

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и
ветеринарно-санитарной экспертизы**

СОГЛАСОВАНО:

УТВЕРЖДАЮ:

Директор института

Лефлер Т.Ф.

Ректор

Пыжикова Н.И.

"26" марта 2021 г.

"26" марта 2021 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФИЛЮ ПОДГОТОВКИ**

Направление подготовки 36.03.01 - *«Ветеринарно-санитарная экспертиза»*

Направленность (профиль) – *Ветеринарно-санитарная экспертиза*

Курс **3**

Семестр **6**

Форма обучения *заочная*

Квалификация выпускника *бакалавр*

Красноярск, 2021

Составитель: Ханипова Вера Александровна к.б.н., доцент

18. 03. 2021 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного Министерством образования и науки РФ № 939 от 19 сентября 2017 г. и профессионального стандарта «Ветеринарный врач», утверждённого Министерством труда и социальной защиты РФ № 547н от 23 августа 2018 г.

Программа обсуждена на заседании кафедры эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы протокол № 7а от 19.03.2021

Зав. кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Строганова И.Я., д-р. биол. наук, профессор

19. 03. 2021 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, протокол № 7 от 22. 03. 2021 г.

Председатель методической комиссии
Турицына Е.Г. д-р. вет. н., доцент

22. 03. 2021 г.

Заведующие выпускающими кафедрами по направлению подготовки:

Строганова И.Я. д-р биол. наук, доцент

22. 03. 2021 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	14
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	14
4.1. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
4.2. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16
5. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ.....	16
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17
6.1. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»)	17
6.2. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	17
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	17
7.1. Правила оформления отчёта	17
8 ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19
8.1. Формы текущего контроля прохождения практики	19
8.2. Промежуточная аттестация по итогам прохождения производственной практики	19
8.3. Отчетная документация по производственной практики	20
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	20
9.1. Методические указания по производственной практике для обучающихся	20
9.2. Методические указания по производственной практике для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	20
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....	23

АННОТАЦИЯ

Производственная практика по профилю подготовки является частью учебного плана блока Б.2 Практики Вариативной части для студентов по направлению подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина реализуется в Институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы. Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8):

ПК-1 – Способен осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств

ПК-2 – Способен анализировать закономерности строения, функционирования органов и систем организма, использовать знания морфофизиологических основ, основные методики клинико-иммунологического исследования

ПК-3 – Способен осуществлять диагностические, терапевтические, хирургические и акушерско-гинекологические мероприятия с использованием знаний методов асептики и антисептики и их применением, осуществлять профилактику, диагностику и лечение животных при отравлениях и радиационных поражениях, владеть методами ветеринарной санитарии и оздоровления хозяйств

ПК-4 – Способен проводить вскрытие и профессионально ставить посмертный диагноз, оценивать правильность проведенного лечения в порядке судебно-ветеринарной экспертизы и арбитражного производства

ПК-5 – Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

ПК-6 – Способен контролировать проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

ПК-7 – Способен контролировать проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

ПК-8 – Способен планировать и выполнять ветеринарно-санитарные мероприятия на государственном, региональном, городском уровнях и на предприятиях

Практика охватывает круг вопросов, связанных со сбором данных, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы, с оценкой и анализом производственных и экономических показателей работы предприятия, с основами методики сбора информации для выпускной квалификационной работы.

Контроль знаний проводится в форме написания и защиты дневника по практике. Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме аттестации и промежуточный контроль в форме зачета с оценкой. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Используемые сокращения:

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

ПС – профессиональный стандарт

1. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Формирование современного специалиста происходит в новых социально-экономических условиях. Эти условия предъявляют к выпускникам высших учебных заведений достаточно высокие требования.

Производственная практика, как часть основной образовательной программы, является промежуточным этапом обучения и заключается в закреплении теоретических и практических

знаний, полученных студентами при изучении специальных дисциплин.

Особенностью производственной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентом по различным вопросам, касающимся проблем ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях, направленных на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через сырьё и продукты животного происхождения; охрану окружающей среды посредством контроля выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий, качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства продуктов переработки домашних животных и птиц, обеспечивающих благополучие животноводства, охрану здоровья населения и производство доброкачественной и безопасной продукции.

Знания и практические навыки, полученные при прохождении производственной практики, используются для написания отчета по практике и выпускной квалификационной работы, а также в дальнейшей профессиональной деятельности.

2. Цели и задачи производственной практики. Перечень планируемых результатов обучения по производственной практике, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью производственной практики является закрепление студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в создании стандартов, регламентирующих научно-обоснованные нормы качества, методов и средств контроля, что позволяет, не только достоверно, но и оперативно определять основные свойства сельскохозяйственной продукции, характеризующие ее потребительскую стоимость, изучить санитарно-гигиенический режим получения, первичной обработки молока на ферме и транспортирования его на молокоперерабатывающее предприятие, ознакомиться с правилами приемки молока, технологией его обработки и производства кисломолочных продуктов, сливочного масла и сыра, изучить оборудование по транспортировке молока от приема до выпуска (нормализация, пастеризация, стерилизация, получение кисломолочных продуктов, расфасовка, отгрузка), оценить санитарное состояние цехов и производственных помещений, ознакомиться с санитарной обработкой оборудования, закрепление студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в создании стандартов, регламентирующих научно-обоснованные нормы качества, методов и средств контроля, что позволяет, не только достоверно, но и оперативно определять основные свойства сельскохозяйственной продукции, характеризующие ее потребительскую стоимость, ознакомиться с организацией убоя и переработки животных в условиях хозяйств (расположение, устройство и оборудование места убоя животных; удаление и обезвреживание сточных вод, очистка и дезинфекция помещений; технология переработки животных: методика убоя и разделки, обработка и хранение туш, жира, субпродуктов, кожевенного сырья; определение категории упитанности туш, ведение документации), закрепление теоретических знаний по вопросам, связанным с получением продуктов животноводства, технологией, гигиеной их переработки и получения готовой продукции.

Для достижения цели студенты должны:

- закрепить теоретические знания на производстве;
- изучить производственный ветеринарный контроль на предприятии;
- собрать материал, необходимый для написания отчета по практике.

Задачей производственной практики является приобретение практических знаний и опыта работы по направлению подготовки в области ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях; проверка профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и сбор материала для написания отчета и, возможно, написания бакалаврской работы. В период производственной практики студенты наряду со сбором материалов должны по возможности участвовать в решении текущих производственных задач.

Производственная практика производится на предприятиях, в организациях,

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1- Способен осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств;	ПК-1.1. Знает Закон Российской Федерации «О ветеринарии», природные, антропогенные факторы риска, определяющие инфекционную и инвазионную патологию животных; ПК-1.2. Применяет методы асептики и антисептики; эффективные средства и методы диагностики и профилактики заразных болезней животных, птиц и рыб; ПК-1.3. Проводит эпизоотологическое обследование объекта в различных эпизоотических ситуациях с анализом, постановкой диагноза, разработкой противоэпизоотических мероприятий; ПК-1.4. Осуществляет профилактику, диагностику и лечение животных при инфекционных и инвазионных болезнях; ПК-1.5. Разрабатывает комплекс мероприятий по профилактике бесплодия животных. ПК-1.6. Владеет врачебным мышлением, основными методами профилактики болезней животных инфекционной и инвазионной этиологии; ПК-1.7. Проводит клиническое обследование животных; ПК-1.8. Владеет методами ветеринарной санитарии	Знать: Закон Российской Федерации «О ветеринарии», природные, антропогенные факторы риска, определяющие инфекционную и инвазионную патологию животных; методы асептики и антисептики; эффективные средства и методы диагностики и профилактики заразных болезней животных, птиц и рыб Уметь: проводить эпизоотологическое обследование объекта в различных эпизоотических ситуациях с анализом, постановкой диагноза, разработкой противоэпизоотических мероприятий; осуществлять профилактику, диагностику и лечение животных при инфекционных и инвазионных болезнях; разрабатывать комплекс мероприятий по профилактике бесплодия животных. Владеть: врачебным мышлением, основными методами профилактики болезней животных инфекционной и инвазионной этиологии; клиническим обследованием животных; методами ветеринарной санитарии
ПК-2 - Способен анализировать закономерности строения, функционирования органов и систем организма, использовать знания морфофизиологических основ, основные методики клинко-иммунологического исследования	ПК-2.1. Знает анатомо-физиологические основы функционирования организма, методики клинко-иммунобиологического исследования; ПК-2.2. Участвует при взятии биологического материала и его исследованиях; ПК-2.3. Использует общие закономерности организации органов и систем, органов на тканевом и клеточном уровнях; ПК-2.4. Использует знания патогенетических аспектов развития угрожающих жизни состояний; ПК-2.5. Анализирует общие закономерности строения организма в свете единства структуры и функции; ПК-2.6. Отличает заразные и незаразные болезни животных и особенности их проявления. ПК-2.7. Анализирует закономерности функционирования органов и систем организма, интерпретировать результаты	Знать: анатомо-физиологические основы функционирования организма, методики клинко-иммунобиологического исследования; способы взятия биологического материала и его исследования; общие закономерности организации органов и систем органов на тканевом и клеточном уровнях; патогенетические аспекты развития угрожающих жизни состояний; общие закономерности строения организма в свете единства структуры и функции; заразные и незаразные болезни животных и особенности их проявления. Уметь анализировать закономерности функционирования органов и систем организма, интерпретировать результаты современных диа-

	современных диагностических технологий по возрастному	гностических технологий по возрастному-половым группам животных с учетом их физиологических особенностей; использовать экспериментальные, микробиологические и лабораторно-инструментальные методы при определении функционального состояния животных; применять специализированное оборудование и инструменты; планировать и осуществлять комплекс профилактических мероприятий. Владеть: методами исследования состояния животного; приемами выведения животного из критического состояния; навыками прогнозирования результатов диагностики, лечения и оценки возможных последствий; техническими приемами микробиологических исследований
ПК-3 - Способен осуществлять диагностические, терапевтические, хирургические и акушерско-гинекологические мероприятия с использованием знаний методов асептики и антисептики и их применением, осуществлять профилактику, диагностику и лечение животных при отравлениях и радиационных поражениях, владеть методами ветеринарной санитарии и оздоровления хозяйств	ПК-3.1. Использует стандартные методики проведения диагностических (токсикологических, вирусологических, микробиологических), терапевтических, хирургических, акушерско-гинекологических исследований животных с целью оценки состояния их здоровья; ПК-3.2. Применяет 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 соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; ПК-3.3. Применяет методы асептики и антисептики с целью осуществления профилактических мероприятий в животноводстве; ПК-2.4. Пользуется ветеринарной аппаратурой, инструментарием и оборудованием в лабораторных и диагностических (токсикологических, вирусологических, микробиологических) целях; ПК-3.5. Проводит терапевтические, хирургические, акушерско-гинекологические исследования животных с целью оценки состояния их здоровья; ПК-3.6. Осуществляет профилактические мероприятия в животноводстве с соблюдением асептики и антисептики при тера-	Знать: Стандартные методики проведения диагностических (токсикологических, вирусологических, микробиологических), терапевтических, хирургических, акушерско-гинекологических исследований животных с целью оценки состояния их здоровья 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 соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных Знать методы асептики и антисептики с целью осуществления профилактических мероприятий в животноводстве Уметь: Правильно пользоваться ветеринарной аппаратурой, инструментарием и оборудованием в лабораторных и диагностических (токсикологических, вирусологических, микробиологических) целях. Проводить терапевтические, хирургические, акушерско-гинекологические исследования

	певтических, хирургических, акушерско-гинекологических исследованиях животных.	животных с целью оценки состояния их здоровья Владеть: Навыками осуществления профилактических мероприятий в животноводстве с соблюдением асептики и антисептики при терапевтических, хирургических, акушерско-гинекологических исследованиях животных
ПК-4 - Способен проводить вскрытие и профессионально ставить посмертный диагноз, оценивать правильность проведенного лечения в порядке судебно-ветеринарной экспертизы и арбитражного производства	ПК-4.1. Использует знания признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникающих при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а так же дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; ПК-4.2. Выявляет в ходе осмотра патоморфологические (анатоморфологические) изменения, возникающие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а так же дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; ПК-4.3. Организует обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы, признанных по результатам экспертизы некачественными и (или) опасными.	Знать: Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникающих при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а так же дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции Уметь: Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатоморфологические) изменения, возникающие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а так же дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции Владеть: Навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы, признанных по результатам экспертизы некачественными и (или) опасными
ПК-5 - способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК-5.1. Опирается на Закон Российской Федерации «О ветеринарии» при проведении ветеринарно-санитарную экспертизу; ПК-5.2. Применяет требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции ПК-5.3. Применяет требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой	Знать: Закон Российской Федерации «О ветеринарии» Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции

	продукции ПК-5.4. Применяет требования к 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 сфере безопасности пищевой продукции ПК-5.5. Применяет 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 сфере безопасности пищевой продукции ПК-5.6. Определяет пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности ПК-5.6. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; ПК-5.7. Определяет порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения и осуществлять контроль за соблюдением ветеринарно-санитарных требований при утилизации мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-5.8. Проводит лабораторные исследования мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе лабораторных исследований; ПК-5.9. Организует обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции признанных по результатам экспертизы некачественными и (или) опасными.	Требования к 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 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 сфере безопасности пищевой продукции Уметь: Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения и осуществлять контроль за соблюдением ветеринарно-санитарных требований при утилизации мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции Владеть: Навыками проведением лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе лабораторных исследований Навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сы-
--	--	---

		рья, мясной продукции признанных по результатам экспертизы некачественными и (или) опасными
ПК-6 - Способен контролировать проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	ПК-6.1. Исполняет требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-6.2. Исполняет требования к ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-6.3. Проводит обезвреживание, утилизацию и уничтожение пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-6.4. Определяет пригодность (непригодность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; ПК-6.5. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; ПК-6.6. Определяет порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения и осуществлять контроль за соблюдением ветеринарно-санитарных требований при утилизации пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-6.7. Проводит лабораторные исследования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе лабораторных исследований; ПК-6.8. Организует обезвреживание, утилизацию и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам экспертизы некачественными и (или) опасными;	Знать: Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции Требования к ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции Уметь: Определять пригодность (непригодность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения и осуществлять контроль за соблюдением ветеринарно-санитарных требований при утилизации пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции Владеть: Навыками проведением лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения пока-

		зателей их качества и безопасности и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе лабораторных исследований Навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам экспертизы некачественными и (или) опасными
ПК-7 - Способен контролировать проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	ПК-7.1. Применяет требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-7.2. ой безопасности, предъявляемые меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-7.3. Осуществляет порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-7.4. Определяет пригодность (непригодность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; ПК-7.5. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; ПК-7.6. Определяет порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения и осуществлять контроль за соблюдением ветеринарно-санитарных требований при утилизации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; ПК-7.7. Проводит лабораторные исследо-	Знать: требования к ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы Уметь: определять пригодность (непригодность) яиц домашней птицы; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы; определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения и осуществлять контроль за соблюдением ветеринарно-санитарных требований при утилизации яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции Владеть: Навыками проведением лабораторных исследований яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе лабораторных исследований; навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы признанных по результатам экспертизы некачественными и (или) опасными

	вания меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе лабораторных исследований; ПК-7.8. Организует обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам экспертизы некачественными и (или) опасными.	
--	---	--

ПК-8 - Способен планировать и выполнять ветеринарно-санитарные мероприятия на государственном, региональном, городском уровнях и на предприятиях	ПК-8.1. Опирается на ветеринарное законодательство Российской Федерации; ПК-8.2. Оформляет по формам и правилам заключения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы: заключения (акты, постановления) об обезвреживании (обеззараживании), об использовании продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; ПК-8.3. Оформляет журналы учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; ПК-8.4. Проводит ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; ПК-8.5. Оформляет документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожения; ПК-8.6. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; ПК-8.7. Осуществляет осмотр объектов ветеринарного надзора и осуществляет карантинные мероприятия в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации, а так же в регионах, городах, селах и на предприятиях сельскохозяйственного назначения.	Знать: Ветеринарное законодательство Российской Федерации Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб Порядок ветеринарного клейбования мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии Уметь: Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожения. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры Владеть: Навыками осмотр объектов ветеринарного надзора и осуществлять карантинные мероприятия в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации, а так же в регионах, городах, селах и на предприятиях сельхозназначения
---	---	--

3. Организационно-методические данные производственной практики

Общая трудоёмкость практики составляет 5 зач. ед. (180 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости производственной практики по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			№ 5	№ 6
Общая трудоёмкость производственной практики по учебному плану	5	180		180
Контактная работа		120		120
Самостоятельная работа (СР)		60		60
в том числе:				
самоподготовка к текущему контролю знаний		60		60
Вид контроля: дифференцированный зачет		+		+

4. Структура и содержание производственной практики

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц производственной практики

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы практики)	Самостоятельная работа студентов (СРС)	Виды производственной работы на практике, включая СРС, и трудоёмкость (в часах)	Формы контроля
1	Ознакомительный	Техника безопасности. Ознакомление с предприятием и персоналом предприятия.	5	Собеседование у научного руководителя практики от кафедры, контроль со стороны руководителя практики

2	Производственный	Изучение санитарно-гигиенического режима получения, первичной обработки молока на ферме и транспортирования его на молокоперерабатывающее предприятие, ознакомление с правилами приемки молока. Изучение технологии обработки молока и производства кисломолочных продуктов, сливочного масла и сыра, изучение оборудования по транспортировке молока от приема до выпуска (нормализация, пастеризация, стерилизация, получение кисломолочных продуктов, расфасовка, отгрузка). Оценка санитарного состояния цехов и производственных помещений. Ознакомление со структурой предприятия, начиная со скотобазы и заканчивая цехами готовой продукции; ознакомление с организацией убоя и переработки животных и птицы в условиях хозяйств (расположение, устройство и оборудование места убоя животных; удаление и обезвреживание сточных вод, очистка и дезинфекция помещений). Ознакомление с санитарной обработкой оборудования, мойкой и дезинфекцией оборудования, ознакомление с моющими и дезинфицирующими веществами Определение категорий упитанности туш; Ознакомление с технологией переработки животных и птицы: методика убоя и разделки, обработка и хранение туш, жира, субпродуктов, кожевенного сырья, получение готовой продукции; Ознакомление с технологическими операциями предприятий по получению полуфабрикатов и готовой продукции (колбасы, консервы, копчености); Ознакомление с санитарной обработкой оборудования (ручной и механизированной), Ознакомление с мойкой и дезинфекцией различного оборудования, а также с моющими и дезинфицирующими средствами; Ознакомление с устройством складов и предприятий по обработке, хранению и переработки животного сырья. Ознакомление с технологией производства кормов и кормовых добавок для сельскохозяйственных, домашних животных и птицы; изучение документации.	165	Контроль со стороны руководителя практики от органа, организации (учреждения) – визирование ежедневных записей в дневнике практики
---	------------------	--	-----	---

3	Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка отчёта к защите.	10	Защита отчёта по практике в виде дифференцированного зачета
		ИТОГО	180	

4.2. Содержание модулей производственной практики

Ознакомительный этап практики - Техника безопасности. Ознакомление с предприятием и персоналом предприятия.

Производственный этап практики - Изучение санитарно-гигиенического режима получения, первичной обработки молока на ферме и транспортирования его на молокоперерабатывающее предприятие, ознакомление с правилами приемки молока. Изучение технологии обработки молока и производства кисломолочных продуктов, сливочного масла и сыра, изучение оборудования по транспортировке молока от приема до выпуска (нормализация, пастеризация, стерилизация, получение кисломолочных продуктов, расфасовка, отгрузка). Оценка санитарного состояния цехов и производственных помещений.

Ознакомление со структурой предприятия, начиная со скотобазы и заканчивая цехами готовой продукции; ознакомление с организацией убоя и переработки животных и птицы в условиях хозяйств (расположение, устройство и оборудование места убоя животных; удаление и обезвреживание сточных вод, очистка и дезинфекция помещений).

Ознакомление с санитарной обработкой оборудования, мойкой и дезинфекцией оборудования, ознакомление с моющими и дезинфицирующими веществами

Определение категорий упитанности туш;

Ознакомление с технологией переработки животных и птицы: методика убоя и разделки, обработка и хранение туш, жира, субпродуктов, кожевенного сырья, получение готовой продукции;

Ознакомление с технологическими операциями предприятий по получению полуфабрикатов и готовой продукции (колбасы, консервы, копчености);

Ознакомление с санитарной обработкой оборудования (ручной и механизированной),

Ознакомление с мойкой и дезинфекцией различного оборудования, а также с моющими и дезинфицирующими средствами;

Ознакомление с устройством складов и предприятий по обработке, хранению и переработки животного сырья.

Ознакомление с технологией производства кормов и кормовых добавок для сельскохозяйственных, домашних животных и птицы;

изучение документации.

Заключительный этап практики - Систематизация фактического материала, подготовка отчёта к защите.

5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике

- Изучение и систематизация научной, нормативной и профессиональной литературы, в том числе с использованием электронных библиотек и Интернет-ресурсов;

- Сбор, обработка, анализ и систематизация исходных данных, касающихся профилактики инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваний животных и птиц, охраны окружающей среды и объектов ветеринарного надзора от загрязнений вредными химическими веществами, патогенными микроорганизмами, а также получения продуктов и сырья животного происхождения высокого санитарного качества в соответствии с выбранной темой исследования и с использованием современных способов обработки информации;

- Использование специализированных компьютерных программ для анализа оцениваемых показателей.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

6.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Министерство природных ресурсов и экологии Красноярского края <http://mpr.krskstate.ru/>
2. Министерство сельского хозяйства Красноярского края <http://krasagro.ru/>
3. Служба по ветеринарному надзору Красноярского края <http://vetnadzor24.ru/>
4. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022).
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролонгацией)
6. ЭБС «Лань» (e.lanbook.com) (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 213/1-18 с ООО «Издательство Лань» (от 03.12.2018 г.) на использование
7. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
8. Библиотека Красноярского ГАУ <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
9. Справочная правовая система «Консультант+»
10. Справочная правовая система «Гарант»
11. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС

6.2. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Microsoft Word 2007 / 2010
3. Microsoft Excel 2007 / 2010
4. Microsoft PowerPoint 2007 / 2010
5. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
6. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - свободно распространяемое ПО;
7. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
8. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
9. Opera / Google Chrome / Internet Explorer / Mozilla, свободно распространяемое ПО;
10. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) свободно распространяемое ПО

7 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

По окончании практики студент обязан подготовить и защитить отчет. Отчет по производственной практике составляется индивидуально каждым студентом и должен отражать его производственную и научную работу, объемом 15-30 стр. машинописного текста, не считая приложений (схем, планировок, расчетов и т.п.).

7.1. Правила оформления отчёта

Отчет о производственной практике пишут на основании анализа фактических данных, изложенных в дневнике, а также данных, собранных из отчетов о ветеринарно-санитарном состоянии животноводства, в местах прохождения практики.

К отчету прилагаются таблицы, фотографии, акты на проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Во время прохождения практики при оформлении дневника и отчета студент-практикант обязан постоянно пользоваться учебниками и учебными пособиями, учебно-методической и справочной литературой.

Текстовая часть отчета выполняется на стандартных листах бумаги. Страницы и иллюстративный материал отчета нумеруются.

В тексте отчета необходимо отразить организационно-экономическую характеристику деятельности объекта производственной практики практики: организационно-правовой статус предприятия, основные экономические показатели в динамике, организацию коммерческой и технологической работы, выводы и предложения.

Примерная схема отчета:

- титульный лист;
- содержание (оглавление);
- введение;
- цели и задачи исследований;
- собственные исследования;
- выводы и предложения;
- список литературы;
- приложения (формы, схемы, буклеты, рекламный материал, устав предприятия и т. д.).

Работа должна быть оформлена на одной стороне листа бумаги формата А4 по ГОСТ 9327-60. Текст отчета следует печатать шрифтом № 14 Times New Roman, межстрочный интервал - полуторный, соблюдая следующие размеры полей по ГОСТ 7.32-91: левое - не менее 30 мм, правое - не менее 15 мм, верхнее и нижнее - не менее 20 мм.

Первая страница - титульный лист. После титульного листа следует содержание, в котором даются названия всех разделов работы с указанием страниц. В конце работы приводится библиография (список используемой литературы) и помещаются приложения. Каждый раздел должен иметь название и начинаться с новой страницы.

Во введении:

- обосновывается выбор темы, ее актуальность;
- определяются объект и предмет исследования;
- формулируются основная цель и задачи работы.

В актуальности указывается на недостаточную проработанность данной темы в теоретическом или практическом аспектах, а также важность ее для решения конкретных хозяйственных задач.

Изложение содержания отчета должно быть строго логичным. Особое внимание следует обратить на переход от одной главы к другой. Текст должен быть напечатан аккуратно, без помарок и подчисток. Листы должны быть пронумерованы и сброшюрованы.

Заголовки разделов и подразделов нумеруются арабскими цифрами. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. Каждый раздел (глава) должен заканчиваться выводами. Страницы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист включают в общую нумерацию работы, но номера страницы на нем не ставят. Нумерация страниц производится последовательно, начиная со второй страницы, на которой, так же как и на последующих страницах, проставляют номер внизу по центру без знаков препинания.

Отчет должен содержать выводы и предложения студента. Представленный отчет должен быть подписан студентом. К отчету прилагаются: дневник, фотографии, буклеты, этикетки и рекламный материал предприятия.

Защита отчета.

Отчет проверяется преподавателем - руководителем практики.

Защиту отчета проводят на открытых заседаниях комиссий, назначенных заведующим кафедрами. Оценка отчета - дифференцированная.

В итоговой оценке работы студента во время производственной практики практики комиссией принимается во внимание:

- характеристика и оценка руководителя практики от предприятия (организации,

учреждения);

- оценка научного руководителя от кафедры;
- содержание и качество оформления отчета;
- содержание доклада и ответы студента на вопросы во время защиты отчета.

По окончании практики студент сдает дифференцированный зачет. Студенту могут быть выставлены следующие виды оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Продолжительность доклада не более 10 минут с кратким освещением разделов отчета. В своем кратком сообщении студент должен выделить основные, наиболее значимые моменты по каждому из этапов практики. Особое внимание при защите обратить на ту информацию, в сборе и обработке которой студент принял непосредственное, личное участие и получил результаты. Доклады должны в обязательном порядке сопровождаться электронной презентацией, в которую включают таблицы, графики, диаграммы фото и т.д.. В презентации должно быть не более 10 слайдов, не злоупотребляя при этом эффектами анимации (белый фон, черные буквы). В процессе защиты студент должен ответить на поставленные перед ним вопросы. При положительном заключении выпускающей кафедры по итогам защиты отчета студенту выставляется оценка, которая проставляется в зачетную книжку студента.

«Отлично» выставляется за защиту отчета, если ответ полный, используется наглядность, выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными содержания, легко отвечает на поставленные вопросы соответственно квалификации.

«Хорошо» выставляется за защиту, если студент показывает знание вопросов темы согласно установленному уровню квалификации, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за устный ответ, если студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие ответы на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за устный ответ при защите отчета, если студент не знает содержания работы, не может отвечать на поставленные вопросы по ее теме.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный характеристику и оценку руководителя практики от предприятия или итоговую неудовлетворительную оценку при защите отчета, решением кафедры направляется на повторную практику.

Студент, получивший неудовлетворительную оценку за преддипломную практику, не допускается к выполнению выпускной квалификационной работы и итоговой государственной аттестации.

Наиболее удачные в теоретическом и практическом отношениях отчеты по решению комиссии могут быть рекомендованы на конкурс отчетов, признаны лучшими отчетами.

8 Формы промежуточной аттестации по итогам производственной практики

8.1. Формы текущего контроля прохождения практики

Программой производственной практики предусмотрена форма текущего контроля: собеседование с руководителем практики (от базы практики и от кафедры).

Контроль этапов выполнения плана практики проводится в виде собеседования с руководителем практики.

8.2. Промежуточная аттестация по итогам прохождения производственной практики

Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета, в виде коммиссионной защиты. При защите комиссия учитывает степень выполнения индивидуального задания и объем выполнения программы практики, правильность оформления документов, содержание характеристики, правильность ответов на заданные руководителем практики вопросы, умение анализировать документы, приложенные к отчету. Защита производственной прак-

тики оформляется протоколом заседания комиссии. По результатам защиты отчета студенту выставляется дифференцированная оценка.

8.3. Отчетная документация по производственной практики практике

На рассмотрение комиссии студент представляет следующие документы:

1. Отчет по результатам практики, с обязательным приложением списка нормативных актов и научной литературы по теме ВКР;
2. Дневник практики;
3. Отзыв-характеристику, подписанную руководителем места прохождения практики;
4. Копии документов, с которыми студент осуществлял работу в ходе прохождения производственной практики.

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению производственной практики

9.1. Методические указания по производственной практике для обучающихся

На освоение практики «по профилю подготовки» учебным планом отводится 5 К.Е. – 180 часов. Практика «По профилю подготовки» разбита на 3 этапа:

- 1 – Ознакомительный;
- 2 – Производственный;
- 3 – Заключительный.

По практике предусмотрен промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета.

С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся, обеспечения профориентации, в учебном процессе кафедры успешно используются современные образовательные технологии: модули, виртуальные лабораторные работы, базы микрофотографий, видеофильмов, созданные сотрудниками кафедры, лекции на 100% обеспечены мультимедийными презентациями с анимационными эффектами.

9.2. Методические указания по производственной практике для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

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

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	в печатной форме; в форме электронного документа;
С нарушением зрения	в печатной форме увеличенных шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла.

В освоении производственной практики инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

10. Материально-техническое обеспечение технологической практики

ГБУ «Чаданская межрайонная ветеринарная лаборатория» №277/22-15 от 12.11.2016 г.;
 ЗАО "Назаровское" № 272/22-16 от 06.04.16 г.;
 ЗАО "Искра" № 273/22-16 от 12.04.16 г.;
 СПК "Хунду" № 321/22-16 от 27.05.16 г.;
 ОАО "Племзавод Красный Маяк" № 435/22-16 от 08.09.16 г.;
 АО "Сибирская Аграрная группа" №01-093661 от 15.11.2016 г.
 СПК "Колхоз Труд" №579/22-17 от 24.04.17 г.;
 ООО "Саянский бройлер" №580/22-17 от 24.04.17 г.;
 КГКУ "Красноярский отдел ветеринарии" №662/22-17 от 20.11.17 г.;
 АО "Солгон" № 460/22-16 от 28.11.16 г.;
 ООО «Сыроварня» № 954/22-19 от 12.12.19 г.;
 КГКУ «Краевая ветеринарная лаборатория» №657/22-17 от 22.11.17 г.;
 ООО «ПроВет» № 929/22-19 от 04.09.19 г.;
 ООО «Филимоновский молочно-консервный комбинат» №924/22-19 от 14.10.19 г.;
 ЗАО «Авдинское» № 964/22-20 от 10.02.20 г.;
 ЗАО «Сибирь» №16.01 от 16.01.20 г.
 ООО Чистопольские Нивы № 961/22-20 от 04.02.20 г.

ауд. 2-01 учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: тумба 5, стол 22, стул 40, сейф 1, стол с трибуной, мультимедиа, учебно-методические аудио- и видеоматериалы, учебно-методическая литература.

Помещения для самостоятельной работы (не специализированные)

2-42 - Компьютерная техника Cel 1200 с подключением к сети Интернет, столы, стулья, учебно-методическая литература.

1-36 - Компьютерная техника Cel 1200 с подключением к сети Интернет, столы, стулья, учебно-методическая литература.

2-04 - Компьютерная техника 2 шт. с подключением к сети Интернет, принтер HP 2 шт, столы, стулья, учебно- методическое аудио-и видеоматериалы, учебно-методическая литература.

2-19а - Компьютерная техника Cel 3000MB с подключением к сети Интернет, столы, стулья, учебно-методическая литература

1-06 - Компьютеры Corei3-2120 3.3 Ghz с подключением к сети интернет, мультимедийный комплект: проектор Panasonic, экран, принтер (МФУ) Laser JetM 1212, столы, стулья, учебно- методическое аудио-и видеоматериалы, учебно-методическая литература.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования

2-16 (микроскопы Микмед - 5, весы, Ph-метр, сейф, посуда для микробиологии (чашки Петри, колбы и тд.), одноразовая спец. одежда, моющие средства, литература по специальности, курсовые работы, отчеты по практике, рефераты, контрольные работы)

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
21.03.2022	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2022-2023уч. год обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного программного обеспечения свободно распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБиВМ № 7 от 21.03.2022
27.03.2023	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2023-2024 уч. год обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного программного обеспечения свободно распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБиВМ № 7 от 27.03.2023 г.

Программу разработал:

РЕЦЕНЗИЯ

на программу практики
«Производственная практика по профилю подготовки»
для студентов 3 курса обучающихся по очной форме,
направления подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза
Составитель: Ханипова В.А., к.б.н., доцент

«Производственная практика по профилю подготовки» относится к Блоку 1. Практика, части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП. Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ВСЭ, направлена на формирование у выпускника универсальных компетенций.

Практика базируется на знаниях студентов, полученных при изучении физиологии, ветеринарной микробиологии и микологии, иммунологии, вирусологии, инвазионные и инфекционные болезни, ветеринарная санитария.

Программа практики содержит цели и задачи дисциплины, компетенции, формируемые в результате освоения предмета. В ней отражены распределение трудоемкости, структура, трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины, приведены критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенции. Составной частью программы являются данные об учебно-методическом и материально-техническом обеспечении практики

Рецензируемая программа «Производственная практика по профилю подготовки» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза и профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии». Она выступает основой, с помощью которой осуществляется организация образовательного процесса, и полностью соответствует всем новым требованиям ФГОС ВО.

Рецензент:

Начальник отдела
ветеринарно-санитарной
экспертизы ФГБУ Красноярский
Референтный центр Россельхознадзора



С.Н. Якищик