

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Ветеринарно-санитарная экспертиза
Методические указания по производственной практике для студентов,
обучающихся по направлению подготовки
36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (бакалавр)

Ставрополь, 2023

Составители:

Скрипкин В.С. – декан факультетов ветеринарной медицины и технологического менеджмента, к.в.н, профессор; **Агарков А.В.** – зам. декана по учебной работе, д.б.н., доцент; **Порублев В.А.** – председатель учебно-методической комиссии факультета, д.б.н., профессор; **Квочко А.Н.** – зав. кафедрой физиологии, хирургии и акушерства, д.б.н., профессор; **Оробец В.А.** – зав. кафедрой терапии и фармакологии, д.в.н., профессор; **Дилекова О.В.** – зав кафедрой паразитологии и ветсанэкспертизы, анатомии и патанатомии, д.б.н., профессор; **Ожередова Н.А.** – зав кафедрой эпизоотологии и микробиологии, д.в.н, профессор.

Рецензенты:

Батищева Е.А. – председатель учебно-методического совета университета, к.э.н., доцент; **Сычева О.В.** – зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции д.с.-х.н., профессор.

В методических указаниях представлена информация по содержанию и прохождению производственной практики.

Методические указания предназначены для студентов и составлены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта ВО по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Методические указания рассмотрены на заседании учебно-методической комиссии факультетов ветеринарной медицины и технологического менеджмента, протокол №16 от «29» марта 2012 г. и признаны соответствующими требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (бакалавриат).

СОДЕРЖАНИЕ

	Введение	4
1.	Цели и задачи производственной практики	5
2.	Организация и места прохождения производственной практики	5
3.	Краткая инструкция студенту-практиканту при прохождении производственной практики	7
4.	Инструктаж по технике безопасности	8
5.	Отчетность по результатам практики и сроки предоставления отчетности	8
5.1.	Информация, излагаемая в основной части отчета	9
6.	Защита отчета по производственной практике	14
7.	Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики	14
	ПРИЛОЖЕНИЯ	16

ВВЕДЕНИЕ

Целью **Ветеринарно-санитарной экспертизы** как одной из отраслей ветеринарии является, прежде всего, предупреждение зооантропонозов и других заболеваний, причиной возникновения которых может служить употребление человеком некачественных и опасных продуктов питания животного происхождения. Кроме того, в цели ветеринарно-санитарной экспертизы входит профилактика болезней животных, распространение которых происходит через корма животного происхождения. Ветеринарно-санитарный эксперт должен уметь проводить ветеринарно-санитарные мероприятия, решать вопросы санитарно-гигиенического исследования и ветеринарно-санитарного благополучия пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения при производстве, на всех этапах переработки, транспортировки и хранения с целью обеспечения безопасности продукции для здоровья населения. Формирование навыков в этой области невозможно без практической отработки теоретических знаний, получаемых студентами в процессе изучения дисциплины.

Производственная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы, направленным на формирование у обучающихся соответствующих компетенций в процессе выполнения работ, определенных ФГОС ВО видов деятельности.

Производственное обучение в условиях предприятий по переработке продукции животного происхождения и ветеринарных учреждений, в том числе государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков, является важной организационной и научно-методической частью дальнейшего совершенствования качества подготовки ветеринарных специалистов.

Поэтому в соответствии с государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (бакалавр) и учебным планом практическая подготовка ветеринарно-санитарных экспертов связана с приобретением соответствующих знаний умений и навыков.

Производственное обучение студентов в высших учебных заведениях является составной частью учебно-воспитательного процесса, в результате которой закрепляются теоретические знания, приобретаются необходимые навыки и умения в профессиональной деятельности. Применение полученных теоретических знаний студентами на практике формирует у них творческое отношение к труду и помогает лучше ориентироваться в выбранной специальности. Практика организуется в соответствии с основной профессиональной образовательной программой, учебным планом, рекомендуемым для направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (степень) «бакалавр» и положением об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целью производственной практики по **Ветеринарно-санитарной экспертизе** является закрепление и углубление теоретической подготовки студентов и приобретение ими практических навыков и компетенций в сфере:

- проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения;
- лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;
- осуществления контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки.

Задачи производственной практики

Задачами производственной практики по **Ветеринарно-санитарной экспертизе** является закрепление навыков:

- предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц;
- послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы с определением обоснованного заключения об их качестве и безопасности;
- отбора проб и консервирования материала для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
- органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса и молока больных и здоровых животных;
- исследования молока и молочных продуктов, туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы, пищевых животных жиров и растительных масел, рыбы, яиц и меда в условиях продовольственных рынков.
- осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И МЕСТА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В качестве баз практики могут быть использованы станции по борьбе с болезнями животных, предприятия по переработке продукции животного происхождения, ветеринарные или иные аккредитованные в области установления безопасности и качества пищевой продукции лаборатории и другие организации и учреждения, которые могут обеспечить успешное выполнение студентом программы производственной практики и квалифицированное руководство.

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

Перед началом производственной практики для студентов деканатом проводится организационное собрание, на котором необходимо:

- довести до сведения обучающихся цели и задачи по практике;
- сообщить студентам точные сроки практики и руководителя практики от Университета;
- подробно ознакомить студентов-практикантов с программой практики;
- сообщить требования по составлению отчета по практике;
- информировать студентов о дате подведения итогов практики;
- сообщить содержание подробной инструкции по технике безопасности, согласно действующему законодательству, которую проводит специалист по охране труда от Университета.

Обязательными объектами, на базе которых студент-практикант реализует поставленные цель и задачи производственной практики, являются:

- 1) государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков,
- 2) убойные предприятия: мясокомбинаты, убойные пункты и санитарные бойни.

В качестве дополнительных объектов могут выступать молочно-товарные фермы, заводы и цеха по переработке сырья животного происхождения (колбасные, рыбопосолочные, консервные), отделы ветеринарно-санитарной экспертизы районных ветеринарных лабораторий, лаборатории, аккредитованные в области оценки безопасности и качества продукции животного происхождения.

Не менее чем за две недели до начала практики издается приказ по Университету о направлении на практику. В приказе отражается закрепление каждого обучающегося за структурным подразделением Университета или профильной организацией, а также указывается вид практики и срок её прохождения, назначенный руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры, отвечающей за организацию практики по представлению декана факультета.

Руководитель практики от Университета:

- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики *см. Приложение 3*;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а так же при сборе материалов согласно выданному индивидуальному заданию.

Руководитель практики от профильной организации:

- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

В процессе организации практик деканат факультета координирует работу по формированию базы прохождения практик обучающихся направлений подготовки/специальностей, реализуемых факультетом.

Во время прохождения практики обучающийся обязан:

- соблюдать Устав Университета, выполнять все административные и научно-технические указания руководителя практики от Университета и от профильной организации, обеспечивать высокое качество выполняемых работ;
- полностью выполнить индивидуальное задание;
- соблюдать правила внутреннего распорядка, правила охраны труда профильной организации, в которой проходит практика;
- изучить правила эксплуатации оборудования, правила и нормы по охране труда, производственной санитарии, противопожарной защите и другие условия работы на производстве;
- обращаться за консультациями по вопросам, возникающим в процессе практики, к руководителям практики, как от Университета, так и от профильной организации;
- предоставить руководителю практики отчет о выполнении всех заданий, предусмотренных программой практики.

3. КРАТКАЯ ИНСТРУКЦИЯ СТУДЕНТУ-ПРАКТИКАНТУ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Перед выездом на практику необходимо:

Подробно выяснить: характер и сроки практики; подробный адрес базы практики;

Получить инструктаж о технике безопасности по организации и программе практики;

Получить задания, которые необходимо выполнить (по теме курсовой работы, учебно-исследовательской или научно-исследовательской работы студентов);

Прибыв на место практики, студент-практикант обязан:

1. Явиться в организацию или предприятие, куда командирован и отметить в дневнике дату прибытия;
2. Явиться к руководителю практики от организации, ознакомить его с программой практики и индивидуальными заданиями, согласовать с ним рабочее место, календарный план-график прохождения практики, порядок проведения работы, порядок пользования производственно-техническими материалами, литературой, инструментами и приборами, порядок получения спецодежды, порядок работы с документацией и подведения итогов практики;

3. Ознакомиться с правилами внутреннего распорядка и техникой безопасности в учреждении, организации и неуклонно их выполнять;
4. Уточнить с руководителем практики от организации, кто будет руководить работой студента-практиканта непосредственно на рабочем месте, порядок и место получения консультаций;

Обязанности студента в период практики:

1. Не позднее следующего дня по прибытии на место практики пройти инструктаж по технике безопасности и приступить к работе;
2. При пользовании производственно-техническими материалами предприятия (организации) строго руководствоваться установленным порядком эксплуатации и хранения этих материалов;
3. Систематически вести дневник практики;
4. Записи в дневнике должны показать умение студента разбираться как в организации, так и в технологии производства, проведении ветеринарно-санитарной экспертизы,
5. Все полученные инструменты, приборы, литературные источники, оставшиеся расходные материалы, реактивы, спецодежда и обувь должны быть своевременно возвращены по принадлежности;
6. Перед отъездом на место практики студент должен получить разрешение руководителя предприятия, отметить в дневнике и направлении дату и заверить ее печатью.

Возвратившись с практики необходимо представить для проверки и защиты в комиссии, установленные деканатом, дневник и отчет по практике в строго указанные сроки.

4. Инструктаж по технике безопасности

Содержание подробной инструкции по технике безопасности приводится в Правилах по охране труда при работе в ветеринарных лабораториях и Правилах по охране труда в животноводстве, утвержденных приказом Минсельхоза РФ от 10 февраля 2003 г. N 49, основанных на нормативных актах, Законах РФ и других документах, перечисленных в тексте Правил.

5. ОТЧЕТНОСТЬ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРАКТИКИ И СРОКИ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ОТЧЕТНОСТИ

По окончании практики на основании собранных и изученных материалов, а также собственных наблюдений и предложений обучающийся предоставляет руководителю практики от кафедры в установленный срок отчет по практике (*Приложение 1, 2*).

Отчет должен быть иллюстрирован таблицами, диаграммами, схемами, фотоснимками или рисунками и др. Указанные иллюстрации можно включить в текст соответствующих разделов отчетов или дать их в виде приложения. Рекомендуемый объем отчета – 15-20 страниц.

Отчет пишется на одной стороне листа А-4 стандартных размеров и состоит из следующих разделов:

Титульный лист

Содержание

1. Введение

2. Основная часть

3. Специальная часть

4. Заключение

Список использованных источников информации

Приложение

Титульный лист оформляется в соответствии с установленной формой и содержит выходные данные отчета. Пример оформления титульного листа представлен (*Приложение 1*).

Содержание отображает структуру отчета с указанием номера страниц расположения её структурных элементов. Пример оформления представлен в (*Приложение 2*).

Введение кратко дается географическое расположение организации или предприятия, в которую был направлен студент для прохождения производственной практики, основное направление деятельности, а также определяются конкретные цели и задачи, определенные перед студентом

В основной части отчета дается описание выполненных отдельных программ практик по учебным дисциплинам.

В специальной части оформляется описание выполненной работы согласно индивидуальному заданию, выданному руководителем практики от университета и полученные результаты.

В заключении должны быть обобщены собранные материалы и раскрыты основные вопросы и направления, которыми занимался обучающийся на практике.

Список источников информации должен содержать только те источники, которые действительно были использованы при выполнении задания производственной практики и отчета о ее прохождении.

В приложения выносятся исследовательские материалы, таблицы, иллюстрации, графики и т.д. При наличии приложений в тексте отчета на них необходимо делать ссылки. Приложения приводятся в хронологическом порядке, т.е. порядок приложений совпадает с логическим порядком текста. Объем приложений не регламентирован и не входит в общий объем отчета.

5.1. Информация, излагаемая в основной части отчета

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Осуществление государственного ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках (работа в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка)

Для прохождения практики по данному разделу студенту необходимо получить разрешение начальника городской или районной станции по борьбе с болезнями животных, в состав которой входит государственная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.

По прибытии в ГЛВСЭ студент должен ознакомиться со структурой и основными функциями подразделения. В дальнейшем в отчете необходимо отразить следующие данные: местонахождение лаборатории, обеспеченность типовыми или приспособленными помещениями, план лаборатории, ее штат, информацию об оснащении и документации, которая ведется в ГЛВСЭ.

В процессе прохождения практики студент обязан ознакомиться с порядком приема продукции к экспертизе, особенностями проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя разных видов животных в ГЛВСЭ продовольственных рынков, порядком клеймения, а также порядком утилизации конфискатов. Под руководством ветеринарных специалистов лаборатории студент проводит ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, меда, растительных продуктов.

В отчете студент необходимо изложить следующие сведения: особенности осмотра продуктов убоя разных видов животных в ГЛВСЭ, результаты экспертизы по каждой группе осмотренных продуктов убоя (с указанием послеубойного диагноза, если при осмотре обнаружены патологии) и порядок утилизации конфискатов. В отчет также заносят краткую характеристику методик ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, меда, растительных продуктов, применяемых в лаборатории с указанием конкретных результатов экспертиз по каждой группе продуктов (*прим.: приведение полных методик анализа не рекомендуется, достаточно указать только название методики и аналитического оборудования, при помощи которого осуществляется анализ*).

Пребывание и прохождение производственной практики в ГЛВСЭ подтверждается фотографиями, ксерокопиями документации (ветеринарных сопроводительных документов, актов, страниц журналов и пр.), оформляемой в ГЛВСЭ.

Результаты проведенных в процессе практики экспертиз вносят в таблицу

Таблица 1 - Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов в ГЛВСЭ рынка (образец)

Наименование продукции	Осмотрено всего, кг	Результаты экспертизы
Молочная продукция: Молоко	10	Направлено на утилизацию (превышение допустимого уровня кислотности)
Сметана	5	
сыр	10	
Рыба живая	120	Допущены к реализации
Мед	10	Допущена к реализации
Растительная продукция:		Допущен к реализации

Картофель		
Капуста белокоч.	250	
Огурцы	100	
	50	

Осуществление государственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях (работа на мясокомбинате, убойном пункте)

Предубойный осмотр и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и внутренних органов студент выполняет под руководством ветеринарного врача – представителя государственной ветеринарной службы, используя методы, изученные им по курсу дисциплины. При определении ветеринарно-санитарной оценки студент руководствуется Ветеринарным Законом.

По прибытии на убойное предприятие студент должен ознакомиться с его структурой. При этом в отчете необходимо изложить следующие сведения: местонахождение предприятия, мощность, схему расположения цехов и подсобных помещений; краткое описание технологического процесса убоя разных видов животных, применяемых на данном предприятии.

На следующем этапе студенту необходимо в деталях ознакомиться со структурой ветеринарной службы на предприятии, с указанием количества сотрудников, обслуживающих предприятие, их ведомственной принадлежности (производственная, государственная службы), прав и обязанностей. Необходимо изучить документацию, которую ведут ветеринарно-санитарные эксперты.

За время практики студент обязан самостоятельно провести предубойный осмотр не менее 10 (десяти) убойных животных различных видов. В отчете и должны быть отражены результаты предубойного осмотра: вид, пол, возраст животного, упитанность, температуру тела. При выявлении признаков заболеваний указывают время заболевания, основные клинические признаки, предварительный диагноз. Если животные подвергались лечению, необходимо указать, какими препаратами их лечили (антибиотики, камфорное масло, ихтиол и др.) и обрабатывали ли пестицидами.

Под руководством ветеринарного специалиста студент должен провести послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя не менее чем от 10 (десяти) животных. В процессе осуществления осмотра студенту необходимо провести послеубойную диагностику и санитарную оценку туш и внутренних органов при незаразных, гинекологических, хирургических, паразитарных, инфекционных заболеваниях животных.

В отчете студент должен отразить следующие сведения: описание методики осмотра продуктов убоя разных видов животных с учетом специфики и мощности перерабатывающего предприятия; патологоанатомические изменения при осмотре головы, селезенки, легких, сердца, печени, почек, желудка (преджелудков), кишечника, вымени, матки, семенников, мочевого пузыря, поджелудочной железы и туши. Затем в отчете указывается патологоанато-

мический диагноз и санитарная оценка туши и органов. Если согласно Ветеринарного Законодательства при зарегистрированной патологии необходимы дополнительные исследования, студент должен принять участие в отборе проб мяса, внутренних органов и лимфатических узлов для бактериологического исследования с целью исключения сибирской язвы и обсеменения мяса и внутренних органов микрофлорой, вызывающей у человека пищевые токсикоинфекции и токсикозы. При этом к прикладывают копию сопроводительного документа в ветеринарную лабораторию.

Необходимо ознакомиться с порядком оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях и в электронном виде с использованием системы «Меркурий».

Результаты проведенных осмотров продуктов убоя вносят в таблицу.

Таблица 2 - Результаты ветеринарного осмотра туш животных и ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя (образец)

Наименование показателей	Крупный рогатый скот	Свиньи	Овцы и козы	Лошади	Кролики и нутрии	Птица
Осмотрено всего, голов	7	5	4	-	25	30
Выявлено случаев: туберкулез	1	-	-	-	-	-
Цистицеркоз	1	-	-	-	-	-
Дикроцелиоз	2	-	3	-	-	-
Направлено туш на обезвреживание	1					
Направлено туш на утилизацию	1					
Направлено внутренних органов на утилизацию	2		3			

Контроль получения и первичной переработки молока на молочно-товарных фермах

В процессе прохождения программы практики на МТФ хозяйства студент должен ознакомиться и изложить в отчете условия технологии первичной переработки молока, сведения об устройстве прифермской молочной лаборатории по определению качества молока в хозяйстве, изучить порядок мойки и дезинфекции доильного оборудования и молочной посуды, привести

схему санитарной обработки доильного оборудования с указанием конкретных дезинфицирующих средств, применяемых в хозяйстве. Студент также должен изучить порядок направления и приема молока на молокозаводы; в случае, если работа осуществляется в хозяйстве, неблагополучном по туберкулезу, бруцеллезу, лейкозу, ознакомиться с мероприятиями по обезвреживанию молока в хозяйстве.

ПАТОЛОГИЧЕСКАЯ АНАТОМИЯ И СУДЕБНО-ВЕТЕРИНАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Студент знакомится с условиями проведения вскрытия и способами утилизации и уничтожения трупов, а также порядком ведения документации патологоанатомического вскрытия; изучает правила взятия, пересылки патологического материала для различных исследований (гистологических, бактериологических, токсикологических) и оформления сопроводительных документов.

В отчете студент описывает проведенные патологоанатомические вскрытия (не менее 2-х) различных животных и птиц в виде оформления протоколов вскрытий с описанием пораженных органов, постановкой патологоанатомического диагноза и дачей заключения о причине гибели животного.

ПАЗИТАРНЫЕ БОЛЕЗНИ

Под непосредственным руководством ветеринарного врача студент проводит амбулаторный прием животных, больных паразитарными заболеваниями; проводит лабораторные методы прижизненной и посмертной диагностики паразитарных болезней; участвует в массовых лечебных и профилактических обработках животных.

В отчете студент описывает зарегистрированные при прохождении практики паразитарные заболевания, порядок организации и проведения массовых лечебных и профилактических обработок животных, дезинвазий помещений и прилегающей территории.

ИНФЕКЦИОННЫЕ БОЛЕЗНИ

С врачом-эпизоотологом райветстанции студент изучает эпизоотическую карту, журнал эпизоотического состояния района, документы по наложению и снятию карантина или ограничений при инфекционных заболеваниях животных, проводит анализ эпизоотического состояния района или хозяйства за последние 3 года и знакомится с планом профилактических, клинических, ветеринарно-санитарных мероприятий в конкретном районе.

На основании собранных материалов в отчете дается краткий эпизоотологический анализ и делаются предложения по улучшению диагностики и эффективности проводимых профилактических мероприятий по инфекционным заболеваниям.

ВНУТРЕННИЕ НЕЗАРАЗНЫЕ БОЛЕЗНИ

Под руководством ветеринарного специалиста студент проводит амбулаторный прием или лечение на стационаре животных, больных внутренними незаразными болезнями, осваивает клинические и лабораторные исследования животных.

В отчете студент отражает количество подвергнутых лечению животных с незаразной патологией с указанием диагноза, методов и средств лечения, а также на основании анализа эффективности лечебной работы студент составляет предложения по профилактике незаразных болезней.

6. ЗАЩИТА ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

По окончании практики промежуточная аттестация студентов проводится в течение 2-х недель после её завершения в текущем учебном семестре. На заседании комиссии, установленной распоряжением деканата, принимается окончательное решение и выставляется оценка по итогам практики.

Критерии оценивания защиты отчета по производственной практике:

Оценку *«отлично»* заслуживает обучающийся, свободно владеющий представленным материалом; грамотно и правильно отвечающий на все вопросы по выполненной программе производственной практики; показавший умение свободно логически, четко и ясно излагать ответы на дополнительные вопросы; способный анализировать собственную практическую деятельность в период производственной практики в соответствии с индивидуальным заданием.

Оценку *«хорошо»* заслуживает обучающийся, который определяет достаточность собранного информационного и исследовательского материала по программе производственной практики; успешно, без существенных недочетов ответивший на большинство вопросов.

Оценку *«удовлетворительно»* заслуживает обучающийся, который: обнаружил по вопросам программы производственной практики только основного материала, допускающий ошибки принципиального характера; недостаточно справился с индивидуальным заданием, предусмотренных программой, допускающий погрешности в ответе;

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется обучающемуся, не выполнившему предусмотренную программу производственной практики; допустившему принципиальные ошибки при ответе на вопросы и не способному к их исправлению без дополнительной подготовки.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Основная литература

1. ЭБС издательства «Лань». Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство» М.Ф. Боровков. «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства (2010). – 480 с.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках : учеб. пособие / сост.: И. Г. Серегин, М. Ф. Боровков, В. Е. Никитченко. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 472 с.

Дополнительная литература

1. ЭБС "Университетская библиотека ONLINE" Позняковский В. М., Рязанова О. А., Мотовилов К. Я. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность. Новосибирск. Сибирское университетское издательство. 2009. - 220 с.

2. Дьяченко, Ю.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе молока / Ю.В. Дьяченко, В.П. Толоконников, Л.З. Золотухина. – Ставрополь, «Седьмое небо», 2011. – 132 с.

3. Дячук, Т. И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов. Справочник : учеб. пособие для студентов вузов по спец. "Вет.-санит. экспертиза" и "Ветеринария" / под ред. В. Н. Кисленко. - М. : КолосС, 2008.

4. Костенко, Ю.Г. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов. – Ю.Г. Костенко, М.П. Бутко, В.М. Ковбасенко под редакцией пр. Бутко. – 2-е изд, исправл. и доп. – М.:РИФ «Антиква». - 1994 г. – 607 стр.

5. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов/ В.М. Позняковский. - Новосибирск.: Сиб. Ун. Изд-во,2001. – 526 с.

6. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов: Учеб. Пособие/ И.А. Рогов. - М.: Колос, 2000. - 367 с.

7. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору/ сост. А.Г. Никулин, В.И. Маханько, В.П. Толоконников.- Ставрополь, «АГРУС», 2006. – 408 с.

7. Толоконников В.П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы: учебно-методическое пособие/ В.П. Толоконников, В.И. Маханько, Ю.В. Дьяченко. – Ставрополь, АГРУС, 2008. – 112 с.

8. Толоконников, В.П. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе/ В.П. Толоконников, Ю.В. Дьяченко, Л.З. Золотухина. – Ставрополь: АГРУС, 2009. – 232 с.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1) Электронная библиотечная система издательства «Лань».

2) <http://www.stgau.ru/company/personal/user|6962> - личный кабинет доц. Дьяченко Ю.В.

3) http://www.allvet.ru/docs/vet_low.

4) <http://bmv1.bryansktel.ru/vetzak/tipdoc>

5) Информационные справочные базы «Консультант», «Гарант» и др.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1.

ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ОТЧЕТА О ПРАКТИКЕ

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

Кафедра _____

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

ВЫПОЛНИЛ:

Студент 5 курса ___ группы
факультета

РУКОВОДИТЕЛЬ:

Ставрополь 20__ г.

ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ОГЛАВЛЕНИЯ ОТЧЕТА

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ.....	
2. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ.....	
3. СПЕЦИАЛЬНАЯ ЧАСТЬ.....	
4. ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ....	
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	

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

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на прохождение производственной практики
направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Студента _____ курса, группы _____

(Ф.И.О. студента)

Место прохождения практики:

(указывается полное наименование организации, а также фактический адрес)

Начало практики _____

Окончание практики _____

Перечень вопросов, подлежащих рассмотрению:

Задание выдал:

руководитель практики _____
(Ф.И.О.) (подпись)

Задание принял _____

дата