

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент образования и кадровой политики
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:

Директор института
Федотова А.С.
26 февраля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор
Пыжикова Н.И.
27 февраля 2026 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ)

Направление подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения *очная*

Квалификация выпускника *магистр*



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Красноярск, 2026

Составитель: Ханипова Вера Александровна канд. биол. наук, доцент

12.01.2026 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного Министерством образования и науки РФ № 982 от 28 сентября 2017 г. профессиональным стандартом «Работник в области ветеринарии» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ № 712н от 12.10.2021 г.)

Программа обсуждена на заседании кафедры эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы протокол № 5 от 26.01.2026 г.

Зав. кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Коленчукова О.А., д-р. биол. наук, доцент

27.01.2026 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, протокол № 6 от 18.02.2026 г.

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

18.02.2026 г.

Заведующие выпускающими кафедрами по направлению подготовки:

Коленчукова О.А., д-р. биол. наук, доцент

18.02.2026 г.

Оглавление

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ	5
2. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ).....	7
В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ	7
3. ФОРМЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ).....	7
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	9
5. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ....	10
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ)	10
7. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ).....	12
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	13
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ).....	15
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРАКТИКИ	15
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ.....	17

Аннотация

Производственная практика (технологическая) является частью учебного плана блока Б2. Практика. Обязательная часть для студентов по направлению подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза, квалификация – магистр. Реализуется в Институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы.

Производственная практика (технологическая) нацелена на формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

УК-1 – Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выбирать стратегию действий;

УК-2 – Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла;

УК-3 – Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели;

УК-4 – Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия;

УК-5 – Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия;

УК-6 – Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;

ОПК-1 – Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:

- ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции;

- улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных;

ОПК-2 – Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов;

ОПК-3 – Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

ОПК-4 – Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов;

ОПК-5 – Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных;

ОПК-6 – Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии;

ПК-1 Способен к организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в ветеринарии;

ПК-2 – Способен использовать общепринятые методики и современные методы исследования для своевременной диагностики и осуществления лечебно-профилактической деятельности при болезнях животных различной этиологии на основе гуманного отношения к животному;

ПК-3 – Способен разрабатывать алгоритмы и критерии терапии при инфекционных и паразитарных болезнях, осуществлять мониторинг эпизоотической обстановки, экспертизу и контроль мероприятий по борьбе с зоонозами, охране территории РФ от заноса заразных болезней из других государств, проводить карантинные мероприятия и защиту населения в очагах особо опасных инфекций;

ПК-4 – Способен организовывать и проводить контроль при хранении, переработке и транспортировке продукции животного и растительного происхождения в условиях цифровизации АПК;

ПК-5 – Способен устанавливать посмертный диагноз, объективно оценивать правильность проведенного лечения в порядке судебно-ветеринарно-санитарной экспертизы и арбитражного производства, соблюдать правила хранения и утилизации трупов и биологических отходов;

ПК-6 – Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций.

Производственная практика (технологическая) охватывает круг вопросов, связанных с решением проблем ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях, в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы, направленный на обеспечение безопасности человека от заболеваний, передаваемых через сырье и продукты животного происхождения, и охрану окружающей среды по средствам контроля выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий, качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства продуктов переработки домашних животных и птицы.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков, проверка дневника, защита отчета с выставлением зачета с оценкой. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часа.

1. Цели и задачи технологической практики. Компетенции, формируемые в результате освоения

Производственная практика (технологическая), как часть основной образовательной программы, является завершающим этапом обучения и заключается в закреплении теоретических и практических знаний, полученных студентами при изучении дисциплин направления подготовки 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Целью производственной практики (технологической) является закрепление теоретических знаний, полученных студентом по различным вопросам, касающимся проблем ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях, в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВСЭ), направленных на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через сырье 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.

Для достижения цели студенты должны:

- закрепить теоретические знания на производстве;
- изучить методики проведения ветеринарно-санитарных исследований;
- собрать материал, необходимый для выполнения бакалаврской работы.

Задачей технологической практики является приобретение практических знаний и опыта работы по направлению подготовки; проверка профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности. В период технологической практики студенты наряду со сбором материалов должны по возможности участвовать в решении текущих производственных задач.

Технологическая практика производится на предприятиях, в организациях, закреплённых приказом ректора Красноярского ГАУ.

В результате прохождения технологической практики студент должен:

Знать:

- особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
- эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;
- перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование;
- устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов;
- ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов;
- надёжные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов;
- профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами.

Уметь:

- проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц;
- проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;
- отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
- готовить мазки-отпечатки из проб, присланных для исследования и окрашивать их различными методами;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;
- проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения имёда;
- осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечивать выпуск доброкачественной продукции;
- проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии;
- проводить комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний;
- проводить радиометрический контроль продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении.

Владеть:

- методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц;
- методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы;
- методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и не консервированного мяса;
- методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных;
- методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;
- методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и мёда;
- методами исследования молока и молочных продуктов;

- методами распознавания мяса различных видов животных;
- методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;
- методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

2. Место производственной практики (технологической) в структуре ОПОП направления подготовки

Производственная практика (технологическая) проводится в 5 семестре, составляет 288 часов. Содержание программы производственной практики (технологической) опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении производственной практики (технологической), используются для написания выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации), а также в дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Формы, место и время проведения производственной практики (технологической)

Производственная практика (технологическая) студентов университета является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из завершающих форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на базах практики, содействует закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов института с предприятиями, организациями и учреждениями. Практика в организациях осуществляется на основе договоров между институтом и организациями о прохождении практики студентов, а также по ходатайству предприятия (организации).

Способы проведения производственной практики (технологической) – выездная практика.

Местом проведения производственной практики (технологической) являются промышленные предприятия и организации, работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием.

Сроки проведения производственной практики (технологической) устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на соответствующий учебный год.

Ответственность за организацию и проведение производственной практики (технологической) несет директор института. Учебно-методическое и научное руководство практикой осуществляет кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы.

Перед началом производственной практики (технологической) студент должен согласовать тему выпускной квалификационной работы с руководителем. Основанием прохождения производственной практики (технологической) студентов является договор между Красноярским ГАУ и предприятием, учреждением или организацией. Договор должен быть оформлен не позднее чем за неделю до начала практики.

Приказ ректора о закреплении студентов за базами практик готовит директорат. Изменение базы практики допускаются в отдельных случаях по решению заведующего выпускающей кафедрой и оформляются приказом ректора.

За две недели до начала практики со студентами-практикантами проводится собрание, на котором объясняются цели и задачи производственной практики (технологической), выдается необходимая документация: программа практики, направление на предприятие, календарный план-график прохождения практики. Проводится инструктаж по технике безопасности с обязательной записью в журнале по ТБ.

Для руководства производственной практики (технологической) студентов назначаются научные руководители практики от кафедры. Для руководства практикой студентов в

организации назначается руководитель практики от организации.

Научный руководитель практики от кафедры:

- разрабатывает задание на производственную практику (преддипломную);
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ в соответствии с программой практики;
- оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов;
- координирует свою работу с руководителем производственной практики (технологической) от организации;
- осуществляет контроль за ходом работы студентов в период производственной практики (технологической);
- оформляет академическую ведомость и зачетные книжки студентов;
- оценивает выполнение задания производственной практики (технологической).

Заведующий кафедрой:

- обеспечивает проведение всех организационных мероприятий (конференций) перед выходом студентов на производственную практику (преддипломную) и по ее завершении;
- оформляет направление для прохождения производственной практики (технологической);
- оценивает оформление отчета по производственной практики (технологической);
- участвует в работе комиссии кафедры по защите отчета о прохождении производственной практики (технологической).

Руководитель производственной практики (технологической) от предприятия:

- разрабатывает план-график прохождения практики;
- руководит сбором материалов для написания отчета;
- обеспечивает практиканта необходимой информацией в соответствии с программой практики;
- консультирует, разъясняет и организует связь студентов с другими специалистами предприятия;
- контролирует процесс формирования у студентов навыков и умений выполнять определенные работы;
- осуществляет контроль за обеспечением предприятием нормальных условий труда и быта студентов, контролирует проведение со студентами обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- дает отзыв о работе студента в характеристике-отзыве.

Права и обязанности студентов в период прохождения производственной практики (технологической) определяются Конституцией Российской Федерации, трудовым законодательством, а также правилами охраны труда и внутреннего распорядка предприятия.

Студент-практикант обязан:

- осуществлять все виды работ, предусмотренные программой практики и календарным планом-графиком, качественно и в установленные сроки;
- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации правилам внутреннего распорядка;
- выполнять требования охраны труда;
- активно участвовать в общественной жизни коллектива предприятия, организации, учреждения;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;
- ежедневно вести записи в календарном плане-графике с указанием характера, содержания и порядка выполнения работы;
- систематически представлять руководителю информацию о выполненной работе, в

- назначенные сроки являться на консультации к руководителю от университета;
- собирать необходимые материалы для написания выпускной квалификационной работы (проекта) согласно задания на практику;
- по окончании производственной практики (технологической) представить на кафедру надлежащим образом оформленный отчет о прохождении практики.

В период прохождения производственной практики (технологической) за студентами сохраняется право на получение стипендии в соответствии с уставом университета.

Студенту, совмещающему учебу в вузе с работой на предприятии, в учреждении или организации, кафедра имеет право разрешить прохождение практики по месту работы студента при условии, что характер работы, выполняемой студентом, соответствует профилю основной образовательной программы.

Студенты, не выполняющие программу производственной практики (технологической) без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность. Форма и вид отчетности студентов о прохождении практики определяется выпускающей кафедрой с учетом требований ФГОС.

4. Структура и содержание практики

Производственная практика (технологическая) проводится в 5 семестре. Общая трудоемкость составляет 8 зачетных единиц, 288 часов. Аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

Таблица 1

№ п/п	Разделы (этапы практики)	Виды производственной работы на практике	Трудоемкость, часов		Формы контроля
			Контактная работа	Самостоятельная работа	
1	Подготовительный этап	Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам. Ознакомление с предприятием, с режимом работы и внутренним распорядком. Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями о личной гигиене.	16	4	Собеседование у руководителя практики от Университета (кафедры), контроль со стороны руководителя практики от профильной организации

2	Производственный этап	Знакомство с устройством и организацией работы в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы; правила техники безопасности при работе с патологическим материалом. Знакомство с инструментами и приборами, необходимыми для проведения исследований. Освоение методов органолептического и лабораторного исследования продуктов животного и растительного происхождения; методов отбора проб сырья и пищевых продуктов и правилами посылки их в ветеринарную лабораторию для бактериологического и других дополнительных исследований. Правила работы с нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность продуктов. Освоение фиксации результатов исследования в рабочих документах. Проведение статистической обработки полученных в ходе исследования данных. Ведение дневника.	200	50	Контроль со стороны руководителя практики от профильной организации – визирование ежедневных записей в дневнике практики
3	Подготовка и защита отчета	Систематизация фактического материала, оформление отчета, представление результатов	10	8	Защита отчета по практике
		ИТОГО	192	96	

5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии

- 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, результатов исследования сырья и готовой продукции на соответствие требованиям нормативной документации;
- Использование специализированных компьютерных программ для анализа оцениваемых показателей.

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов по производственной практики (технологической)

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

6.1. Правила оформления отчета

Отчет по производственной практики (технологической) пишут на основании анализа фактических данных, изложенных в дневнике, а также данных, собранных из протоколов и лабораторных журналов результатов ветеринарно-санитарного исследования сырья и пищевых продуктов, полученных в лабораториях и на ветеринарных станциях. Учитываются также

результаты лабораторных исследований, проводимых в рамках лабораторных работ на занятиях по ветеринарно-санитарной экспертизе.

К отчету прилагаются таблицы, фотографии, протоколы лабораторных исследований.

Во время прохождения производственной практики (технологической) 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 выводы и предложения.

Примерная схема отчета:

- титульный лист;
- содержание (оглавление);
- введение;
- цели и задачи исследований;
- 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.

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.

6.2. 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 (технологической) 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 производственной практики (технологической) 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 производственной практики (технологической), получивший отрицательную 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 практику, не допускается к выполнению выпускной квалификационной работы и итоговой государственной аттестации.

7. Формы промежуточной аттестации по итогам производственной практики (технологической)

7.1. Формы текущего контроля прохождения практики

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

7.2. Промежуточная аттестация по итогам прохождения производственной практики (технологической)

Промежуточная аттестация проходит в форме зачета с оценкой, в виде комиссионной 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 практики (технологической) оформляется протоколом заседания комиссии. По результатам защиты отчета студенту выставляется дифференцированная оценка.

7.3. Отчетная документация по производственной практики (технологической)

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 (технологической).

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение

8.1. Основная литература

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. – СПб.: Издательство «Лань», 2013. – 480 с.
2. Боровков М.Ф. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе / М.Ф. Боровков, В.Г. Урбан. – СПб.: Издательство «Лань», 2011. – 310 с.
3. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. – СПб.: Издательство «Лань», 2012. – 240 с.
4. Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: учебное пособие / И.Г. Серегин, Б.В. Уша. – М.: РАПП, 2008. – 408 с.
5. Тарарина Л.И. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе / Л.И. Тарарина, А.В. Коломейцев. – Красноярск: Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2012. – 180 с.

8.2. Дополнительная литература

1. Боровков М.Ф. Ветеринарная и фитосанитарная экспертиза свежих овощей и фруктов непромышленного изготовления, реализуемых на продовольственных рынках, предприятиями торговли и общественного питания: учебное пособие / М.Ф. Боровков, Ю.Г. Боев, А.Ф. Бессараб и др. – М.: ФГОУ ВПО МГАВМиБ, 2007. – 223 с.
2. Боровков М.Ф. Определение видовой принадлежности мяса животных: метод. Пособие / М.Ф. Боровков, О.В. Швец, А.К. Кириллов. – М.: ФГОУ Российская академия кадрового обеспечения АПК, 2002. – 33 с.
3. Житенко П.В., Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Справочник / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков – М.: Агропромиздат, 2000. – 335 с.
4. Закон Российской Федерации «О ветеринарии» от 14.05.93 № 4979-1. – М.: Росзооветснабпром, 2000.
5. Костенко Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: ветеринарные метод. указания / Ю.Г. Костенко. – М.: Гном и Д, 2003. – 108 с.
6. Серегин И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках: учебное пособие / И.Г. Серегин, М.Ф. Боровков, В.Е. Никитченко. – СПб: ГИОРД, 2005. – 472 с.
7. Серегин И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи: учебное пособие / И.Г. Серегин, А.А. Кунаков, М.Ф. Боровков, В.С. Касаткин. – М.: МГУПБ, 2004. – 190 с.
8. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения / Б.С. Сенченко. – Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2001. – 704 с.
9. Симонова Н.П. Оценка качества продуктов животноводства: учебное пособие / Н.П. Симонова, В.А. Симонов, Л.И. Тарарина, Н.В. Симонова. – Красноярск: Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2006. – 160 с.

10. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие / А.В. Смирнов. – СПб.: Гиорд, 2009. – 112 с.
11. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие / Сост. В.П. Урбан; под ред. Е.С. Воронина – СПб.: Издательство «Лань», 2010. – 384 с.
12. Федеральный закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов», № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. – Собрание законодательства Российской Федерации, 2000. – № 2, ст. 150.
13. Шуклин Н.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов / Н.Ф. Шуклин; под ред. К.Е. Елемесова. – Казань: Академкнига, 2005. – 520 с.

8.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы

1. Немкова Н.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при инфекционных болезнях: учеб.-метод. пособие / Н.П. Немкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2013, 2015. – 64 с.
2. Немкова Н.П. Правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов: метод. указания / Н.П. Немкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2015. – 36 с.
3. Немкова Н.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при паразитарных болезнях: метод. указания / Н.П. Немкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2016. – 63 с.
4. Немкова Н.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях: метод. указания / Н.П. Немкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2017. – 74 с.
5. Татарина Л.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения на продовольственных рынках: метод. указания / Л.И. Татарина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2013. – 20 с.
6. Тарарина, Л.И. Лабораторные методы исследования на трихинеллез и цистицеркоз (финноз): метод. указания к лабораторным занятиям / Л.И. Тарарина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2015. – 20 с.
7. Тарарина, Л.И. Лабораторные методы исследования мяса больных животных: метод. указания / Л.И. Тарарина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2015. – 15 с.
8. Тарарина, Л.И. Методика послеубойного исследования органов и туш животных: метод. указания к лабораторным занятиям / Л.И. Тарарина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2015. – 30 с.

8.4. Базы данных, информационно-справочные и информационные системы.

Программное обеспечение

1. Windows Vista Business Russian Upgrade OpenLicense Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Лицензия Windows Vista Starter 32-bit Russian Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Microsoft Windows Server CAL 2008 Russian Academic OPEN; Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008
4. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
5. ABBYY FineReader 10 Corporate Edition 30 Лицензия сертификат №FCRC- 1100-1002-2465-8755-4238 22.02.2012;
6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №2281 от 17.03.2020
7. «Антиплагиат ВУЗ»;
8. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;

9. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества. Контракт 37-5-20 от 27.10.2020
10. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
11. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО;
12. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200211 от 22.04.2020;
13. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
14. Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru
15. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru>

9. Материально-техническое обеспечение производственной практики (технологической)

ауд. 2-05 – учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: мебель аудиторная – столы 11, стулья 21, настенная доска, лабораторные столы, микроскоп Микмед-5 бинокляр -5 шт., холодильник Бирюса, термостат ТС 1/80, термостат воздушный ТС-80, холодильник Бирюса 131К, баня водяная, весы SPU 200, анализатор качества молока «Лактан», РН– метр- 2 шт., трихинеллоскоп ТП-1, ареометр АОН-1, жиरोмер сливочный.

ауд. 2-08 – бактериологическая кухня: лабораторная посуда (чашки Петри, колбы, пробирки, предметные стекла), вытяжной шкаф, стиральная машина «Indesit» автомат, бак с крышкой.

ауд. 2-18 – микробиологический бокс: баня водяная, бактерицидный ОБН-150, магнитная мешалка, термостат ТС - 1/80 - 2 шт., холодильник «Калекс».

ауд. 2-09 автоклавная: облучатель бактерицидный ОБН-150, стерилизатор паровой ВК-75-01, стерилизатор воздушный ГП-20, стерилизатор, аквадистиллятор элек. АЭ-10.

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, Рн-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)

Указанные помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

10. Методические рекомендации для обучающихся по освоению практики

10.1. Методические указания по практике для обучающихся

На освоение производственной практики (технологической) учебным планом отводится 8 зачетных единиц – 288 часов. По производственной практике (технологической) предусмотрен промежуточный контроль в форме зачета с оценкой.

10.2. Методические рекомендации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения производственной практики (технологической) 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.

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 дисциплины 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.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

--	--	--	--

Программу разработали:

РЕЦЕНЗИЯ

на производственную практику
«Производственная практика (технологическая)»
для студентов 3 курса магистратуры обучающихся,
по направлению подготовки 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Производственная практика «Производственная практика (технологическая)» относится к Блоку 2. Практика, обязательная часть ОПОП. Производственная практика реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ВСЭ, направлена на формирование у выпускника универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

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

Рецензируемая программа практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 36.04.01 – 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:

Технический директор
органа инспекции
Красноярского филиала
ФГБУ «Федеральный центр оценки
безопасности и качества зерна и
продуктов его переработки»



Сивагина Е.Н.