Новосибирский государственный аграрный университет
Факультет ветеринарной медицины

Программа
и методические указания
по производственной практике:

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности,
научно-исследовательская работа,
преддипломная практика магистрантов
факультета ветеринарной медицины

Направление подготовки – 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, квалификация «магистр»

Новосибирск 2017

УДК 619:371.13/388-057.857(073)

Составители: *Леденева О.Ю., И.М. Зубарева, Н.Н. Горб.*

Рецензент: **Логинов С.И.,** профессор кафедры эпизоотологии и микробиологии, д-р биол. наук.

Программа и методические указания по производственной практике и научно-исследовательской работе магистрантов факультета ветеринарной медицины / Новосиб. гос. аграр. ун-т., Фак. вет. мед; сост.: О.Ю. Леденева, И.М. Зубарева, Н.Н. Горб. – Новосибирск: ИЦ «Золотой колос». – 2017. – 38 с.

Программа производственной практики предназначена для магистров очного отделения факультета ветеринарной медицины, обучающихся по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (магистр).

В программе рассмотрены вопросы, определяющие содержание обучения студентов магистратуры при прохождении производственное практики, способствующие накоплению профессионально-практических навыков и умений в условиях предприятий промышленного производства продуктов питания животного и растительного происхождения, а также лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы. В программе представлены требования к составлению отчетов по практике и их защите.

Программа предназначена для руководителей практики, профессорско-преподавательского состава и студентов.

Рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины (протокол №10 от 19 июня 2017 г.).

© Новосибирский государственный аграрный университет, 2017

ВВЕДЕНИЕ

Студенты, обучающиеся в магистратуре по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, должны иметь разносторонние, глубокие теоретические знания и хорошую практическую подготовку, что включает набор компетенций, характеризующих степень подготовленности магистров. Магистр, согласно программе обучения, получает образование по следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологическая и организационно-управленческая.

В этой связи магистрант на основании «Положения о производственной практике студентов высших учебных заведений», рабочего учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен пройти производственную практику. Типы производственной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, научно-исследовательская работа и преддипломная практика. Способы проведения производственной практики:

– стационарная;

– выездная.

Форма производственной практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: дискретно по периодам проведения. Форма производственной практики - научно-исследовательская работа и преддипломная практика: дискретно по видам практик.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Базовыми учреждениями и предприятиями для прохождения практики являются: лаборатории и кафедры ФВМ НГАУ, предприятия по производству мяса и мясных продуктов, молока и кисломолочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, государственные лаборатории ветсанэкспертизы рынков по продаже сельскохозяйственной продукции, районные и городские ветеринарные лаборатории и лаборатории Госсанэпиднадзора, хладокомбинаты, птицефабрики, предприятия по производству кормов для животных, пограничные ветеринарные участки, таможенные терминалы и другие отраслевые предприятия и фирмы. Иностранные студенты могут получать разрешение проходить практику на предприятиях и в лабораториях своей страны.

Программа призвана помочь магистрантам организовать прохождение практики на базовых предприятиях и в лабораториях в условиях новых

социально-экономических отношений в обществе с учетом развивающихся рыночных условий производства.

Программа производственной практики состоит из пяти разделов: цель и задачи практики, организация практики, руководство практикой, требования к оформлению отчетов и требования при защите отчетов.

1. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

1.1. Цель и задачи производственной практики

Целью производственной практики являются систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний, формирование у студентов-магистрантов практических навыков, соответствующих профессиональным компетенциям согласно ФГОС ВО 3+ по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Задачами производственной практики для студентов, обучающихся в магистратуре, являются:

– углубление и закрепление непосредственно в производственных условиях знаний, приобретенных в университете при изучении общебиологических и специальных дисциплин;

– знакомство со структурой ветеринарной службы на перерабатывающих предприятиях и деятельностью лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы;

– ознакомление на практике с вопросами организации производства мясных, молочных или рыбных продуктов, порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и готовой продукции лабораторного производственного ветеринарно-санитарного контроля при переработке сырья и продукции животного происхождения;

– отработка приемов ветеринарно-санитарной экспертизы всех продуктов убоя животных, методов лабораторного анализа сырья и продуктов животного происхождения при подозрении на их недоброкачественность;

– ознакомление и приобретение навыков проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях цехов учреждений государственной и ведомственной ветеринарной службы, отделов государственной ветеринарной службы на предприятиях в соответствии с требованиями санитарных правил.

Основной задачей магистрантов на практике является овладение производственными навыками по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарно-санитарному контролю на всех этапах переработки животных,

производства различных мясных, молочных и рыбных продуктов, а также овладение методами лабораторного анализа готовой продукции.

При работе в научно-исследовательских лабораториях и лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы магистрант должен освоить современные методы исследования на специальном оборудовании для экспертизы мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов и мёда, а также изучить особенности ветеринарно-санитарного исследований при импорте и экспорте грузов, подконтрольных государственной ветеринарной службе.

При прохождении преддипломной практики основной задачей является выполнение выпускной квалификационной работы.

1.2. Внешние требования

Реализация требований ФГОС ВО 3+ по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на производственной практике включает формирование следующих компетенций:

общекультурных компетенций:

– готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

Общепрофессиональных компетенций:

– готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии (ОПК-4).

профессиональных компетенций, соответствующие видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа прикладной магистратуры:

производственно-технологическая деятельность:

– способностью организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции (ПК-1);

– способностью выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-2);

способностью осуществлять порядок оформления документации по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов (ПК-3);

– готовностью осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам (ПК-4);

– способностью проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации (ПК-5);

– способностью к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-6);

– способностью к планированию и разработке мероприятий по охране окружающей среды от вредных выбросов в атмосферу, гидросферу и литосферу (ПК-7);

– способностью к разработке и решению задач, связанных с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и дезакаризации с помощью современных средств и техники (ПК-8);

организационно-управленческая деятельность:

– способностью использовать информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения (ПК-9);

– способностью использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-10);

– способностью проводить расчеты и определять экономическую и социальную эффективность исследований и разработок (ПК-11).

1.3. Трудоемкость и учебные элементы производственной практики

Трудоемкость и учебные элементы производственной практики представлены в таблице 1.

Таблица 1. – Модуль, модульные единицы и учебные элементы практики

Наименование модульных единиц практики		Кол-во часов
Модуль	Модуль 1. Производственная практика (1, 2 курс) - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	1 курс /2 курс
	Учебный элемент 1. «Техника безопасности и охрана труда на предприятии (в лаборатории). Знакомство со структурой и функциональной организацией предприятия (учреждения) - места прохождения практики. Знакомство с оборудованием и методиками проведения экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на месте прохождения практики»	36/36
	Учебный элемент 2. «Освоение и накопление навыков и умений, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся (лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках)»	108/72
	Учебный элемент 3. «Освоение и накопление навыков и умений, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся (ветеринарные лаборатории на предприятиях промышленной переработки мясных продуктов)»	72/108
	Учебный элемент 4. «Освоение и накопление навыков и умений, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся (лаборатории на молокозаводах и других предприятиях производства продукции животноводства и перерабатывающей промышленности)»	72/72
	Учебный элемент 5. «Анализ и совершенствование приобретенных навыков и умений ветеринарно-санитарного эксперта. Подготовка и написание отчета о производственной практике. Защита на комиссии»	36/36

	ИТОГО по модулю	324/324

1.4. Организация производственной практики

Студенты-магистранты по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза для прохождения производственной практики направляются на предприятия мясной и молочной промышленности, а также в лаборатории рынков и другие торговые предприятия по предварительной договоренности с администрацией организации или проходят ее в лабораториях ФВМ НГАУ.

Во время прохождения практики магистрант ведет дневник, в котором кратко отражает свою фактическую работу за определенный период. При этом количество дней, проведенных на отдельных участках работы, должно максимально соответствовать требованиям настоящей программы и иметь отражения в дневнике, который периодически (1 раз в 10 дней) подписывает руководитель практики на предприятии (в лаборатории).

На основании записей в дневнике магистрант составляет отчёт по практике, который вместе с дневником сдает руководителю практики для проверки и согласования. По прибытии на факультет в течение 7-10 дней с момента окончания практики магистрант должен сдать правильно оформленный отчет для проверки на комиссию, назначенную деканатом. Отчет должен быть заверен печатью предприятия и содержать отзыв о работе с характеристикой магистранта за подписью руководителя практики на предприятии (в лаборатории).

Защита отчетов по результатам практики проводится согласно графику, утвержденному деканатом после предварительной проверки их содержания и рекомендации отчета к защите.

Примерный график прохождения производственной практики:

А. В лабораториях Госветслужбы или Госсанэпидемнадзора:

1. Оформление на практику и согласование графика работы.
2. Ознакомление с отделами лаборатории и техникой безопасности.
3. Основные методы лабораторного анализа мяса, жиров и сухих животных кормов.
4. Освоение методов лабораторного исследования колбас и копченостей.
5. Освоение методов лабораторного исследования различных консервов.

6. Освоение методов лабораторного контроля молока и кисломолочных продуктов.
7. Освоение методов лабораторного контроля рыбы и рыбопродуктов.
8. Освоение методов лабораторного контроля мёда и растительных продуктов.
9. Освоение методов лабораторного контроля яиц и яичных продуктов.
10. Освоение методов приготовления и лабораторного контроля растворов различных дезосредств.

Б. На мясоперерабатывающих предприятиях:

1. Оформление на практику и согласование графика работы.
2. Ознакомление с цехами и предприятиями, техникой безопасности.
3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль мясного сырья.
4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль вспомогательных материалов.
5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах изготовления колбас, копченостей и консервов.
6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при термической обработке, охлаждении и хранении колбас, копченостей и консервов.
7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильнике.
8. Освоение методов лабораторного анализа сырья и готовой продукции.
9. Освоение методов приготовления и лабораторного контроля растворов различных дезсредств.

Графики прохождения производственной практики на молочных, рыбных и других предприятиях, в лабораториях ветсанэкспертизы и отраслевых НИИ разрабатываются и согласовываются с руководителями практики с учетом особенностей производственной или научно-исследовательской деятельности данной организации.

1.5. Приобретаемые умения и навыки на основе полученных знаний для формирования частных компетенций и свойств личности

Умения:

– руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

– устанавливать требования к документообороту на предприятии, создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-4).

– организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции (ПК-1)

– выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-2);

– осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам (ПК-4);;

– планировать и разрабатывать мероприятия по охране окружающей среды от вредных выбросов в атмосферу, гидросферу и литосферу (ПК-7);

– разрабатывать и решать задачи, связанные с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и дезакаризации с помощью современных средств и техники (ПК-8);

– использовать информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения (ПК-9);

– использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-10);

Навыки:

– саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала (ОК-3).

– осуществления порядка оформления документации по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов (ПК-3);

– проведения ветеринарно-санитарного контроля мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации (ПК-5);

– планирования и разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-6);

– проведения расчетов и определения экономической и социальной эффективности исследований и разработок (ПК-11).

1.6. Руководство практикой студентов

Руководство и контроль за прохождением производственной практики возлагаются приказом ректора на деканат и руководителя практики по направлению подготовки.

Общее учебно-методическое руководство практикой осуществляется выпускающей кафедрой.

Руководитель практики:

- проводит необходимые организационные мероприятия по выполнению программы практики;
- определяет график проведения практики, режим работы студента и осуществляет систематический контроль за прохождением практики и работой студентов;
- оказывает помощь студентам по всем вопросам, связанным с прохождением практики и оформлением отчета;
- осуществляет постановку задач для самостоятельной работы студентов в период практики с выдачей индивидуального задания, оказывает соответствующую консультативную помощь;
- дает рекомендации по изучению специальной литературы и методов исследования;
- участвует в работе комиссии по защите отчета.

Студент при прохождении практики получает от руководителя указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением практики, отчитывается о выполняемой работе в соответствии с графиком проведения практики.

Студент-магистрант:

- проводит исследование по утвержденной теме в соответствии с графиком практики и режимом работы подразделения - места прохождения практики;
- получает от руководителя практики указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением практики;
- отчитывается о выполненной работе в соответствии с установленным графиком.

По итогам практики проводится аттестация в виде дифференцированного зачета. Оценка по производственной практике заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости магистрантов.

1.7. Порядок оформления отчета по практике

Практика оценивается руководителем при защите отчета, составленного и оформленного студентом-магистрантом в соответствии с требованиями, представленными в настоящей программе.

Отчет о практике – основной документ, характеризующий работу магистранта во время практики. Текст отчета должен быть отредактирован и напечатан с соблюдением правил оформления научных работ, предусмотренных ГОСТом.

К отчету о производственной практике необходимо приложить:

– дневник;

– справку из организации – отзыв руководителя практики;

– заверенное направление на практику (командировочное удостоверение).

В справке, заверенной печатью и подписью руководителя магистранта, должны быть указаны: полное название организации, основные направления деятельности магистранта, оценка его деятельности в период практики.

Дневник практики оформляется на весь период прохождения практики. Ведение дневника – ежедневное; каждые 10 дней работы в дневнике необходимо заверять подписью непосредственного руководителя практики и печатью с места прохождения практики или пронумеровать страницы, прошить и заверить на последней странице у руководителя практики (печать, подпись). Дневник необходимо вести по указанной форме (табл. 2).

Таблица 2. – Примерное оформление дневника по практике

Дата	Рабочее место	Характеристика и результаты выполненной работы
1	2	3

Во время прохождения практики каждый студент должен не только своевременно оформлять дневник, но и готовить отчет, где отражает характеристику предприятия, лаборатории, основные показатели выполняемой работы. Записи в отчете необходимо вести аккуратно, исправление данных не допускается. Текст отчета пишется в хорошем литературном и профессиональном стиле. За несколько дней до окончания практики студенты представляют руководителю практики на предприятии дневник и отчет для ознакомления и оформления характеристики. Направление, дневник и отчет должны быть подписаны руководителем производственной практики и заверены печатью данного предприятия.

В отчете представляют данные по основным направлениям практической деятельности, также допускаются сведения по другим смежным ветеринарным дисциплинам (эпизоотология, паразитология, патологическая анатомия, биохимия и др.). В отчете предусматривается определенная структура текста:

1.7.1. Общие сведения о предприятии, структуре и штате ветслужбы

(рекомендуемый объем - до 5 страниц машинописного текста)

В этом разделе отчета приводятся: краткая историческая справка о предприятии, его мощность, ассортимент выпускаемой продукции, количество перерабатываемых животных по видам, перечень ветеринарных объектов на предприятии, краткие сведения о регистрации болезней животных, выявленных за последние два года.

Описывается структура ветеринарной службы предприятия. Дается оценка санитарно-технического состояния территории, зданий и сооружений, системы водоснабжения, канализация, очистки и обеззараживания сточных вод, навоза.

1.7.2. Ветеринарный надзор при приеме и предубойном содержании животных

(рекомендуемый объем - до 3 страниц машинописного текста)

Описывается сырьевая зона предприятия, виды используемых

транспортных средств, расстояние доставки животных на убой.

Приводятся показатели работы ветеринарной службы при приемке животных, указывается документация, поступающая с партией скота (при этом отмечаются случаи неправильного ее заполнения), излагается порядок приема и осмотра животных перед въездом на предприятие, условия выгрузки и размещения животных, сроки предубойной выдержки (отдыха), система термометрии животных перед убоем.

Дается характеристика базы предубойного содержания: расположение, площадь, количество крытых и открытых загонов, виды покрытий полов помещений и территории базы, наличие подъездных путей и дезбарьеров. В отчете отражаются результаты клинического обследования, согласно которым животных направляют в карантинное отделение, в изолятор или на санитарную бойню. Приводится порядок исследования и утилизации трупов и туш, обескровленных во время доставки животных или павших на скотобазе (в производственных условиях), порядок исключений остроинфекционных болезней (например: сибирская язва, рожа), условия дальнейшей переработки животных из партий, в которых обнаружены больные животные. При приеме однокопытных (лошади, ослы) необходимо указывать порядок серологического обследования или маллеинизации и сроки учета результатов аллергической реакции на маллеин. В отчете перечисляется документация, которую ведут ветеринарные работники при приемке, размещении и предубойном содержании скота. На отдельных листах представляются бланки документов или их копии. В заключение этого раздела описываются результаты работы студента-магистранта, т.е. количество принятых и осмотренных животных, выявленные у них патологии, а также описываются ветеринарные мероприятия, осуществленные с участием практиканта.

1.7.3..Карантин, изолятор и санитарная бойня

(объем – до ***5*** *страниц машинописного текста)*

В разделе приводится характеристика (расположение, площадь, оснащение) этих ветеринарных объектов, технологический процесс убоя и разделки туш больных животных на санитарной бойне. Далее магистрант в отчете отмечает причины и порядок карантинирования или изоляции животных на боенских предприятиях, ветеринарный контроль за убойными животными, порядок переработки мяса и других боенских продуктов от больного или выбракованного скота, представляет перечень болезней, зарегистрированных на предприятии за два последних года с их краткой характеристикой и проведенными мероприятиями по исключению инфицирования продуктов, сотрудников и внешней среды.

Особое внимание обращают на вынужденный убой животных и систему контроля при приемке мяса вынужденно убитых животных из хозяйств-поставщиков и от частных владельцев, характеризуют порядок лабораторных исследований и переработки такого мяса на предприятии. Отражают порядок обеззараживания мяса и других продуктов убоя от больных животных, переработанных на санитарной бойне. Приводят сведения о количестве убитых больных животных и мяса вынужденно убитых животных, поступивших на мясокомбинат или перерабатывающее предприятие за два последних года. Перечисляют документацию, которую ведут ветеринарные специалисты (приводятся бланки отдельных документов).

Описывают ветеринарно-санитарные требования на всех ветеринарных объектах и технику безопасности при переработке мяса, полученного от больного скота. Завершают отчет по этому разделу результатами работы студентов-магистрантов за время практики в цехе предубойного содержания и на других ветеринарных объектах.

1.7..4. Ветеринарный надзор в убойно-разделочном цехе

*(рекомендуемый объем - до **6** страниц машинописного текста)* В процессе изучения производственных процессов в убойно-разделочном цехе студент-практикант знакомится с техникой безопасностью, санитарным режимом работы предприятия и мерами профилактики травматизма и заболеваемости сотрудников, в том числе при выявлении зооантропонозных болезней.

В отчете приводится краткая характеристики цеха (этажность, площадь, системы водоснабжения и освещения, вентиляции, техническая оснащенность цеха). Вначале дается технологическая схема переработки туш животных. На ней указываются рабочие места ветеринарных специалистов (точки ветеринарно-санитарной экспертизы).

При описании технологии приводят только основные производственные операции, параметры работы аппаратуры и оборудования с указанием их типов. В отчете также дают санитарную оценку помещения и оборудования, описывают влияние отдельных технологических операций на загрязнение поверхности туш и других продуктов убоя. Особое внимание обращают на системы оглушения, обескровливания животных, сбора крови на пищевые и медицинские цели, на методы обрядки и мездрения шкур, очистки преджелудков от содержимого, зачистки туш.

В отчете отмечают ветеринарно-санитарные требования при убое животных и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов. При этом излагают порядок нумерации или мечения туш и других продуктов

убоя животных, систему учета заразных и незаразных болезней, выявленных при проведении экспертизы, список болезней, о которых сообщалось вышестоящему ветеринарному органу и органам Госсанэпиднадзора.

При изложении порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных соблюдают определенную последовательность, освещают порядок работы ветврачей на каждой точке ветеринарно-санитарного осмотра. При этом анализируют техническую оснащенность мест работы врачей, расположение их по ходу конвейера, освещение (естественное или искусственное), наличие приспособления для обеззараживания инструментов, наличие средств для обработки рук (вода, моющие, дезинфицирующие средства), отмечают недостатки в организации работы ветеринарных врачей. В тех случаях, когда выявляют отклонения от правил ветеринарно-санитарной экспертизы, в отчете делают их критическую оценку. Указывают знаки (отметки), наносимые на тушу, когда диагностирована болезнь или возникает необходимость провести дополнительные исследования на финальном этапе (например, при выявлении туберкулеза, лейкоза, саркоцистоза, цистицеркоза и др.).

При ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов свиноводства кроме порядка осмотра туш и органов отмечают место и порядок отбора проб для диагностики на трихинеллез. В отчете указывают особенности ветеринарного осмотра продуктов убоя однокопытных животных, методы диагностического исследования их на сап. Представляют порядок ветеринарного клеймения и технической маркировки туш и органов различных видов животных.

Излагаются порядок сбора и ветеринарно-санитарного контроля крови, эндокринно-ферментного сырья.

Студент-практикант должен приложить к отчету образцы актов выбраковки продуктов убоя и направление их для исследования в лаборатории по схеме, которая используется на данном предприятии.

Завершить раздел сводными таблицами, в которых отражается работа практиканта на точках ветсанэкспертизы. Здесь суммируются данные, отраженные в дневнике, с указанием вида животных. В отчете необходимо также изложить сведения за последние два года о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя скота (табл. 3).

Таблица 3. – Сводная таблица результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарная оценка продуктов убоя животных

Вид убойных животных	Название болезней или поражение отдельных органов	Количество осмотренных туш и органов	Выявлено поражений		Использование продуктов убоя (количество)							
					После зачистки на общих основаниях		На обеззара-живание		На техническую утилизацию		В корм пушным зверям	
			Т	О	Т	О	Т	0	Т	0	Т	О
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Примечание: Т - туши; О - органы.

Студентам-практикантам предоставляется возможность изменять или совершенствовать схему таблицы, сохраняя при этом основные данные по ветеринарно-санитарной экспертизе.

1.7.5. Ветеринарный контроль при холодильной обработке продуктов убоя животных

*(рекомендуемый объем - до **4** страниц машинописного текста)*

Изложение отчета начинают с характеристики холодильника (мощность, количество камер охлаждения и замораживания мясопродуктов), оценки санитарно-технического состояния камер, системы контроля температуры и влажности в камерах холодильника. Приводят технологические параметры холодильной обработки мяса, субпродуктов и эндокринно-ферментного сырья (температура, влажность, экспозиция), параметры хранения охлажденного, переохлажденного (подмороженного), замороженного мяса, условий замораживания мяса в тушах или блоках. Освещают порядок приемки на холодильник мяса и других мясных продуктов с других предприятий. В случае поступления привозного сырья перечисляют сопроводительные документы, порядок ветеринарного контроля при приеме, выгрузке и хранении сырья до момента передачи его для переработки в другие цеха предприятия или для реализации в систему общественного питания или

розничной торговли. Отмечают особенности контроля при доставке свинины и конины.

При отгрузке продукции с предприятия излагают порядок контроля транспортных средств и реализуемых продуктов, перечень оформляемых документов. Особое внимание обращают на заполнение сопроводительной документации, приводят в отчете копии или образцы бланков документов. Необходимо знакомиться с рабочими журналами ветеринарных сотрудников на холодильнике и перечислить их в отчете.

1.7.6. Субпродуктовый, жировой, шкуроконсервировочный цех, производство кишечных фабрикатов, сухих животных кормов

*(рекомендуемый объем - до **10** страниц машинописного текста)*

В отчете излагают данные отдельно для каждого цеха, начиная с характеристики технической оснащенности и ветеринарно-санитарного состояния. Технологические процессы приводят в схемах обработки каждого вида сырья. Описывают основные параметры технологических процессов (способы обработки, температура, экспозиции) с указанием типов машин и аппаратов.

Изложение производственно-ветеринарного контроля начинают с требований к сырью и материалам. Затем освещают контроль в процессе изготовления и хранения продукции, частоту и перечень лабораторных исследований, порядок отгрузки в реализацию. В отчете приводят производственную документацию в каждом цехе, формы заполняемых рабочих журналов. Завершают текст анализом ветеринарной работы в этих цехах.

1.7.7. Ветеринарный контроль при производстве колбасных изделий и полуфабрикатов

*(рекомендуемый объем - до **7** страниц машинописного текста).*

Сначала излагают сведения о производстве колбасных изделий, затем - о выработке мясных полуфабрикатов. Отчет начинают с общей характеристики цехов: ассортимент продукции, мощность по видам продукции, перечень помещений, техническая оснащенность, ветеринарно-санитарное состояние и содержание цехов, контроль температурно-влажностных режимов и др.

Технологические процессы изготовления колбас излагают в виде схем. Указывают современные типы машин и оборудования, используемых в производстве колбас и полуфабрикатов.

Изложение вопросов ветеринарно-санитарного контроля начинают с приемки сырья. Необходимо перечислить требования к основному сырью (в

каких случаях его не допускают для производства колбасных изделий и полуфабрикатов), различным ингредиентам (поваренная соль, специи, сыворотка крови) и вспомогательным материалам (оболочка, шпагат и др.).

Задачи и функции ветеринарных служб в этих цехах студенты освещают по ходу технологических процессов: при разделке туш, обвалке, жиловке, посоле сырья, варке и охлаждении готовых изделий. Отражают производственно-ветеринарный контроль при изготовлении колбасных изделий, тепловой обработке, хранении и реализации готовой продукции. При этом излагают ветеринарно-санитарные требования к помещениям и оборудованию, транспортным средствам, таре и упаковке, контролю колбасных изделий и полуфабрикатов перед отправкой с предприятия. В этом разделе отчета также приводят перечень рабочих журналов, используемых в цехах производства колбас и полуфабрикатов. Завершают текст анализом работы ветеринарной службы в этих цехах.

1.7.8. Ветеринарный контроль при производстве консервов

(рекомендуемый объем - до 5 страниц машинописного текста).

Изложение материала начинают с характеристики консервного производства и перечня изготавливаемых консервов.

Технологию изготовления консервов освещают в схемах, отмечаются режимы обработки и хранения консервов в зависимости от вида продукции.

Этапы производственного ветеринарно-санитарного контроля описывают начиная с поступления сырья, затем - при разделке туш, обвалке и измельчении мяса, его термической обработке, фасовке и укупорке в банки, до и после стерилизации консервов и перед отправкой в реализацию.

Освещают порядок отбора проб для лабораторных исследований консервов, использование их в зависимости от полученных результатов лабораторного анализа. Описывают порядок маркировки консервов и обозначение маркировочного «ключа» на крышке или донышке банок.

1.7.9. Ветеринарный контроль в цехе по переработке птицы

(рекомендуемый объем - до 5 страниц машинописного текста).

Описание начинают с характеристики сырьевой зоны, порядка доставки, приема и предубойной выдержки птицы, контроля подготовки птицы, контроля подготовки птицы к убою.

Технологию переработки птицы представляют в виде схемы с указанием места работы ветеринарных врачей. Отмечают основные режимы технологической обработки тушек сухопутной и водоплавающей птицы, современные типы машин и оборудования.

Последовательно по ходу технологических процессов переработки птицы излагают производственный ветеринарно-санитарный контроль, порядок клеймения или выбраковки тушек птицы.

Отражают перечень болезней, обнаруженных при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя птицы, ветеринарную документацию в этом цехе.

1.7.10. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы

*(рекомендуемый объем - до **10** страниц машинописного текста).*

Описывают структуру помещений и перечень основного оборудования лаборатории, функции сотрудников лаборатории, рабочие места для диагностических, физико-химических и микробиологических исследований сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции различных производственных объектов. Перечисляют сроки и методы лабораторного анализа колбас, консервов, смывов с оборудования, цехов, сточных вод, рук, одежды рабочих и предельно допустимые уровни контаминации сырья и продукции микроорганизмами и вредными веществами.

В отчете представляют копию или образец удостоверения о качестве, протокол исследования и перечень рабочих журналов в лаборатории.

Отчет о производственной практике завершается **заключением,** где в краткой форме подытоживают достижение цели и реализацию задач производственной практики. В разделе заключения отчета также указывают положительные стороны, имеющиеся недочеты (недостатки) при прохождении практики, пожелания для дальнейшего улучшения организации и проведения производственной практики студентов-магистрантов.

1.8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Основная литература

1. ***Боровков, М.Ф.*** Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, Фролов В. П., Серко С. А. – Электрон. дан. – СПб.: Лань, 2013. – 476 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5703 – Загл. с экрана.

2. ***Лыкасова, И.А.*** Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина [и др.]. – Электрон. дан. – СПб.: Лань, 2015. – 304 с. – Режим доступа:

http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365 – Загл. с экрана.
3. ***Пронин В.В.*** Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Пронин В. В., С.П. Фисенко. – Электрон. дан. – СПб.: Лань, 2012. – 239 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4129 – Загл. с экрана.
4. ***Смирнов, А.В.*** Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс]:учебное пособие.– Электрон. дан. – СПб.:ГИОРД, 2015. – 320 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58742 – Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. ***Боровков М.Ф.***, Боев Ю.Г., Бессараб А.С. и др. Ветеринарная и фитосанитарная экспертиза свежих овощей и фруктов непромышленного изготовления, реализуемых на продовольственных рынках, предприятиями торговли и общественного питания: Учебное пособие. - М.: ФГОУ ВПО МГАВМиБ, 2007. - 223 с.
2. ***Боровков М.Ф.***, Серегин И.Г., Бессараб А.С, Колесниченко И.С. Отбор проб пищевой продукции и кормов для определения качества и безопасности: Учебное пособие. - М.: ФГОУ ВПО МГАВМиБ 2010. - 180 с.
3. Боровков М.Ф., Серегин И.Г., Бессараб А.С, Колесниченко И.С. Термины и определения, применяемые при проведении ветеринарной и фитосанитарной экспертизы пищевой продукции и кормов: Учебное пособие. - М.: ФГОУ ВПО МГАВМиБ, 2010. - 98 с.
4. ***Волков А.Х.*** Стандартизация и управление качеством продукции животноводства: Метод, пособие. - Казань, 2000. - 20 с.
5. Серегин И.Г., Уша Б.В. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: Учебное пособие. - М.: РАПП, 2008. - 408 с.
6. ***Серегин И.Г.,*** Никитченко В.Е., Никитченко Д.В. Ветсанэкспертиза убоя животных и птицы: Учебное пособие. - М/ РУДН 2010 -383 с.
7. ***Смирнов А.В.*** Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: Учеб. пособие. - СПб.: Ги-орд, 2009. - 112 с.
8. ***Соторов П.П.*** Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животноводства, растениеводства и рыбоводства на рынках и в хозяйствах: Справочник. - Ростов н/Д.: Изд-во НМЦ «Логос» 2007 -232 с.

Нормативная документация

1. Закон Российской Федерации «О ветеринарии» от 14.05.93 № 4979-1 (ред. от 28.11.2015).

2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г., № 29-ФЗ.

3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г., № 52-ФЗ.

4. Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12 июня 2008 г., № 88 – ФЗ (ред. от 22.07.2010).

5. Ветеринарное законодательство. Т. 1. - М.: Колос, 2000.

6. Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 14.10.94, №13-7-2/173, зарегистрированное Минюстом России 27.10.94, № 710.

7. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской федерации 04.12.95, согласованные с заместителем Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 04.12.95, зарегистрированные Минюстом России 05.01.96, № 1005 (ред. 16.08.07 г.).

8. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утв. Минсельхозпродом России 28.04.94 и зарегистрированная Минюстом России 23.05.94, № 575.

9. Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и предприятиях общественного питания, утв. Госкомсанэпиднадзором РФ 21.07.92, № 01-19/9-11.

10. Инструкция о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 10.07.96, № 13-7-2/681.

11. Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки, 2000 г.

12. Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности. - М., 1996

г.

13. Инструкция о порядке микробиологического контроля производства мясных консервов. - М., 1994.

14. Инструкция о мероприятиях по снижению микробной обсемененности тушек птицы, скорлупы яиц, продуктов из мяса птицы и яиц и деконтаминации их от сальмонелл, утв. Департаментом ветеринарии МСХ РФ 31 марта 1994 г., № 19-7-2/57.

15. Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности, утверждена Председателем технического комитета по стандартизации №26 «Мясо и мясная продукция»14 января 2003 г.

16. Инструкция по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения (утв. приказом № 238 МСХ РФ 06.05.2008 г.; зарегистрировано в Минюсте РФ 09.07.2008 г., № 11946).

17. СанПинН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г.

18. Международный ветеринарный кодекс МЭБ, 1997.

19. СанПиН 2.3.4.551-96 «Производство молока и молочных продуктов».

20. СанПиН 2.3.4. 050-96 «Производство и реализация рыбной продукции».

21. МУК 2.3.2.970-00 «Медико-биологическая оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников».

22. Сборник технологических инструкций и норм усушки при холодильной обработке и хранении мяса и мясопродуктов на предприятиях мясной промышленности, утв. Комитетом Российской Федерации по пищевой и перерабатывающей промышленности 29.07.93.

23. Положение о системе государственного ветеринарного контроля радиоактивного загрязнения объектов ветеринарного надзора в Российской Федерации (утв. Минсельхозпродом РФ 20.02.1998).

24. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб и икры (утв. приказом № 462 МСХ РФ 13.10.2008 г.; зарегистрировано в Минюсте РФ 23.03.2009 г., № 13568).

25. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором РФ 18

июля 1995 г., № 13-7-2/365.

26. Мясо и мясные продукты. ГОСТы, части 1 и 2. Издание официальное. - М.: Изд-во стандартов, 2002.

27. Методические указания по отбору проб объектов ветнадзора для проведения радиологических исследований, утв. Минсельхозпродом России 30.09.97 №13-7-2/1056.

28. О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, утв. Постановлением Правительства РФ от 21 декабря 2000 г., № 987.

29. Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Сборник санитарных и ветеринарных правил: СП 3.1.084-96 и ВП 13.3.4.1100-96. Издание официальное. - М., 1996 г.

30. Методические указания по лабораторной диагностике трихинеллеза животных, утв. Департаментом ветеринарии Минсельхозпрода России 28 октября 1998 г.

31. Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных пресмыкающихся и продуктов их переработки. МУК 3.2.988-00.

32. Методические указания по ускоренному санитарно-бактериологическому контролю сырья и продукции животного и растительного происхождения на наличие сальмонелл, энтеропатогенных эшерихий, иерсиний, утв. Департаментом ветеринарии Минсельхозпрода РФ 25 октября 2000 г., № 13-7-2/2160.

1.9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Компьютер с программным обеспечением.

Специализированные лаборатории и производственные подразделения организаций, предусмотренных для прохождения практики, обеспеченные необходимым рабочим местом, лабораторным оборудованием, реактивами.

Специализированная одежда и обувь.

Средства гигиены и обеззараживания.

Инструменты клинического обследования, убоя, послеубойного осмотра туш и органов, взятия и исследования проб материала.

Канцелярские принадлежности.

2. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА И ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Научно-исследовательская работа и преддипломная практика магистрантов являются обязательным разделом образовательной программы подготовки магистра. Трудоемкость специализированной подготовки магистрантов, отведенная на научно-исследовательскую работу и преддипломную практику (756/540 часов, соответственно), определена в ФГОС ВО и распределяется по видам работ в зависимости от специфики основной образовательной программы, что отражено в индивидуальных планах магистрантов.

2.1. Цели и задачи научно-исследовательской работы

Целью научно-исследовательской работы магистранта является формирование профессиональных навыков, необходимых для проведения как самостоятельной научно-исследовательской работы, результатом которой является написание и успешная защита магистерской диссертации, так и научно-исследовательской работы в составе научного коллектива.

Формирование и развитие научно-исследовательской самостоятельной работы магистрантов достигается посредством решения следующих задач:

– формирование умения правильно формулировать задачи исследования в ходе выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы в соответствии с еѐ целью, умения инициативно избирать (модифицировать существующие, разрабатывать новые) методы исследования, соответствующие его цели, формировать методику исследования;

– усвоение навыков выполнения самостоятельного проведения библиографической работы с привлечением современных электронных технологий;

– выработка способности и умения анализировать и представлять полученные в ходе исследования результаты в виде законченных научно-исследовательских разработок (отчѐт о научно-исследовательской работе магистрантов, выступления на научных конференциях, научные статьи, тезисы докладов научных конференций, магистерская диссертация);

– выработка иных основных профессионально-профилированных умений и знаний в ходе научно-исследовательской работы в соответствии с требованиями Основной образовательной программы высшего профессионального образования подготовки магистра.

2.2. Организация и контроль научно-исследовательской работы

2.2.1. Требования ФГОС ВО к научно-исследовательской работе магистрантов и преддипломной практике

Научно-исследовательская работа и преддипломная практика магистрантов проводится на кафедрах факультета ветеринарной медицины ФГБОУ ВО Новосибирский государственный аграрный университет, осуществляющих подготовку магистров и на предприятиях, осуществляющих ветеринарно-санитарную деятельность. Сроки и продолжительность проведения научно-исследовательской работы и преддипломной практики магистрантов устанавливаются в соответствии с разработанным учебным планом и календарным графиком учебного процесса. В соответствии с утвержденным графиком учебного процесса в НГАУ на первом году обучения НИР осуществляется в течение 2-го семестра, преддипломная практике – в 4 семестре. Общая трудоёмкость научно-исследовательской работы составляет 21 зачетная единица (16 недель), 756 часов. Общая трудоёмкость преддипломной практики составляет 15 зачетных единиц (10 недель), 540 часов.

Научно-исследовательская работа регламентируются следующими компетенциями:

– готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3),

– способностью организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции (ПК-1);

– способностью выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-2);

– способностью использовать информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения (ПК-9);

– способностью проводить расчеты и определять экономическую и социальную эффективность исследований и разработок (ПК-11).

Преддипломная практика регламентируется профессиональными компетенциями.

Руководство научно-исследовательской работы магистрантов осуществляется научным руководителем магистранта из числа ведущих преподавателей кафедр факультета ветеринарной медицины и специалистов,

привлеченных руководителем магистерской программы.

2.2.2. Перечень форм научно-исследовательской работы

Научно-исследовательская работа магистрантов осуществляется в конкретных формах, перечень которых конкретизируется и дополняется в зависимости от специфики магистерской программы, утверждается научным руководителем и является обязательным для получения зачѐт с оценкой по научно-исследовательской работе магистрантов. Их перечень включает в себя:

– выполнение заданий научного руководителя в соответствии с индивидуальным планом научно-исследовательской работы магистранта;

– участие в решение научно-исследовательских работ, выполняемых кафедрой в рамках договоров с образовательными учреждениями, исследовательскими коллективами;

– участие в организации и проведении научных, научно-практических конференциях, круглых столах, дискуссиях, диспутах, организуемых кафедрой, факультетом, вузом;

– самостоятельное проведение научных семинаров, мастер-классов, круглых столов по актуальной проблематике;

– участие в конкурсах научно-исследовательских работ;

– разработка и апробация диагностирующих материалов;

– разработка страниц сайтов института/факультета, кафедр института/факультета;

– представление итогов проделанной работы в виде отчетов, научных докладов, рефератов, статей, оформленных в соответствии с имеющимися требованиями, с привлечением современных средств редактирования и печати.

2.2.3. Содержание и требования к научно-исследовательской работе

Содержание научно-исследовательской работы студента-магистранта в каждом семестре указывается в индивидуальном плане научно-исследовательской работы магистрантов (приложение 1). Индивидуальный план научно-исследовательской работы магистрантов разрабатывается научным руководителем магистранта совместно с магистрантом.

К результатам научно-исследовательской работы выдвигаются следующие требования:

– результатом научно-исследовательской работы в 1-м семестре обучения в магистратуре является: утвержденная тема диссертации и

план-график работы над диссертаций с указанием основных мероприятий и сроков их реализации; постановка целей и задач диссертационного исследования; определение объекта и предмета исследования; обоснование актуальности выбранной темы и характеристика современного состояния изучаемой проблемы; характеристика методологического аппарата, который предполагается использовать, подбор и изучение основных литературных источников, которые будут использованы в качестве теоретической базы исследования;

– результатом научно-исследовательской работы во 2-м семестре обучения в магистратуре является подробный обзор литературы по теме диссертационного исследования, который основывается на актуальных научно-исследовательских публикациях и содержит анализ основных результатов и положений, полученных ведущими специалистами в области проводимого исследования, оценку их применимости в рамках диссертационного исследования, а также предполагаемый личный вклад автора в разработку темы. Основу обзора литературы должны составлять источники, раскрывающие теоретические аспекты изучаемого вопроса, в первую очередь научные монографии и статьи научных журналов; Результатом научно-исследовательской работы во 2 -м семестре обучения в магистратуре является также сбор фактического материала для выпускной квалификационной работы, включая разработку методологии сбора данных, методов обработки результатов, оценку их достоверности и достаточности для завершения работы над диссертацией;

– результатом научно-исследовательской работы в 4-м семестре обучения в магистратуре во время преддипломной практики является выполнение выпускной квалификационной работы (окончательного текста магистерской диссертации).

В конце 2-го семестра результаты научно-исследовательской работы магистрантов с оценкой работы научным руководителем магистранта должны быть представлены в виде отчета.

По результатам выполнения утвержденного плана научно-исследовательской работы магистрантов в семестре, студенту-магистранту выставляется итоговая оценка («зачтено»/«не зачтено»), которая фиксируется в индивидуальном плане магистранта. Магистранты, не предоставившие в срок отчета о научно-исследовательской работе магистрантов и не получившие зачета, к преддипломной практике не допускаются.

2.2.4. Учебно-методическое и информационное обеспечение НИР

Основная литература

1. Положение о магистратуре и магистерской диссертации. СМК ПНД.06 01 2010 / Новосиб. гос. аграр. ун-т. сост. И. В. Наумкин, М. Л. Кочнева, О. С. Ковалева. – Новосибирск, 2010. – 48 с.Дополнительная литература

2. ***Кукушкина В. В.*** Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров) / В. В. Кукушкина. – Изд-во: ИНФРА-М, 2011.– 265 с.

Нормативные документы

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратуры), утвержденный приказом Минобрнауки России от 08.04.2015 № 368

Интернет-ресурсы

1. http://www.edu.ru/
2. http://www.ed.gov.ru
3. http://mon.gov.ru/
4. http://vak.ed.gov.ru/
5. http://www.nsau.edu.ru

3. БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратуры), утвержденный приказом Минобрнауки России от 08.04.2015 № 368;

2. Положение о магистратуре и магистерской диссертации. СМК ПНД.06-01-2010 / Новосиб. гос. аграр. ун-т. сост. И. В. Наумкин, М. Л. Кочнева, О. С. Ковалева. – Новосибирск, 2010. – 48 с.

3. Программа научно-исследовательской работы магистров / Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биолого-технол. фак.; сост. М. Л. Кочнева. – Новосибирск, 2011.– 19 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1
Форма задания на прохождения научно-исследовательской работы

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Факультет ветеринарной медицины
Кафедра _____

ЗАДАНИЕ
НА ПРОХОЖДЕНИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ
И ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Магистру _____
(фамилия, имя, отчество, группа)
Направление подготовки _____
Место прохождения проведения НИР _____
_____
Тема магистерской диссертации _____
_____
_____
Цель работы _____
_____
_____
Задачи исследования _____
_____
_____
_____
_____
Примерная схема и методика исследований (с указанием сроков выполнения заданий) _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
Руководитель _____ / _____
(подпись расшифровка)
Задание выдано «__» _____ 20__ г.
Магистрант _____ / _____
(подпись расшифровка)
Задание принято к исполнению «__» _____ 20__ г.

Приложение 2
Форма индивидуального плана магистра
«УТВЕРЖДЕНО»
Учебно-методической комиссией
Факультета ветеринарной медицины
от «__» _____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН ПОДГОТОВКИ МАГИСТРАНТА

1. Фамилия, имя, отчество _____
2. Время зачисления _____ приказ от _____ № _____
3. Срок окончания _____
4. Кафедра _____
5. Направление подготовки _____
шифр и наименование
6. Научный руководитель _____
ФИО, должность, ученая степень и звание
7. Научно-исследовательская работа:
   а) наименование проблемы _____
_____
_____
   б) наименование темы _____
_____
_____
_____
   в) место выполнения экспериментальной работы _____
_____
_____
   г) командировки, связанные с выполнением диссертации _____
_____
_____
_____
   д) научно-производственные и учебно-методические семинары _____
_____
_____
_____
   е) обоснование темы (актуальность, научная новизна, практическая значимость) _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

8. Рабочий план первого года подготовки

Наименование работы	Объем и краткое содержание работы
1. Работа над диссертацией	1. Теоретическая работа
	2. Программа исследований, схема опыта и выполнение экспериментальной работы
	3. Публикация статей
2. Повышение квалификации	Участие в семинарах, конференциях, круглых столах

Дата _____ Магистрант _____
подпись

Дата _____ Научный руководитель _____
подпись

Срок выполнения и форма отчетности	Отметка о выполнении и заключение кафедры

Аттестация магистранта научным руководителем _____
_____
_____
_____
_____

9. Рабочий план второго года подготовки

Наименование работы	Объем и краткое содержание работы
1. Работа над диссертацией	1. Теоретическая работа
	2. Программа исследований, схема опыта и выполнение экспериментальной работы
	3. Публикация статей
2. Предварительная защита диссертации	
3. Повышение квалификации	Участие в семинарах, конференциях, круглых столах
4. Педагогический практикум	

Дата _____ Магистрант _____
подпись

Дата _____ Научный руководитель _____
подпись

Срок выполнения и форма отчетности	Отметка о выполнении и заключение кафедры

Аттестация магистранта научным руководителем _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Магистрант _____
(фамилия, имя, отчество)

_____ (защитил, представил к защите, не защитил)

Магистерскую диссертацию на тему: _____
_____
_____
_____
_____
_____

На заседании государственной (итоговой) аттестационной комиссии факультета _____
ненужное зачеркнуть

_____

Протокол от _____ № _____

Руководитель магистерской программы _____
должность, ученая степень, ученое звание

_____
Фамилия, имя, отчество подпись

Приложение 3
Форма титульного листа отчета о прохождении
производственной практики

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

ОТЧЁТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

ФИО магистра _____, группа __

Тема магистерской диссертации_____

_____

_____

Место прохождения практики_____

_____

Сроки практики с «__» _____20__г. по «__» _____20__г.

Далее в соответствии с требованиями к структуре и содержанию производственной практики и индивидуальной программой практики излагаются результаты ее прохождения.

К отчёту прилагается характеристика из организации, в которой магистрант проходил практику.

Подпись магистранта _____

Приложение 4
Форма характеристики руководителя
о прохождении производственной практики

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Характеристика

руководителя о прохождении производственной практики

магистром _____,
(фамилия, имя, отчество)

группа_____

Срок практики с «__» _____ 20__г. по «__» _____20__г.

1. Самостоятельность и инициативность магистра_____

_____

_____

4. Навыки, приобретенные за время практики _____

_____

_____

_____

5. Отношения магистра к работе_____

_____

6. Замечания по отчету_____

_____

_____

Рекомендуемая оценка за практику_____

дифференциальная оценка

Руководитель _____ / _____ «__» _____20__ г.
(подпись *расшифровка)*

Приложение 5
Форма титульного листа отчета о прохождении
научно-исследовательской работы

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

ОТЧЁТ О ВЫПОЛНЕНИИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

Магистр _________ курса ___
(фамилия, имя, отчество)

Научный руководитель _____
(фамилия, имя, отчество)

Сроки выполнения НИР_____

Место выполнения НИР_____

Далее, в соответствии с требованиями к структуре и содержанию научной работы и индивидуальной плана, излагаются результаты научно-исследовательской работы. К отчёту прилагается характеристика из организации, в которой магистрант проводил исследования.

Подпись магистра _____

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3
1. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА 4
1.1. Цель и задачи производственной практики 4
1.2. Внешние требования 5
1.3. Трудоемкость и учебные элементы производственной практики 7
1.4. Организация производственной практики 8
А. В лабораториях Госветслужбы или Госсанэпидемнадзора: 8
Б. На мясоперерабатывающих предприятиях: 9
1.5. Приобретаемые умения и навыки на основе полученных знаний для формирования частных компетенций и свойств личности 10
1.6. Руководство практикой студентов 11
1.7. Порядок оформления отчета по практике 12
1.7.1. Общие сведения о предприятии, структуре и штате ветслужбы 13
1.7.2. Ветеринарный надзор при приеме и предубойном содержании животных 13
1.7.3.. Карантин, изолятор и санитарная бойня 14
1.7..4. Ветеринарный надзор в убойно-разделочном цехе 15
1.7.5. Ветеринарный контроль при холодильной обработке продуктов убоя животных 17
1.7.6. Субпродуктовый, жировой, шкуроконсервировочный цех, производство кишечных фабрикатов, сухих животных кормов 18
1.7.7. Ветеринарный контроль при производстве колбасных изделий и полуфабрикатов 18
1.7.8. Ветеринарный контроль при производстве консервов 19
1.7.9. Ветеринарный контроль в цехе по переработке птицы 19
1.7.10. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы 20
1.8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ 20
1.9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ 24
2. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА И ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА 25
2.1. Цели и задачи научно-исследовательской работы 25
2.2. Организация и контроль научно-исследовательской работы 26
2.2.1. Требования ФГОС ВО к научно-исследовательской работе магистрантов и преддипломной практике 26
2.2.2. Перечень форм научно-исследовательской работы 27
2.2.3. Содержание и требования к научно-исследовательской работе 27
2.2.4. Учебно-методическое и информационное обеспечение НИР 29
3. БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК 29

ПРИЛОЖЕНИЯ 30

Составители
Зубарева Ирина Михайловна
Леденева Ольга Юрьевна
Горб Наталья Николаевна

Программа
и методические указания
по производственной практике и
научно-исследовательской работе магистрантов
факультета ветеринарной медицины

Направление подготовки – 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, квалификация «магистр»

Публикуется в авторской редакции
Компьютерная верстка:

Подписано в печать г. Формат 60х84 1/16.Объем уч.-изд. л., усл. печ. л.Тираж 100 экз. Заказ №

Отпечатано в издательстве Новосибирского государственного аграрного университета 630039, Новосибирск, ул. Добролюбова, 160, каб.106.Тел./факс (383) 267-09-10. E-mail: 2134539@mail.ru