МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Новосибирский государственный аграрный университет»

Утверждаю:
Декан ФВМ
_____ О.Ю. Леденева
«19» мая 2017 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.4(П) Преддипломная практика

Уровень профессионального образования прикладной бакалавриат

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль(и)
(программы)_____
(полное наименование профиля направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Курс 4/5 **Семестр** 8/9

Дифференцированный зачет (Зачет) 8/9 **семестр**

Новосибирск 2017

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Новосибирский государственный аграрный университет»

Утверждаю:
Декан ФВМ
_____О.Ю. Леденева
«_____»_____ г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.4(П) Преддипломная практика

Уровень профессионального образования прикладной бакалавриат

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль(и)
(программы)_____
(полное наименование профиля направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Курс 4/5 **Семестр** 8/9

Дифференцированный зачет (Зачет) 8/9 **семестр**

Новосибирск 2017

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного 01 декабря 2016 года № 1516

Разработчики:

доцент кафедры ВСЭ и паразитологии Леденева О.Ю.

доцент кафедры ВСЭ и паразитологии Зубарева И.М

ст. преподаватель кафедры ВСЭ и паразитологии Коновалов Е.С.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «__» _____2017г., протокол №_____

Заведующий кафедрой ВСЭ и паразитологии

доцент, канд. вет. наук Леденева О.Ю.

Программа одобрена учебно-методической комиссией факультета «___» _____ 2017г., протокол №___

Председатель учебно-методической комиссии

1. Цели производственной, преддипломной практики

Целями производственной преддипломной практики являются сбор необходимой информации для выполнения выпускной квалификационной работы по заданной тематике и закрепление, углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности,

2. Задачи производственной, преддипломной практики

Задачами производственной, преддипломной практики являются выполнение выпускной квалификационной работы, а также практическая работа на производстве продуктов животного и растительного происхождения; закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по всему циклу наук; овладение производственными навыками по ветеринарно-санитарной экспертизе, оценке и производственному ветеринарно-санитарному контролю на всех этапах переработки продуктов питания; освоить современные методы лабораторных исследований мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов и меда. Сбор статистических данных по теме выпускной квалификационной работы, анализ полученных данных. Проведение исследовательской работы.

3. Вид практики

Производственная, преддипломная. Способ проведения практики: стационарно и выездная. Форма проведения практики непрерывно.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной, преддипломной практики.

В результате прохождения данной практики, обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования компетенций:

- изучать передовые методы ведения хозяйственной деятельности сельскохозяйственных предприятий;
- организовывать и проводить мероприятия по профилактике и ликвидации инфекционных и инвазионных болезней, общих для человека и животных, а также незаразных болезней, опасных для здоровья животных;
- отработать приемы ветеринарно-санитарной экспертизы всех продуктов убоя животных и методов лабораторного анализа сырья и продуктов животного происхождения;
- проводить ветеринарно-санитарные мероприятия и ветеринарно-санитарную экспертизу при заготовке и убое животных, торговле мясом, молоком, мясными и молочными продуктами, яйцами, рыбой и др.;
- организовывать ветеринарно-санитарный надзор за состоянием мест торговли;
- осуществлять ветеринарно-санитарную оценку проектирования и использования животноводческих и ветеринарных объектов и качества кормов;
- освоить ведение ветеринарной документации, способствовать повышению квалификации рабочих, ветеринарных санитаров и др.;
- осуществлять мероприятия по предотвращению производственного травматизма и профессиональных заболеваний;
- владеть рациональными приемами поиска и использования научно-технической информации, включая использование вычислительной техники.

Код	Формулировка компетенции	Планируемые результаты
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать способы саморазвития
		Уметь повышать свою квалификацию
		Владеть навыками повышения квалификации и мастерства
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать правила поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
		Уметь осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		Владеть навыками обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, излагать ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, Санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, Санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности
		Уметь использовать

		нормативную и техническую документацию, регламенты, Санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности
		Владеть навыками использования нормативной и технической документацией, регламентами, Санитарно-эпидемиологические правилами и нормами, HACCP, GMP, ветеринарными нормами и правилами и др. в своей профессиональной деятельности
ОПК-3	Способностью изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Знать основные нормативно-технические документы в области ВСЭ
		Уметь применить знания по НТД при проведении оценки продукции животного и растительного происхождения
		Владеть навыками поиска необходимой информации
ОПК-4	Способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Знать метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
		Уметь применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной

		области
		Владеть навыками инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
ПК-1	Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Знать основные методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок

		растительного происхождения
ПК-2	Готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Знать ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой; порядок сдачи-прием продуктивных животных на перерабатывающие предприятия; ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при инфекционных и инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии; ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов, птицы, рыбы и рыбных продуктов; современные методы исследования арбитражных вопросов по определению качества сырья и продуктов животного происхождения
		Уметь проводить контроль качества продуктов животноводства, осуществлять производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасных, консервных цехах, при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов, при переработке диких промысловых животных, на рынках; проводить ветеринарно-санитарный надзор при импорте и экспорте сырья и продуктов животного происхождения;

		анализировать полученные результаты исследований
		Владеть лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения; методами судебной ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения; методами утилизации биоотходов, в том числе при чрезвычайных ситуациях (землетрясение, острые эпизоотии и др.)
ПК-3	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знать элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		Уметь осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		Владеть техникой элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-4	Способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Знать современные требования, предъявляемые к продукции животного и растительного происхождения, новейшее лабораторное оборудование для проведения ВСЭ

		Уметь применить полученные базовые знания на практике
		Владеть методиками проведения лабораторных и органолептических испытаний продукции животного и растительного происхождения
ПК-6	Способностью применять современные информационные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Знать современные информационные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		Уметь применять современные информационные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		Владеть компьютерной грамотностью
ПК-7	Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		Уметь применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		Владеть техникой безопасности, производственной санитарии, пожарной

		безопасности и охраны труда
ПК-8	Готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам	Знать производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам
		Уметь составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам
		Владеть составлением производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленной отчетности по утвержденным нормам
ПК-9	Владением методами охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Знать методы охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
		Уметь применять методы охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
		Владеть приемами осуществления методов охраны труда и защиты

		производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

5. Место практики в структуре ООП

Входит в состав учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) утвержденным Ученым советом Новосибирского ГАУ протокол № 5 от 24.04.2017 г

6. Указание объема учебной практики

Очное отделение 4 курс / 8 семестр (4 недели) – 6 з.е.

Заочное отделение 5 курс / 9 сессия (4 недели) – 6 з.е.

7. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость производственной, преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часа. Содержание и виды работ, включая самостоятельную работу обучающихся, по этапам практики представлены в таблице.

№ п/п	Этап практики	Форма текущего контроля
1.	Организационно-подготовительный этап (регистрация и выдача направления на практику, разработка, регистрация и выдача задания на практику, инструктаж по практике (в.ч. по подготовке отчетной документации), инструктаж по технике безопасности)	Запись в журнале регистрации инструктажа по технике безопасности Запись в журнале регистрации выдачи направлений
2.	Практический. Прохождение практики на производстве и получение характеристики от руководителя по месту прохождения практики. Ознакомление с научной литературой и сбор необходимой информации по утвержденной теме выпускной квалификационной работы.	Ведение студентом дневника практики. Выполнение индивидуального задания руководителя выпускной квалификационной работы.
3.	Этап подготовки отчета (обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, защита отчета по практике)	Отчет по практике Зачет

На производственном этапе практики обучающийся должен выполнить виды работ, которые способствуют формированию и развитию указанных компетенций.

№	Разделы (этапы) практики	Компетенции
1	**Ветеринарно-санитарная экспертиза**	ОК-7; ОПК-1,2,3,4; ПК-

	Изучить структуру боенских предприятий, организацию ветеринарной службы по ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и готовой продукции. Освоить методы предубойного осмотра скота, послеубойного исследования туш и других продуктов убоя. Приобрести практические навыки по нормам отбора проб для бактериологического, физико-химического и других методов исследования: провести трихинеллоскопию свинины. На молочном заводе ознакомиться с правилами приема молока, отбора проб и методами исследований, технологией переработки молока и производства молочных продуктов. В лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка изучить документацию на мясо и другие продукты, принять участие в исследовании мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы, пищевых яиц, меда и продуктов растительного происхождения	1,2,3,4,6,7,8,9
2	**Судебная ВСЭ** Знать правовое и нормативное обоснование назначения, организации и проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы; порядок организации проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы; документарное сопровождение судебной ветеринарно-санитарной экспертизы	ОК-7; ОПК-1,2,3,4; ПК-1,2,3,4,6,7,8,9
3	**Ветеринарная санитария** Владеть теоретическими и практическими навыками организации и контроля мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	ОК-7; ОПК-1,2,3,4; ПК-1,2,3,4,6,7,8,9
4	**Ветеринарное законодательство** Знать основные положения законодательства РФ в области ветеринарии	ОК-7; ОПК-1,2,3,4; ПК-1,2,3,4,6,7,8,9

8. Форма отчетности по практике

Перечень документов необходимых для аттестации по производственной практике:

1. Бланк-задание на практику;

Направление на производственную практику с отметками о прибытии и выбытии из профильной организации (приложение А);

2. Дневник по производственной практике (приложение Б);

3. Отчет по производственной практике (приложение В);

4. Характеристика (оценочное заключение) (приложение Г);

5. Совместный рабочий график (план) проведения практики (приложение Д);

7. Приказ о принятии обучающегося и назначение руководителя практики;

8. Аттестационный лист (приложение Е).

9. Выписка из журнала вводного инструктажа профильной организации, либо его копия (титул и страница с записью об инструктировании обучающегося) (приложение Ж).

9. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся (по итогам практики).

Аттестация обучающихся проводится комплексно, с учетом сроков сдачи отчетной документации, результатов проверки дневника и отчета, оценочного заключения (характеристики), качества ответов на вопросы при защите практики.

Примерный перечень вопросов к зачету:

1. Дайте ветеринарно-санитарную оценку технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения.

2. Дайте ветеринарно-санитарную оценку зданиям и сооружениям для содержания животных.

3. Какие меры предпринимаются для производства безопасной продукции животноводства?

4. Перечислите правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.

5. Опишите протокол действий при вскрытии сельскохозяйственных животных.

6. Оцените правильность проведенного лечения в порядке судебно-ветеринарной экспертизы и арбитражного производства.

7. Дайте определение и назовите методы дезинфекции на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора.

8. Дайте определение и назовите методы дезинсекции, дезинвазии на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора.

9. Дайте определение и назовите методы дератизации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора.

10. Дайте определение и назовите методы дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора.

11. Дайте определение и назовите методы дезинвазии и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора.

12. Признаки опасных инфекционных болезней животных, общих для человека и животных.

13. Какие Вы знаете опасные инвазионные болезни животных?

14. Методы определения инфекционных и инвазионных заболеваний животных?

15. Каковы назначение, цели деятельности, структура профильного предприятия, бюджетного учреждения, лаборатории и т.д., в котором проходила производственная практика?

16. Какими основными нормативно-правовыми актами руководствуется в своей деятельности профильное предприятие, бюджетное учреждение, лаборатория и т.д., в котором проходила практика?

17. Какие профессиональные умения были приобретены в результате прохождения производственной практики?

18. Какой опыт профессиональной деятельности Вы получили в результате прохождения производственной практики?

19. Какие отчетные и статистические данные Вы собрали и проанализировали за время прохождения практики?

20. С какими трудностями столкнулись при выполнении индивидуального задания в ходе прохождения производственной практики?

21. Выделите основные проблемы по теме выпускной квалификационной работы, которые вы выявили за время прохождения практики?

22. Опишите возможные пути решения выявленных проблем по теме выпускной квалификационной работы?

23. С какой научной литературой Вы работали по теме выпускной квалификационной работы?

Критерии оценки на дифференциальном зачете:

Высокий уровень «Отлично». Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, кооперироваться с коллегами, повышать свою квалификацию; показал навыки использования данных в управлении производственными процессами, навыки анализа результатов деятельности производственных подразделений; навыки внедрения результатов исследований и разработок в профессиональной сфере; навыки владения работой и проведением анализа научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; владения современными достижениями в профессиональной сфере.

Повышенный уровень «Хорошо». Обучающийся показал хорошие знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи средней, и частично, повышенной сложности, кооперироваться с коллегами, повышать свою квалификацию; показал навыки использования данных в управлении производственными процессами, навыки анализа результатов деятельности производственных подразделений; навыки внедрения результатов исследований и разработок в профессиональной сфере; навыки работы и проведения анализа научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; владения современными достижениями в профессиональной сфере.

Пороговый уровень «Удовлетворительно». Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи; кооперироваться с коллегами, повышать свою квалификацию; показал навыки использования данных в управлении производственными процессами; навыки анализа результатов деятельности производственных подразделений; навыки работы и проведения анализа научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; владения современными достижениями в профессиональной сфере.

Уровень не сформирован «Неудовлетворительно». При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений практики, неумение находить правильное решение конкретной практической задачи, кооперироваться с коллегами, повышать свою квалификацию; не показал навыки использования данных в управлении производственными процессами; навыки анализа результатов деятельности подразделений; навыки внедрения результатов исследований и разработок в профессиональной сфере; навыки работы и анализа научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; владения современными достижениями в профессиональной области.

Матрица соответствия критериев оценки уровню сформированности компетенций

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«*Отлично*»	«*Высокий уровень*»
«*Хорошо*»	«*Повышенный уровень*»
«*Удовлетворительно*»	«*Пороговый уровень*»
«*Неудовлетворительно*»	«*Не достаточный*»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«*Зачтено*»	«*Достаточный уровень*»
«*Не зачтено*»	«*Не достаточный уровень*»

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

Список основной литературы:

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник/Под ред. проф. М.Ф. Боровкова. 4-е изд., стер.-СПб.:Издательство «Лань», 2013.- 480 с.: ил. – (Учебники для вузов. Специальная литература).

2. Кунаков А.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник/ Под ред. А.А. Кунакова. – М.:ИНФРА-М, 2015. – 234 с.-(Высшее образование:Бакалавриат).

3. Внутренние болезни животных: учебник/ Под ред. Г.Г. Щербакова, А.В. Яшина, А.П. Курдеко и др. – СПб.: Лань, 2014. 720 с. [ЭБС]

4. Инфекционные болезни: Учеб. Пособие/ Бережнова И.А.-М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016.-319 с.

5.Госманов Р.Г. Санитарная микробиология: учеб. Пособие для студентов ВУЗов по специальности 111201 – Ветеринария/ Р.Г. Госманов, А.К. Галиуллин. СПб «Лань», 2010-240 с.- (Гр)

Список дополнительной литературы:

1. Дячук, Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: справ.: учеб. пособие / Т. И. Дячук ; под ред. проф. В.Н. Кисленко. - М. : КолосС, 2008. - 365 с. - Библиогр.: с. 359. - Предм. указ.: с. 360-361.

2. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: учеб. пособие (бакалавр, магистр) / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. - СПб. : Изд-во "РАПП", 2008. - 406 с. - Библиогр.: с. 390-398.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках : учеб. пособие для студ. вузов по вет. спец. / сост.: проф. И.Г. Серегин, проф. М.Ф. Боровков, проф. В.Е. Никитченко. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 465с. - Библиогр.: с. 462-465.

4. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза : учеб. для студ. вузов / А. А. Кунаков [и др.] ; под ред. А.А. Кунакова. - М. : КолосС, 2007. - 400 с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студ. высш. учеб. заведений). - Прил.: с. 258-394. - Библиогр.: с. 395-398.

5. Леденева, О.Ю. Основы ветеринарной токсикологии и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях : учеб. пособие для студ. заоч. и очной формы обучения по спец. "Ветеринария" / О. Ю. Леденева, А. Б. Иванова ; Новосиб. гос. аграр. ун-т. - Новосибирск, 2004. - 34 с. - Библиогр.: с. 33. -

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза : метод. указ. по самостоят. изучению дисциплины и выполн. контр. работ / сост. : О.Ю. Леденева; Мин. сел. хоз-ва РФ, ФГОУ Новосиб. гос. аграр. ун-т, Ин-т ветеринар. медицины. - Новосибирск, 2007. - 27 с. - Библиогр. : с. 26-27.

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов при переработке и хранении : метод. рекомендации / М. А. Амироков [и др.] ; Новосиб.гос. аграр. ун-т. - Новосибирск, 2005. - 47 с. - Библиогр. : с. 44-45

8. Салимов В.А. Патологическая анатомия (метод. указания по выполнению самост. работы для студентов вет. медицины): учеб- метод. пособие по спец. «Ветеринария» для студ. вузов/ В.А. Салимов, А.В. Жаров; М-во сел. хоз-ва Рос.Федерации. – Самара, 2004.

9. Салимов В.А. Патологоанатомическая и дифференциальная диагностика эшерихиозов, сальмонеллёзов, пастереллёзов, анаэробных инфекций: атлас. - М.:Колос, 2001.

10. Шмидт Ю.Д. Морфофункциональная характеристика нарушений крово-лимфообращения и обмена тканевой жидкости: метод. указания /Новосиб. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск,2007.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт Минсельхоза России
2. Аграрная российская информационная система
3. Единый сервисный портал Минсельхоза России
4. Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору
5. Государственная информационная система в сфере ветеринарии: Ветис
6. Электронно-библиотечная система НГАУ

12 . Материально-техническое обеспечение учебной практики

Для проведения преддипломной практики предусмотрена лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы кафедры ВСЭ и паразитологии. Заключены договора с ГБУ НСО УВ Новосибирской области, города Новосибирска.

Приложение А

ФГБОУ ВО Новосибирский государственный аграрный университет
факультет ветеринарной медицины
кафедра ВСЭ и паразитологии
направление 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Индивидуальное задание
на прохождение производственной практики

Студенту _____курса_____
группы _____
Место прохождения практики (выполнения НИРС)
_____
_____
Тема (квалификационной работы)
_____
_____
_____
Цель работы_____
_____
Задачи исследования_____
_____
_____

Схема и методика исследований (индивидуальное задание)
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Руководитель практики от Новосибирского ГАУ:
_____(_____)
(подпись)

Руководитель практики от Организации:
_____(_____)
(подпись)
Дата выдачи задания_____

Ознакомлен:_____(дата и подпись студента)

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

НАПРАВЛЕНИЕ № _____ от «_____»_____г.

Студент

_____группа_____

____курс,факультет(институт)_____

согласно приказу по ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ от «___»_____20___г. №_____ договор между (письмо от)

_____

(наименование организации)

и ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ от «____»_____20__г. №_____

направляется в

_____

(наименование предприятия)

_____района_____

____области

дляпрохождения_____практики

(вид практики: учебной, производственной, преддипломной)

по направлению подготовки/специальности

_____

профилю _____

сроком с «____»_____20___ г. по «____»_____20___ г.

Декан(директор)_____

Руководитель практики от Новосибирского ГАУ_____

(подпись) (И.О. Фамилия)

Отметка о прибытии в пункты назначения и выбытия из них:

Выбыл из ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

«____»_____г.

Подпись _____

М.П.

Прибыл в _____

«____»_____г.

Подпись _____

М.П.

Выбыл из _____

«____»_____г.

Подпись _____

М.П.

Прибыл в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

«____»_____г.

Подпись _____

М.П.

Приложение Б

Титульный лист дневника

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Факультет ветеринарной медицины

Кафедра

_____

(наименование кафедры)

ДНЕВНИК
Прохождения производственной практики обучающегося
Преддипломная практика

_____

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Курс____ группа_____
Направление
подготовки_____

Профиль
подготовки_____

Сроки практики с _____по _____
____

Место прохождения практики _____
____

(организация, район, область)

_____
____

_____
____

Руководитель практики от предприятия:
_____ _____ /
_____ /

(должность, подпись, расшифровка)

МП

Новосибирск 20__

Форма дневника

Дата	Рабочее место	Характеристика и результаты выполненной работы
1	2	3

Приложение В

Отчет по производственной практике

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Факультет ветеринарной медицины

Кафедра _____
(наименование кафедры)

ОТЧЕТ
По производственной практике, в том числе
Преддипломная практика

_____
(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Курс____ группа_____
Направление подготовки_____

Профиль подготовки_____

Сроки практики с _____по _____

Место прохождения практики _____
(организация, район, область)

_____

_____

Руководитель практики от образовательной организации:
_____ _____ / _____ /
(должность, подпись, расшифровка)

Новосибирск 20__

Приложение Г

ХАРАКТЕРИСТИКА (ОЦЕНОЧНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ)

на обучающегося _____

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

период прохождения практики _____

п/п	Показатели	Результат (нужное подчеркнуть)
	Уровень теоретической подготовки	высокий, удовлетворительный, неудовлетворительный
	Уровень практической подготовки	высокий, удовлетворительный, неудовлетворительный
	Трудовая дисциплина	высокая, удовлетворительная, неудовлетворительная
	Качество выполняемых работ	высокое, удовлетворительное, неудовлетворительное

Практикант овладел:

_____

_____

_____

_____

Заключение:

индивидуальное задание выполнено:

(в полном объеме, неполном объеме, не выполнено)

_____

_____

(нужное подчеркнуть)

Замечания и пожелания в адрес обучающегося _____

_____

_____

_____

Руководитель практики от предприятия: _____/_____/

(подпись) *(расшифровка)*

«___» _____ 20___ г.

Приложение Д

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Факультет ветеринарной медицины
Кафедра_____

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой _____ /_____/
«__» _____ 20__г.

Совместный рабочий график (план) проведения практики
(учебной, производственной)

Студента _____курса ___ группы____
Специальность_____
_____
Место прохождения практики _____
_____

Сроки прохождения практики: с «__» _____ 20__ г.
по «__» _____ 20__ г.

Планируемые работы практики
(учебной, производственной)

№ п/п	Содержание работы)	Сроки выполнения	Форма отчетности	Отметка руководителя о выполнении
1.	Ознакомительный этап		Проведение вводного инструктажа, индивидуальное задание	
2.	Выполнение индивидуального задания		Мероприятия по сбору материала, заполнение дневника на практику	
3.	Аттестация итогов практики		Характеристика от предприятия	
4.	Подготовка отчета по практике		Отчет по практике	
5.	Защита отчета по практике на кафедре		Ведомость	

Руководитель практики от ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ:
_____/_____/
(должность, подпись, расшифровка подписи)

Руководитель практики от профильной организации:
_____/_____/
(должность, подпись, расшифровка подписи)

Практикант
_____
(подпись студента)

Приложение Е

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
по производственной практике

Тип: Б2.В.4(П) Преддипломная практика
Семестр: 7/9

_____ учебной группы _____,
Ф.И.О. студента

проходившего(ей) производственную практику по направлению подготовки _____ в организации _____ _____,
наименование организации, юридический адрес

в объеме _____ час. с «___»_____ 201__ г. по «___»_____ 201__ г.

Уровень сформированности компетенций

Наименование компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Уровень сформированности компетенций
Способностью к самоорганизации и самообразованию ОК-7	Знать способы саморазвития Уметь повышать свою квалификацию Владеть навыками повышения квалификации и мастерства	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Не достаточный уровень*
Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий ОПК-1	Знать правила поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных Уметь осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий Владеть навыками обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, излагать ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Не достаточный уровень*

Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, Санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности ОПК-2	Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, Санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, Санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности Владеть навыками использования нормативной и технической документацией, регламентами, Санитарно-эпидемиологические правилами и нормами, HACCP, GMP, ветеринарными нормами и правилами и др. в своей профессиональной деятельности	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Не достаточный уровень*
Способностью изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования ОПК-3	Знать основные нормативно-технические документы в области ВСЭ Уметь применить знания по НТД при проведении оценки продукции животного и растительного происхождения Владеть навыками поиска необходимой информации	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Не достаточный уровень*
Способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области ОПК-4	Знать метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области Уметь применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области Владеть навыками инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Не достаточный уровень*

Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения ПК-1	Знать основные методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Не достаточный уровень*

Готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения ПК-2	Знать ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой; порядок сдачи-прием продуктивных животных на перерабатывающие предприятия; ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при инфекционных и инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии; ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов, птицы, рыбы и рыбных продуктов; современные методы исследования арбитражных вопросов по определению качества сырья и продуктов животного происхождения Уметь проводить контроль качества продуктов животноводства, осуществлять производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасных, консервных цехах, при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов, при переработке диких промысловых животных, на рынках; проводить ветеринарно-санитарный надзор при импорте и экспорте сырья и продуктов животного происхождения; анализировать полученные результаты исследований Владеть лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения; методами судебной ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения; методами утилизации биоотходов, в том числе при чрезвычайных ситуациях (землетрясение, острые эпизоотии и др.)	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Не достаточный уровень*

Готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия ПК-3	Знать элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия Уметь осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия Владеть знаниями мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Не достаточный уровень*
Способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач ПК-4	Знать современные требования, предъявляемые к продукции животного и растительного происхождения, новейшее лабораторное оборудование для проведения ВСЭ Уметь применить полученные базовые знания на практике Владеть методиками проведения лабораторных и органолептических испытаний продукции животного и растительного происхождения	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Не достаточный уровень*
Способностью применять современные информационные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов ПК-6	Знать современные информационные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов Уметь применять современные информационные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов Владеть компьютерной грамотностью	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Не достаточный уровень*

Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда ПК-7	Знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда Уметь применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда Владеть приемами осуществления правилтехники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Не достаточный уровень*
Готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам ПК-8	Знать производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам Уметь составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам Владеть компьютерной грамотностью	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Не достаточный уровень*
Владением методами охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий ПК-9	Знать методы охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий Уметь применять методы охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий Владеть приемами осуществления методов охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Не достаточный уровень*

Уровень сформированности компетенций:
Высокий уровень, повышенный уровень, пороговый уровень, не достаточный уровень.

Заключение: аттестуемый(ая) _____ владение профессиональными компетенциями.

Руководитель практики от предприятия

_____

(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата ___ ___ 201__ г.

* Аттестационный лист используется при форме контроля прохождения практики – зачет с оценкой

Приложение Ж

ВЫПИСКА

из журнала вводного инструктажа

_____

(название организации)

ата	Фамилия И.О. инструкти-руемого	Год рождения	Должность инструкти-руемого (практикант)	Наименование подразделения, в которое направляется инструктируемый	Фамилия И.О. инструкти-рующего	Подпись	
						Инструкти-рующего	Инструкти-руемого

Выписка верна: специалист по охране труда

_____/_____/

(подпись, расшифровка подписи)