязнением, в умывальниках должно быть мыло и регулярно сменяемые полотенца или воздушные осушители рук. На работах с вредными условиями труда работникам должно выдаваться бесплатно молоко в количестве 0,5 л за рабочую смену независимо от ее продолжительности в дни фактической занятости работников не менее 50% рабочего времени на работах с вредными условиями труда или другие равноценные пищевые продукты.

Режимы труда и отдыха устанавливаются в организациях в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и действующим законодательством.

Требования к производственному оборудованию, его размещению и организации рабочих мест

Производственное оборудование должно соответствовать требованиям безопасности в течение всего срока службы.

При обслуживании машин и оборудования необходимо руководствоваться правилами по монтажу, эксплуатации, предусмотренными в документации к каждой машине и оборудованию.

В местах установки машин, механизмов и оборудования должны вывешиваться инструкции по их безопасному обслуживанию.

Работники, обслуживающие электроустановки, должны знать требования безопасности при эксплуатации электроустановок применительно к занимаемой должности или профессии, им должна быть присвоена группа по электробезопасности в соответствии с действующей нормативной документацией.

Требования к исходным материалам, заготовкам, их хранению и транспортированию

Продукция, корма, вода, отходы производства должны соответствовать установленным нормативным требованиям.

Корма и производимая продукция должны иметь заключения специальных лабораторий или специалистов о соответствии их требованиям стандартов качества, утвержденные в установленном порядке.

7. Формы отчетности практики

Аттестация по итогам производственной практики:

-практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

-научно-исследовательская работа, проводится на основании материалов дневника и отчета о прохождении практики, оформленного в соответствии с установленными требованиями и отзывов руководителей практики от кафедры и предприятия, а также защиты выпускной квалификационной работы.

По итогам практики студент составляет отчет и вместе с дневником, командировочным удостоверением и характеристикой представляет на кафедру не позднее 2-х недель от начала учебного семестра.

В дневник записываются содержание и конкретные результаты выполненной работы за каждый день практики. По окончании практики дневник и характеристика подписываются руководителем хозяйства и заверяются печатью предприятия. Помимо этого в дневнике делается отметка о проведении профориентационной работы студентом, подписывается руководством средних учебных заведений и заверяется печатью.

Отчет сдается на кафедру, регистрируется в журнале, затем передается руководителю на проверку и возвращается после проверки с замечаниями.

Отчет о прохождении практики является обязательным документом обучающихся - практикантов очной формы обучения. Обучающийся - практикант обязан вести дневник ежедневно с первого до последнего дня практики

В графе «Описание выполненных работ» обучающийся указывает общее рабочее место, на котором он в этот день работал, что лично выполнил, более подробно указывает, чем занимался и что конкретно сделал. Делаются замечания по организации и технике работы, указываются положительные моменты и недостатки.

По возвращению в университет дневник и отчет сдаются на выпускающую кафедру.

Перед выездом на производственную практику студент в обязательном порядке выбирает тему научного исследования для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР). От научного руководителя получает задание на ее выполнение согласно календарному плану.

На последней странице дневника заполняется краткий отзыв предприятия о работе обучающегося – практиканта. В отзыве необходимо отразить уровень теоретической и практической подготовки студента, его готовность к профессиональной деятельности, активность, добросовестность, дисциплинированность и любознательность; дать оценку содержания и оформления отчета по практике.

Результаты прохождения практики оцениваются руководителем на основе отчета составленного в письменном виде. К отчету прилагается характеристика за подписью и печатью руководителя организации, в которой обучающийся после окончания научно-хозяйственного опыта и исследований, проводил анализ ее производственно-хозяйственной деятельности, реферативное описание литературных источников и научных методик по теме магистерской диссертации.

По итогам практики проводится промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета. Оценка заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку. Оценка полученная при аттестации практики учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающегося.

Составление отчета

Практика заканчивается оформлением отчета и защищается на ведущих кафедрах. Отчет должен показать грамотность студента, объем, глубину приобретенного практического опыта, умение анализировать различные вопросы в хозяйственной деятельности, способность организовать и проводить мероприятия по улучшению технологии производства. В нем должно быть отражено личное участие практиканта в производственной работе. Содержание отчета должно строго соответствовать программе практики. Отчет должен иллюстрироваться таблицами, диаграммами, схемами, фотоснимками или рисунками. Иллюстрации могут включаться в текст соответствующих разделов или даваться в виде приложения.

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

Основная учебная литература, необходимая для проведения практики

1. Мишанин Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 560 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=4308 — Загл. с экрана.

2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 476 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=45654 — Загл. с экрана.

3. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина [и др.]. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=61365 — Загл. с экрана.

4. Зимин Н. Е. Анализ и диагностика финансово - хозяйственной деятельности предприятия /Зимин Н. Е., Солопова В. Н.: Учеб.пособие – М.: КолосС, 2009 – 245 с.

5. 2.Королев Ю. Б. Менеджмент в АПК. /Королев Ю. Б., Коротнев В. Д., Кочетова Г. Н.: Учеб.пособие для вузов - М.: КолосС, 2007 - 424 с.

6. Шакиров Ф. К. Организация сельскохозяйственного производства. /Шакиров Ф. К., Королев Ю. Б., Пастухов А. К.: Учеб.для вузов – М.: КолосС, 2008 – 607 с. 7.2.

Дополнительная учебная литература, необходимая для проведения практики

1. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=395 — Загл. с экрана.

2. Реутова, Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2013. — 95 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44514 — Загл. с экрана.

3. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб.:ГИОРД, 2013. — 136 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58744 — Загл. с экрана.

4. Смирнов, А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. Пособие [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 320 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69877 — Загл. с экрана.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках : учеб. пособие для вузов / сост. И.Г.Серегин и др. - СПб. : ГИОРД, 2005.

6. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, Фролов В.П., Серко С.А. ; под ред. М.Ф.Боровкова. - 3-е изд., доп. и перераб. - СПб. : Лань, 2010. - 448с.

7. Дубровин И. А. Организация и планирование производства на предприятиях. /Дубровин И. А.: Учебник.- М.: КолосС, 2008- 359 с.

8.Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов./М.Ф.Боровков, В.П.Фролов, С.А.Серко. - 4-изд., СПб.: Лань, 2013. - 475 с.

9.Форейт У.Д. Ветеринарная паразитология: Справочное руководство. /Пер. с англ.- М.: Аквариум Принт, 2012.- 236с.: ил.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Патофизиология [Электронный ресурс] : Руководство к практическим занятиям / Под ред. В. В. Новицкого, О. И. Уразовой. - Электронные текстовые данные. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 336 с. : ил. - Системные требования: Windows XP и выше.

<http://lib.rudn.ru:8080/MegaPro/Down load/Resource/>

Клиническая лабораторная диагностика [Текст]: Научно-практический журнал : журнал / Минздрав РФ; Гл. ред. В .В. Меньшиков. - Издается с 1955 г. - М. : Медицина. - 2006 (1-5,9-12). - 2005 (1-12).

<http://www.medlit.ru>

Гинекология [Электронный ресурс] : Учебник для вузов / Б. И. Баисова, Г. М. Савельева ; Под ред. Г.М.Савельевой, В.Г.Бреусенко. - 4-е изд., переаб. и доп. ; Электронные текстовые данные. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 432 с. : ил. - Системные требования: Windows XP и выше.

<http://lib.rudn.ru:8080/MegaPro/Down load/Resource/>

Гостищев Виктор Кузьмич. Общая хирургия [Электронный ресурс] : Учебник / В. К. Гостищев. - 5-е изд., перераб. и доп. ; Электронные текстовые данные. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2012. - ил. - Системные требования: Windows XP и выше

<http://lib.rudn.ru:8080/MegaPro/Down load/Resource/>

Ветеринарная анестезиология [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. А. Стекольников. - Электронные текстовые данные. - СПб. : СпецЛит, 2010. - 270 с. - Системные требования: Windows XP и выше.

<http://lib.rudn.ru:8080/MegaPro/Down load/Resource/>

Оперативная хирургия у животных [Электронный ресурс] : Учебник для вузов / Б. С. Семёнов ; Под ред. Б.С. Семёнова. - Электронные текстовые данные. - М. :КолосС, 2012. - 423 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Системные требования: Windows XP и выше.

<http://lib.rudn.ru:8080/MegaPro/Down load/Resource/>

Каган Илья Иосифович. Топографическая анатомия и оперативная хирургия [Электронный ресурс] : Учебник для вузов / И. И. Каган, Чемезов Сергей Всеволодович. - Электронные текстовые данные. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 672 с. : ил. - Системные требования: Windows XP и выше .

<http://lib.rudn.ru:8080/MegaPro/Download/Resource/>

Атлас оперативной хирургии для ветеринаров [Электронный ресурс] : Атлас. - Электронные текстовые данные. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2009. - 224 с. : ил. - Системные требования: Windows XP и выше.

<http://lib.rudn.ru:8080/MegaPro/Download/Resource/>

Болезни собак и кошек: Комплексная диагностика и терапия : учебное пособие / С.В. Старченков, А.А. Стекольников, Р.М. Васильев и др. ; под ред. А.А. Стекольников, С.В. Старченков. - 4-е изд., испр. и доп. - СПб : СпецЛит, 2013. - 926 с. : табл., ил.

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=253918>

Новак М. Д. Паразитарные болезни животных: Учебное пособие / М.Д. Новак, С.В. Енгашев. - М.: ИЦ РИОР: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 192 с.

<http://znanium.com/catalog.php?booki>

Патофизиология [Электронный ресурс] : Учебник для вузов: В 2-х т. Т. 1 / Под ред. В.В. Новицкого, Е.Д. Гольдберга, О.И. Уразовой. - 4-е изд., перераб. и доп. ; Электронные текстовые данные. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2009. - 848 с. : ил. - Системные требования: Windows XP и выше.

<http://lib.rudn.ru:8080/MegaPro/Download/Resource/>

Диагностика, профилактика и лечение экологической обусловленной патологии [Текст/электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Я. Чижов. - М. : Изд-во РУДН, 2008. - 252 с. : ил. - (Приоритетный национальный проект "Образование": Комплекс экспортноориентированных инновационных образовательных программ по приоритетным направлениям науки и технологий). - Приложение: CD ROM (Электр.ресурс).

<http://lib.rudn.ru:8080/MegaPro/Download/Resource/>

Патофизиология кислородной недостаточности [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Ф. Мустяца, Дроздова Галина Александровна, Фролов Виктор Алексеевич. - М. : Изд-во РУДН, 2008. - 47 с. - ISBN 978-5-209- 02577-1 : 0.00.

<http://lib.rudn.ru:8080/MegaPro/Download/Resource/>

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

Для эффективного прохождения практики выбраны ветеринарные учреждения и предприятия, оснащенные современным технологическим оборудованием, способным обеспечить все виды и формы работы, предусмотренные в настоящей программы.

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 направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Приложение 1

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(ветеринарно-санитарной практики)

Руководитель практики:

к.в.н., доцент Ибрагимов М.В.

Выполнил(а): студент(ка) 2 курса 1 группы

Очной/заочной формы обучения

Специальность: 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Исаева Малика Имрановна

Допустить к защите: _____ М.В. Ибрагимов

(подпись)

Грозный 2021

Приложение 2

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
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ветеринарно-санитарной экспертизы)

студента(ки) ____ курса группы _____ формы обучения
направление подготовки (бакалавриат) _____

Ф.И.О. практиканта (ки)

Место практики _____

Почтовый адрес _____

Руководители практики:

от университета _____

от предприятия (объединения) _____

период прохождения практики с _____ по _____

Подпись руководителя

Студент(ка) _____

(подпись)

Руководитель практики

от предприятия (объединения) _____

(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Приложение 3

№	Рабочее место,	Дата, месяц,	Краткое описание выполняемой работы		Количество рабочих	Отметка руководителя

п/п	тема, вид работы	число			дней	о качестве выполненной работы
1	2	3	4		5	6