


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ
декан факультета ветеринарной
медицины и биотехнологического
факультета, профессор
 В.С. Скрипкин
«20» мая 2022г.

**ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ
Б2.В.03(Пд) Преддипломная практика**

наименование практики

Преддипломная

тип практики

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Шифр и наименование направления подготовки

**Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и
растительного происхождения**

наименование магистерской программы

Программа академической магистратуры

Ориентация ОП ВО в зависимости от вида(ов) профессиональной деятельности

Магистр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2022

Год набора на ОП ВО

Ставрополь

1. Общие положения

Программа практики «Преддипломная практика» предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников высшего образования по направлению подготовки *36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза*, «магистр». Она организуется после изучения всего теоретического курса и сдачи студентами всех зачетов, экзаменов, курсовых работ, предусмотренных действующим учебным планом. Данный тип практики ориентирован на проведение эмпирической части научного исследования в рамках избранной темы научно-исследовательской работы (темы диссертационного исследования).

В соответствии с ФГОС ВО преддипломная практика проводится выездная в форме работы в структурных подразделениях университета (на кафедрах, в лабораториях, имеющих необходимый научно-технический и кадровый потенциал) или на профильных предприятиях различных форм собственности.

Перечень нормативных документов, в соответствии с которыми составлена программа практики:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 36.04.01- Ветеринарно-санитарная экспертиза: (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2017 № 982;

- Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии», утвержденный приказом Минтруда России от 12 октября 2021 г. N 712н

- Положение об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

- Положение о программе практики и фонде оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Она организуется на базе Университета или по заявлению обучающегося о прохождении практики он направляется только в те организации, в которых созданы специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Цель прохождения практики – формирование системного прикладного подхода к профессиональной деятельности; углубление, дополнение и закрепление теоретических и практических знаний студентов в производственных условиях, проверка их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также выполнение экспериментальной части выпускной квалификационной работы в организациях ветеринарно-санитарной экспертизы.

Задачи практики

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Обобщенные трудовые функции	Профессиональные задачи, для решения которых требуется данная компетенция. Виды практической работы студента
<i>Код компетенции</i>	<i>Код и содержание индикатора компетенции</i>		
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр животных, ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-1.1 Способен выполнять предубойный и послеубойный осмотр и ветеринарно-санитарную оценку качества сырья и продукции животного и растительного происхождения	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору	- формирование у будущего специалиста практических умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы; - выполнения предубойного и послеубойного осмотра и ветеринарно-санитарную оценку качества сырья и продукции животного и растительного происхождения
	ПК-1.2 Способен проводить исследования в полном соответствии с требованиями нормативно-технической документации на основе использованием специальных (инструментальных) методов для контроля процесса производства сырья и продуктов животного и растительного происхождения		- проведение исследования в полном соответствии с требованиями нормативно-технической документации на основе использованием специальных (инструментальных) методов для контроля процесса производства сырья и продуктов животного и растительного происхождения - получение умений самостоятельной научно-исследовательской

			<p>работы и овладение практическими навыками творческого подхода к решению поставленных в выпускной квалификационной работе задач;</p> <p>- приобретение опыта логичного изложения результатов исследования в письменной форме, публичной защиты результатов, оформления презентации в электронном виде.</p>
<p>ПК-2 Способен выполнять мероприятия по ветеринарному надзору контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных</p>	<p>ПК-2.1 Способен использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования процессов производства, переработки, хранения, транспортировки подконтрольных грузов</p>	<p>- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору</p>	<p>- использование в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования процессов производства, переработки, хранения, транспортировки подконтрольных грузов</p>
	<p>ПК-2.2 Способен осуществлять выполнение работ по ведению документооборота и делопроизводства, использовать основные и специальные методы исследования подконтрольных грузов</p>		<p>- выполнение работ по ведению документооборота и делопроизводства, использовать основные и специальные методы исследования подконтрольных грузов</p>

2. Вид практики, способ и форма (формы) её проведения

Вид практики: преддипломная практика.

Тип практики: преддипломная практика.

Способ проведения практики: выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

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

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
<i>Код компетенции</i>	<i>Код и содержание индикатора компетенции</i>	<i>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики</i>
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр животных, ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-1.1 Способен выполнять предубойный и послеубойный осмотр и ветеринарно-санитарную оценку качества сырья и продукции животного и растительного происхождения	Знания: <ul style="list-style-type: none"> - правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; - правил проведения предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; - требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		<p>- порядка обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>- стандартных методик проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>- методов фиксации животных при проведении их клинического обследования</p> <p>- техники проведения клинического исследования животных с использованием общих методов в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных</p> <p>- общепринятых критерий и классификации заболеваний животных, перечни болезней животных, утвержденные в установленном законодательством Российской Федерации порядке</p>
		<p>Умения:</p> <p>- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;</p> <p>- правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, использовать методы теххимического</p>

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		<p>контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить предубойный осмотр животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки. - определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра - определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		<p>ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов уоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <ul style="list-style-type: none"> - фиксировать животных для обеспечения безопасности во время проведения клинического исследования - производить клиническое исследование животных с использованием общих методов: осмотра, пальпации, перкуссии, аускультации и термометрии - устанавливать предварительный диагноз на основе анализа анамнеза и клинического обследования общими методами - отбирать пробы биологического материала животных для проведения лабораторных исследований -выполнять предварительную обработку, хранение исследуемого биологического материала, транспортировку в лабораторию -осуществлять постановку диагноза в соответствии с общепринятыми критериями и классификациями, перечнями заболеваний животных <p>Навыки: - организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; в организации и контроле погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; в определении видовой принадлежности мяса животных; в

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		<p>проведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения. - проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований - подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными - проведения общего клинического исследования животных с целью установления предварительного диагноза и определения дальнейшей программы исследований - проведения клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов для уточнения диагноза - постановки диагноза на основе анализа данных анамнеза, общих, специальных (инструментальных) и лабораторных методов исследования

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
	<p>ПК-1.2</p> <p>Способен проводить исследования в полном соответствии с требованиями нормативно-технической документации на основе использованием специальных (инструментальных) методов для контроля процесса производства сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>Знания: - государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясо-перерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил проведения предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; - правил проведения предубойного осмотр животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов - порядка предубойного осмотра животных - требований к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		<p>патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - техники проведения исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных <p>Умения: - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения; - применять методы предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		<p>животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки.</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять порядок предубойного ветеринарного осмотра животных - проводить предубойный осмотр животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - определять признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - проводить интерпретацию и анализ данных специальных (инструментальных) методов исследования животных для установления диагноза

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологии и жизненных циклов животных – возбудителей зоонозов; - в контроле режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; в организации и контроле погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; в определении видовой принадлежности мяса животных; в проведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; - проведения предубойного осмотра животных для оценки состояния их здоровья - проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований - осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований - проведения клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов для уточнения диагноза - проведения клинического исследования животных с использованием лабораторных методов для уточнения диагноза

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		- постановки диагноза на основе анализа данных анамнеза, общих, специальных (инструментальных) и лабораторных методов исследования
ПК-2	ПК-2.1 Способен использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования процессов производства, переработки, хранения, транспортировки подконтрольных грузов	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - принципов документооборота, делопроизводства. - требований к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии - требований к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции - формы и правил оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		<p>ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию - производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию <p>Навыки: - использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения - проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения - оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность)

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры
	ПК-2.2 Способен осуществлять выполнение работ по ведению документооборота и делопроизводства, использовать основные и специальные методы исследования подконтрольных грузов	<p>Знания: - принципов документооборота, делопроизводства.</p> <ul style="list-style-type: none"> - форм и правил оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении - форм и правил оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарного осмотра разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		<p>проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Навыки: - использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p> <p>- ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</p> <p>- осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>- подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>

4. Место практики в структуре ОП ВО

Б2.В.01(Пд) «Преддипломная практика» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики» и проводится в семестре 4.

Приобретение студентами в ходе преддипломной практики компетенций ПК-1, ПК-2, обеспечивается ранее изученными дисциплинами учебного плана, и обеспечивает успешное изучение последующих дисциплин:

Очная форма обучения

Шифр и наименование индикаторов компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
ПК-1.1	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

<p>Способен выполнять предубойный и послеубойный осмотр и ветеринарно-санитарную оценку качества сырья и продукции животного и растительного происхождения</p>	<p>происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных</p> <p>2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инфекционных болезнях общих для человека и животных</p>	<p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ПК-1.2 Способен проводить исследования в полном соответствии с требованиями нормативно-технической документации на основе использованием специальных (инструментальных) методов для контроля процесса производства сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>1. Современные и инструментальные методы подтверждения биологической безопасности продукции животного и растительного происхождения</p> <p>2. Современные технические средства и технологии в ветеринарно-санитарной экспертизе</p>	<p>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ПК-2.1 Способен использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования процессов производства, переработки, хранения, транспортировки подконтрольных грузов</p>	<p>1. Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения</p> <p>2. Организация мониторинга и контроля за состоянием особо опасных болезней</p>	<p>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

ПК-2.2 Способен осуществлять выполнение работ по ведению документооборота и делопроизводства, использовать основные и специальные методы исследования подконтрольных грузов	1. Планирование, делопроизводство, учет и отчетность в ветеринарно-санитарной экспертизе 2. Пограничный ветеринарный надзор	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

5. Структура и содержание преддипломной практики

Общая трудоемкость практики составляет:

- для студентов очной формы обучения – 9 зачетных единиц, 324 часов (7 недель);
- для студентов заочной формы обучения – 9 зачетных единиц, 324 часа .

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза преддипломная практика проводится:

для студентов очной формы обучения –
2 курс 4 семестр - 6 недель (324 часов 9 з.е.)

- для студентов заочной формы обучения –
На 2 курсе в течение 6 недели (324 часов 9 з.е), .

Конкретные сроки начала и окончания преддипломной практики определяются календарным графиком учебного процесса.

Форма контроля:

- для студентов очной формы обучения – зачет с оценкой;
- для студентов заочной формы обучения – зачет с оценкой.

5.1. Содержание преддипломной практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код компетенции
1.	Подготовительный этап.	Ознакомление с миссией, целями, задачами, сферой деятельности, видами деятельности.	36	Заполнение дневника. Написание	ПК-1 ПК-2

				раздела отчета.	
2	Производственно-исследовательский	Уточнение полученных первичных данных; анализ и обработка результатов по теме магистерского исследования; апробация полученных данных	108	Заполнение дневника. Написание раздела отчета	ПК-1 ПК-2
3.	Аналитический этап. Обработка и оформление эмпирических материалов для магистерской диссертации	Уточнение полученных первичных данных; анализ и обработка результатов по теме магистерского исследования; апробация полученных данных	108	Заполнение дневника. Написание раздела отчета	ПК-1 ПК-2
4	Заключительный этап	Выводы и предложения по итогам практики. Согласование отчета по практике с научным руководителем. Завершение и оформление документов практики.	72	Завершение и оформление отчета и дневника по практике	ПК-1 ПК-2
ВСЕГО:			324		

5.2. Организация и порядок производственной практики, в том числе в виде практической подготовки

Организация практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения бакалаврами/магистрантами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

Общий порядок организации практики определяется Положением об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Методическое руководство практикой осуществляется кафедрой паразитологии и ветсанэкспертизы, анатомии и патанатомии имени профессора С.Н. Никольского. Практика проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли г. Ставрополя.

По завершении установочной лекции каждому студенту на период практики выдается рабочий график (план) проведения практики (Приложение 2), индивидуальное задание (Приложение 3) и методические рекомендации по прохождению и написанию отчета по производственной практике по направлению подготовки 36.04.01 – ветеринарно-санитарная экспертиза

Научно-исследовательская работа в семестре может осуществляться в следующих формах:

– планирование научно-исследовательской работы, включающее ознакомление с тематикой

исследовательских работ в данной области и выбор темы исследования, написание реферата с обзором исследовательских работ по избранной теме;

- вести поиск источников литературы с привлечением современных информационных технологий;
- мониторинг тематик исследовательских работ в области планируемых исследований;
- проведение научных исследований под руководством научного руководителя в соответствии с утвержденным индивидуальным планом магистра (приложение 1);
- участие в научно-исследовательских проектах, выполняемых на кафедре;
- выступление на конференциях и семинарах молодых ученых;
- публикация результатов в научных изданиях и/или представление на научно-практических, научно-методических конференциях (не менее трех);

Перечень форм научно-исследовательской работы для магистрантов может быть конкретизирован и дополнен в зависимости от специфики магистерской программы. Научный руководитель магистерской программы устанавливает обязательный перечень форм научно-исследовательской работы и степень участия в ней магистров в течение всего периода обучения, что находит свое отражение в индивидуальном плане магистра.

НИР магистрантов проводится на кафедрах: паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, анатомии и патанатомии им. профессора С.Н. Никольского; эпизоотологии и микробиологии; технологии производства и переработки с/х продукции университета, в УНИЛ, в Ставропольской межобластной ветеринарной лаборатории.

Организацию научно-исследовательской работы магистрантов осуществляет кафедра паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, анатомии и патанатомии им. профессора С.Н. Никольского.

Индивидуальные планы и итоговые отчеты о НИР утверждаются на заседании кафедры.

Сроки и продолжительность проведения НИР устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

В период прохождения практики обучающийся обязан:

- изучить программу практики, получить индивидуальное задание и рекомендации руководителя практики от кафедры о методике прохождения практики;
- ознакомить руководителя практики от профильной организации или предприятия отрасли с настоящей программой;
- полностью выполнить задания, предусмотренные программой;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка и техники безопасности по месту прохождения практики;
- заполнять дневник практики с изложением проделанной работы и представлять его руководителю от базы практики для подписи;
- представить руководителю практики от кафедры отчет о выполнении всех заданий с приложением составленных им лично документов.

6. Формы отчетности по практике

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 3) и письменный отчет (образец оформления титульного листа отчета по практике представлен в приложение 4).

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

заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

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

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

Структура отчета:

- титульный лист ([Приложение 4](#));
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное задание, выданное обучающемуся перед практикой на кафедре;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (характеристика организации, содержание проделанной практикантом работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);
- заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии);
- список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами);
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся подбирает и изучает при написании отчета. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).
- отзывы руководителей практики. ([Приложение 6](#)).

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

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

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

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

обучающихся по преддипломной практике

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код индикатора компетенции	Показатели оценивания компетенции	Контролируемые этапы практики	Оценочное средство
ПК-1.1	<p>ПК-1.1 Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; - правил проведения предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; - требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - порядка обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, 	<p>Знакомство с предприятием</p> <p>Подготовительный этап</p> <p>Производственно-исследовательский этап</p>	<p>Отчет о прохождении практики, дневник</p>

	<p>ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартных методик проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - методов фиксации животных при проведении их клинического обследования - техники проведения клинического исследования животных с использованием общих методов в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных - общепринятых критерий и классификации заболеваний животных, перечни болезней животных, утвержденные в установленном законодательством Российской Федерации порядке 		
	<p>Умения: - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические</p>		

	<p>мероприятия по предотвращению зоонозов;</p> <ul style="list-style-type: none">- правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;- проводить предубойный осмотр животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки.- определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе		
--	---	--	--

	<p>ветеринарно-санитарного осмотра</p> <ul style="list-style-type: none">- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество		
--	---	--	--

	<p>- фиксировать животных для обеспечения безопасности во время проведения клинического исследования</p> <p>- производить клиническое исследование животных с использованием общих методов: осмотра, пальпации, перкуссии, аускультации и термометрии</p> <p>- устанавливать предварительный диагноз на основе анализа анамнеза и клинического обследования общими методами</p> <p>- отбирать пробы биологического материала животных для проведения лабораторных исследований</p> <p>-выполнять предварительную обработку, хранение исследуемого биологического материала, транспортировку в лабораторию</p> <p>-осуществлять постановку диагноза в соответствии с общепринятыми критериями и классификациями, перечнями заболеваний животных</p> <p>Навыки:</p> <p>- организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;</p> <p>- контроля режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; в организации и контроле погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; в определении видовой принадлежности мяса</p>		
--	--	--	--

	<p>животных; в проведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none">- проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.- проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований- подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции- организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными- проведения общего клинического исследования животных с целью установления предварительного диагноза и определения дальнейшей программы исследований		
--	--	--	--

	<p>- проведения клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов для уточнения диагноза</p> <p>- постановки диагноза на основе анализа данных анамнеза, общих, специальных (инструментальных) и лабораторных методов исследования</p>		
<p>ПК-1.2</p>	<p>ПК-1.2 Знания: - государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясо-перерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>		

	<ul style="list-style-type: none"> - правил проведения предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; - правил проведения предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов - порядка предубойного осмотра животных - требований к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарной 		
--	---	--	--

	<p>экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>- порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>- техники проведения исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных</p> <p>Умения: - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;</p> <p>- правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, использовать методы техно-химического контроля консервированных</p>		
--	---	--	--

	<p>продуктов животного и растительного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки. - применять порядок предубойного ветеринарного осмотра животных - проводить предубойный осмотр животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - определять признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе 		
--	--	--	--

	<p>производства мясной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - проводить интерпретацию и анализ данных специальных (инструментальных) методов исследования животных для установления диагноза 		
	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологии и жизненных циклов животных – возбудителей зоонозов; - в контроле режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; в организации и контроле погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и 		

	<p>растительного происхождения; в определении видовой принадлежности мяса животных; в проведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения предубойного осмотра животных для оценки состояния их здоровья - проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований - осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований - проведения клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов для уточнения диагноза - проведения клинического исследования животных с использованием лабораторных методов для уточнения диагноза 		
--	---	--	--

	- постановки диагноза на основе анализа данных анамнеза, общих, специальных (инструментальных) и лабораторных методов исследования		
ПК-2.1	<p>ПК-2.1 Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - принципов документооборота, делопроизводства. - требований к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии - требований к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции - формы и правил оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении <p>Умения: - использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к</p>	<p>Производственно-исследовательский этап Аналитический этап Заключительный этап</p>	Отчет о прохождении практики, дневник

	<p>производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции - пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию - производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного 		
--	---	--	--

	<p>сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию</p>		
	<p>Навыки: - использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p> <p>- ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</p> <p>- проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения</p> <p>- оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>		

ПК-2.2

ПК-2.2. Знания: - принципов документооборота, делопроизводства.

- форм и правил оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении

- форм и правил оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб
Умения:

- учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

- порядка проведения ветеринарно-санитарного осмотра разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию

Умения:

- использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке

	<p>подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции 		
	<p>Навыки: - использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения - осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого 		

	мясного сырья, мясной продукции		
--	---------------------------------	--	--

Перечень оценочных средств

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки
Дневник практики	Это специфическая форма письменных работ, позволяющая студенту вести подробную запись своих действий во время прохождения практики; это основной источник сведений о прохождении студентом практики и материал к написанию отчета.	Оценка «ЗАЧТЕНО» – от 55 и более – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики в соответствии с требованиями методических указаний, демонстрирующим высокую степень владения программным материалом производственной практики, хорошо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, ответившим на все дополнительные вопросы.
Отчет о прохождении практики	Это специфическая форма письменной работы, позволяющая студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения практики. Отчет является основным документом, характеризующим работу студента во время практики. Отчеты по производственной практике готовятся индивидуально. Цель отчета – осознать и зафиксировать компетенции, приобретенные студентом в результате освоения теоретических курсов и полученные им при прохождении практики. Отчет о прохождении практики составляется в соответствии с программой практики и содержит общие вопросы и сведения о конкретно выполненной студентом работе, а также выводы и рекомендации. Основное содержание отчета составляет развернутое описание выполнения программы практики, со ссылками на использованные в ходе прохождения практики материалы (нормативные акты, должностные инструкции, аналитические обзоры и т.п.).	Оценка «НЕ ЗАЧТЕНО» – менее 55 баллов – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики не в соответствии с требованиями методических указаний, плохо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, не сумевшим ответить на дополнительные вопросы.

7.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Задание 1

ВЫЯВИТЬ УРОВЕНЬ УМЕНИЙ ПРИМЕНЯТЬ МЕТОДИКИ ПО БИОЛОГИЧЕСКОЙ И ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Цель оценивания: выявить уровень умения применять методики по биологической и экологической безопасности продукции животного и растительного происхождения

Студенты должны уметь:

применять методики исследования продуктов животного и растительного происхождения на биологическую и экологическую безопасность.

Студенты должны иметь опыт самоорганизации своей деятельности в рамках прохождения производственной практики по:

1. Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных и птиц;
2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;
3. Осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечивать выпуск доброкачественной продукции.

Критерии оценивания

Отчет по итогам участия в методических консультациях, организованных кафедрой	1. Полнота отражения в отчете результатов 2. Своевременность внесения записей. 3. Аргументированность, самостоятельность, оригинальность выводов по результатам консультаций. 4. Качество ведения записей в отчете: аккуратность, культура ведения записей, самостоятельность.	Шкала оценивания: Зачтено продемонстрированы достаточно твердые знания материала по производственной практики, умения и навыки их использования при решении конкретных целей и задач, показаны общекультурные (ОК), общепрофессиональные (ОПК), профессиональные (ПК) и вузовские компетенции (ВК) соответствующие требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки, магистерской программы. Даны правильные, полные ответы на большинство вопросов. Нет грубых ошибок, при ответах на
--	---	---

		отдельные вопросы допущены неточности. Не зачтено не дано ответа, или даны неправильные ответы на большинство вопросов, продемонстрировано непонимание сущности предложенных вопросов, допущены грубые ошибки при ответе на вопросы, профессиональные компетенции не сформированы полностью или частично.
--	--	--

7.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

По завершению каждого этапа практики, студенты представляют руководителю практики от кафедры отчет по результатам прохождения практики.

Контроль за выполнением программы практики осуществляется в форме аттестации. Аттестация студента по результатам практики осуществляется при защите отчета на основе оценки степени решения студентом задач практики и отзыва руководителя от базы практики о приобретенных студентом знаниях, умениях и профессиональных навыках.

Обучающийся, не выполнивший программу практики по уважительной причине, проходит практику по индивидуальному плану, в свободное от учебы время. В отдельных случаях практика может быть организована на базе структурных подразделений Университета.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождения промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью, которая подлежит ликвидации в установленном Университетом порядке.

Академическая задолженность по практикам ликвидируется путем повторного направления на практику обучающегося в свободное от учебных занятий время. По окончании установленного срока, обучающийся, не ликвидировавший академическую задолженность, подлежит отчислению из Университета в порядке, предусмотренном законодательством РФ.

Распределение баллов за этапы прохождения производственной практики согласно балльно-рейтинговой оценке

Критерий	Максимальная оценка в баллах
Ведение дневника (текущий контроль)	30
Содержание отчета по практике	30
Оформление отчета по практике	10
Защита отчета	30
Итого	100

Критерии оценки за ведение (оформление) дневника:

- 10 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен недостаточно качественный графический материал (без указания единиц измерения, некоторых дат и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник оформлен не аккуратно.

- 20 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.),

отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

- 30 баллов, если соблюдаются все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные и стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

Критерии оценки за содержание отчета по практике:

- 10 баллов, если в отчете нет полного соответствия заданию, не правильно выбрана цель и постановка задачи, не прослеживается сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, не очень понятный и удобный стиль изложения изученного материала, практическая ценность работы не установлена.

- 20 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала, однако не имеется практической ценности работы.

- 30 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, практическая ценность работы, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала.

Критерии оценки за оформление отчета по практике:

- 5 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, однако не верно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета немного не соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

- 10 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, правильно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

Критерии оценки за защиту отчета по практике:

- 10 баллов, если содержание отчета по производственной практике раскрыто не полностью; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены не точные ответы на задаваемые вопросы по отчету по производственной практике.

- 20 баллов, если полностью раскрыто содержание отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; однако не получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

- 30 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано

качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

По результатам защиты отчета по производственной практике выставляется оценка: «Зачтено» – 55 и более баллов, «Не зачтено» – менее 55 баллов.

Оценка по производственной практике проставляется в зачетную книжку обучающегося и в экзаменационную ведомость.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения преддипломной практики

Основная литература

1. Боровков М. Ф.
Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.. - Санкт-Петербург:Лань, 2021. - 476 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/152644>. - Издательство
2. Кунаков Альберт Александрович
Ветеринарно-санитарная экспертиза : Учебник; ВО - Бакалавриат/Московский государственный университет пищевых производств. - Москва:ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 234 с. - URL: <http://new.znaniium.com/go.php?id=947792>
3. Резниченко Л. В.
Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя : учебное пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Резниченко Л. В., Водяницкая С. Н., Носков С. Б., Денисова Н. А.; Колесниченко С.П., Никонков Д.Л.. - Санкт-Петербург:Лань, 2016. - 80 с. - URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=87588

Дополнительна литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник для студентов вузов для бакалавров и магистров по направлению 110500 "Ветеринарно-санитарная экспертиза", 260301 "Технология мяса", 200503 "Стандартизация и сертификация", 111201 "Ветеринария"/под ред. А. А. Кунакова. - Москва:ИНФРА-М, 2015. - 234 с.
2. Дячук Татьяна Ивановна
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов : Справочник. - Москва:ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 366 с. - URL: <http://new.znaniium.com/go.php?id=950268>.
3. Житенко, П. В.
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства : справочник. - М.:Колос, 2000. - 335 с.
4. Лабораторные методы диагностики гельминтозов животных : метод. указания для студентов фак. вет. медицины/сост.: С. Н. Луцук, А. А. Водянов, В. П. Толоконников ; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2010. - 13,06 МБ
5. Лабораторные методы диагностики гельминтозов животных : метод. указания для студентов фак. вет. медицины/сост.: С. Н. Луцук, А. А. Водянов, В. П. Толоконников ;

СтГАУ. -

Ставрополь:АГРУС, 2010. - 36 с.

6. Мишанин, Ю. Ф.

Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 260302 "Технология рыбы и рыбных продуктов"/Ю. Ф. Мишанин. -

СПб.:Лань, 2012. - 560 с.

7. Позняковский, В. М.

Экспертиза мяса и мясопродуктов : учеб. пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров". -

Новосибирск:Сиб. ун. изд-во, 2002. - 526 с.

8. Пронин В. В.

Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие; ВО - Бакалавриат, Специалитет/Пронин В. В., Фисенко С. П.. -

Санкт-Петербург:Лань, 2018. - 240 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/102236>. -

Издательство Лань.

9. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) : Ч. 3/сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. -

Ставрополь:АГРУС, 2014. - 2,41 МБ

10. Сенченко, Б.С.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения. -

Ростов н/Д.:МарТ, 2001. - 704 с.

11. Смирнов А. В.

Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Смирнов А. В.. -

Санкт-Петербург:ГИОРД, 2015. - 320 с. -

URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=69877. - Издательство Лань.

12. Толоконников, В. П.

Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы : учеб.- метод. пособие /В. П. Толоконников, В. И. Маханько, Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. -

Ставрополь:АГРУС, 2008. - 1,72 МБ

13. Толоконников, В. П.

Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы : учеб.-метод. пособие /СтГАУ. -

Ставрополь:АГРУС, 2008. - 112 с.

14. Толоконников, В. П.

Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе/В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, Л. З. Золотухина ; СтГАУ. -

Ставрополь:АГРУС, 2009. - 1,65 МБ

Интернет – ресурсы:

1. Международная реферативная база данных SCOPUS. <http://www.scopus.com/>

2. Международная реферативная база данных Web of Science. <http://wokinfo.com/russian/>

3. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки

<http://elibrary.rsl.ru/>

4. Международная база данных ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE. – <https://search.proquest.com/agricenvironm/>

5. Государственная информационная система в сфере ветеринарии Ветис <http://help.vetrif.ru>

6. http://www.allvet.ru/docs/vet_low.

7. <http://libgost.ru/>

8. <http://www.fsvps.ru>

9. <http://www.consultant.ru>

10. <https://base.garant.ru>

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

1. Электронный учебно-методический комплекс «Ветеринарно-санитарная экспертиза», 2017 г., авторы Толоконников В.П., Дьяченко Ю.В.

2. Государственная информационная система в сфере ветеринарии Ветис <http://help.vetrif.ru>

3. Журнал «Паразитология» - <http://www.zin.ru/journals/parazitologiya/>

4. Журнал «Ветеринария» - <http://journalveterinariya.ru/>

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

Специализированно оборудованная в соответствии с требованиями стандартов учебная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы кафедры паразитологии и ветсанэкспертизы, анатомии и патанатомии СтГАУ и лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынков г. Ставрополя и других предприятий.

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. №1, площадь – 383,4 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 320 посадочных места, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., микрофон – 6 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 45 площадь – 48,1 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 34 посадочных мест, компьютеры HP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную

		среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов: <i>Читальный зал научной библиотеки (площадь 177 м²)</i>	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
4	Учебная аудитория для проведения занятий лабораторной работы (ауд. № 105 площадь – 63,2 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных мест, ноутбук HP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
5	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 46, площадь – 78,4 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 120 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

11. Особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

При необходимости программа практики может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого требуется заявление студента (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями ФГОС.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом их доступности для данных обучающихся

и рекомендациями медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда в соответствии с нозологией.

При направлении инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики университет согласовывает с профильной организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нозологий, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся – инвалидом трудовых функций.

Обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление на имя ректора университета в срок не позднее одного месяца до начала практики. К заявлению прикладываются подтверждающие документы о необходимости подбора места практики с учетом его нозологии. Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья, в случае, когда он способен проходить практику на общих основаниях должен указать в заявлении, что не нуждается в создании определенных условий и подбора специального места прохождения практики.

Кафедра должна не позднее, чем за месяц до начала практики информировать отдел мониторинга, практической подготовки и трудоустройства о необходимости подбора места практики студенту с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с его программой подготовки и индивидуальными особенностями

В случае необходимости, обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (по заявлению обучающегося), а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, могут предлагаться следующие варианты восприятия учебной информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных технологий:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат); в печатной форме на языке Брайля; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; видеоматериалы с субтитрами; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла; индивидуальные задания и консультации.

Программа практики составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и учебного плана по профилю подготовки «Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения»

Автор (ы):

Декан факультетов ветеринарной медицины и технологического менеджмента,
к.в.н., доцент Скрипкин В.С.

Заместитель декана по учебной работе,
к.б.н., ассистент Агарков А.В.

Луцук С. Н., доктор вет. наук,

Дьяченко Ю.В., канд. вет. наук, доцент

Рецензенты

Заведующая кафедрой терапии и фармакологии,
д.в.н., профессор Оробец В.А.

Заведующий кафедрой физиологии хирургии и акушерства,
д.б.н., профессор Квачко А.Н.

Рабочая программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности рассмотрена на заседании кафедры паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии им. профессора С.Н. Никольского протокол № 19 от «12» мая 2022г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Зав. кафедрой паразитологии и ВСЭ,
анатомии и патанатомии им. профессора
С.Н. Никольского, доктор биологических
наук, доцент

О.В. Дилекова

Рабочая программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины протокол № 12 от «17» мая 2022 г. и ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Аннотация программы практика «Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика»		
Форма обучения – очная, заочная		
код	направление подготовки	
36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет 9 зет, 7 недель		
Вид практики:	преддипломная	
Тип практики:	преддипломная	
Способ проведения практики	Выездная	
Форма проведения практики	Дискретно	
Цель проведения практики	формирование системного прикладного подхода к профессиональной деятельности; углубление, дополнение и закрепление теоретических и практических знаний студентов в производственных условиях, проверка их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также выполнение экспериментальной части выпускной квалификационной работы в организациях ветеринарно-санитарной экспертизы	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр животных, ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору	- изучение и применение на практике методологии научных исследований; - формирование у будущего специалиста практических умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы;
ПК-2 Способен выполнять мероприятия по ветеринарному надзору контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при	- Выполнение мероприятий по ветеринарному надзору	- углубление и закрепление базовых знаний в области ветсан экспертизы;- формирование умений самоанализа и самооценки результатов собственной деятельности;

<p>осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных</p>		<p>- приобретение опыта логичного изложения результатов исследования в письменной форме, публичной защиты результатов, оформления презентации в электронном виде.</p>
<p>Место практики в структуре ОП ВО</p>	<p>Б2.В.01(П) «Преддипломная практика» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики» и проводится в семестре 4.</p>	
<p>Код и наименование индикатора компетенций</p>	<p>Планируемые результаты обучения при прохождении практики</p>	
<p>ПК-1.1 Способен выполнять предубойный и послеубойный осмотр и ветеринарно-санитарную оценку качества сырья и продукции животного и растительного происхождения</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; - правил проведения предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; - требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - порядка обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - стандартных методик проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - методов фиксации животных при проведении их клинического обследования 	

-техники проведения клинического исследования животных с использованием общих методов в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных

- общепринятых критерий и классификации заболеваний животных, перечни болезней животных, утвержденные в установленном законодательством Российской Федерации порядке

Умения: - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;

- правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;

- проводить предубойный осмотр животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки.

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

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

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

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
- фиксировать животных для обеспечения безопасности во время проведения клинического исследования
- производить клиническое исследование животных с использованием общих методов: осмотра, пальпации, перкуссии, аускультации и термометрии
- устанавливать предварительный диагноз на основе анализа анамнеза и клинического обследования общими методами
- отбирать пробы биологического материала животных для проведения лабораторных исследований
- выполнять предварительную обработку, хранение исследуемого биологического материала, транспортировку в лабораторию
- осуществлять постановку диагноза в соответствии с общепринятыми критериями и классификациями, перечнями заболеваний животных

- Навыки:** - организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;
- контроля режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; в организации и контроле погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; в определении видовой принадлежности мяса животных; в проведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;
 - проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.
 - проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований
 - подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса

	<p>и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными - проведения общего клинического исследования животных с целью установления предварительного диагноза и определения дальнейшей программы исследований - проведения клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов для уточнения диагноза - постановки диагноза на основе анализа данных анамнеза, общих, специальных (инструментальных) и лабораторных методов исследования
<p>ПК-1.2 Способен проводить исследования в полном соответствии с требованиями нормативно-технической документации на основе использованием специальных (инструментальных) методов для контроля процесса производства сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>Знания: - государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясо-перерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил проведения предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; - правил проведения предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов - порядка предубойного осмотра животных - требований к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной

	<p>продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <ul style="list-style-type: none"> - признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - техники проведения исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных <p>Умения: - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения; - применять методы предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки. - применять порядок предубойного ветеринарного осмотра животных - проводить предубойный осмотр животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
--	--




- определять признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
- проводить интерпретацию и анализ данных специальных (инструментальных) методов исследования животных для установления диагноза

Навыки:

- в организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологии и жизненных циклов животных – возбудителей зоонозов;
- в контроле режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; в организации и контроле погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; в определении видовой принадлежности мяса животных; в проведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;
- проведения предубойного осмотра животных для оценки состояния их здоровья
- проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований
- осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
- проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной

	<p>сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов для уточнения диагноза - проведения клинического исследования животных с использованием лабораторных методов для уточнения диагноза <p>- постановки диагноза на основе анализа данных анамнеза, общих, специальных (инструментальных) и лабораторных методов исследования</p>
<p>ПК-2.1 Способен использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования процессов производства, переработки, хранения, транспортировки подконтрольных грузов</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - принципов документооборота, делопроизводства. - требований к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии - требований к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции - формы и правил оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции - пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

	<ul style="list-style-type: none"> - производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию - производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию <p>Навыки: - использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения - проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения - оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры
<p>ПК-2.2 Способен осуществлять выполнение работ по ведению документооборота и делопроизводства, использовать основные и специальные методы исследования подконтрольных грузов</p>	<p>Знания: - принципов документооборота, делопроизводства.</p> <ul style="list-style-type: none"> - форм и правил оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении - форм и правил оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарного осмотра разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию

	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции <p>Навыки: - использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения - осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
<p>Краткая характеристика практики</p>	<p>Подготовительный этап; Производственно-исследовательский этап; Аналитический этап; Обработка и оформление эмпирических материалов для магистерской диссертации; Заключительный этап;</p>
<p>Форма отчетности по практике</p>	<p>Основными формами отчетности по практике устанавливается письменный отчет.</p>
<p>Форма контроля</p>	<p>Зачет с оценкой</p>
<p>Авторы</p>	<p>Декан факультетов ветеринарной медицины и биотехнологического факультета, к.в.н., доцент Скрипкин В.С. </p> <p>Заместитель декана по учебной работе, к.б.н., ассистент Агарков А.В. </p> <p>Луцук С. Н.. доктор вет. наук, профессор </p> <p>Дьяченко Ю.В., канд. вет. наук, доцент</p>

Приложение 1

Ректору ФГБОУ ВО «Ставропольский
государственный аграрный университет»
профессору Атанову И.В.
студента(ки) _____ курса _____ группы
очной формы обучения
направления 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза магистерская программа
«Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного
происхождения» _____

ФИО студента полностью

заявление.

Прошу направить меня для прохождения преддипломной практики с
«__» _____ 202__ г. по «__» _____ 202__ г. в

(указывается полное наименование организации и место нахождения)

Руководителем прошу назначить _____

Дата _____ Подпись _____
(студента)

Согласовано:

Руководитель _____
подпись ФИО

Зав. кафедрой _____
подпись ФИО

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Направление 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза магистерская программа
«Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного
происхождения»
Форма обучения очная

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРЕДДИПЛОМНУЮ ПРАКТИКУ

Обучающемуся _____

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики _____

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

Содержание задания: _____

Руководитель практики от кафедры _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

Задание к исполнению принял «__» _____ 20__ г. _____
(подпись)

МИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося ___ группы ___ курса очной формы обучения
направления 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза магистерская программа
«Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного
происхождения»
период прохождения с «___» _____ по «___» _____ 202_ г.

(Ф.И.О.)

Шифр зачетной книжки:

Место прохождения практики:

Руководители практики:

от университета

(ученая степень, звание)

(подпись)

(Ф. И. О.)

от организации, учреждения

(занимаемая должность)

(подпись, печать)

(Ф. И. О.)

Ставрополь, 202_

ОТЗЫВ о прохождении преддипломной практики

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)

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

фамилия, имя, отчество обучающегося (в именительном падеже)
прошел(ла) научно-исследовательскую работу в

(наименование места прохождения НИР)

Проделанная работа, характеристика деловых качеств студента

Оценка по проделанной работе

Руководитель

(с указанием должности) _____ ФИО
(подпись руководителя)

Печать факультета агробиологии и земельных ресурсов СтГАУ

Наименование предприятия,
организации, учреждения.
Юридический адрес.

**ОТЗЫВ
о прохождении практики**

_____ фамилия, имя, отчество студента (в родительном падеже)
В период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. *Ф.И.О. студент (ка)*
прошел (ла) научно-исследовательскую работу в

_____ (наименование предприятия)
стажируясь в должности _____
(наименование должности)

За время прохождения студент *Ф.И.О. студент (ка)* ___ изучил (а)
вопросы _____

В отзыве следует перечислить основные задачи, которые ставились перед студентом, оценить качество и полноту их решения, практический характер предложенных студентами мероприятий, отразить деловые, профессиональные, личные качества студента-практиканта, высказать замечания и пожелания.

Практика может быть оценена _____ (оценка)

Руководитель
от организации
(с указанием должности) _____ ФИО
(подпись руководителя)

Печать предприятия