

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.10.2024 00:43:44
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453eaf8f

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой

 Ю.В.Глазунов

«26» мая 2023 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(Технологическая практика)

для направления подготовки 36.03.01 **Ветеринарно-санитарная экспертиза**
образовательная программа «Биологическая безопасность сырья
и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Тюмень, 2023

При разработке программы производственной практики (Технологическая практика) в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством образования и науки РФ «19» июля 2017 г., приказ № 933.

2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол № 10.

Рабочая программа производственной практики (Технологическая практика) одобрена на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней от «26» мая 2023 г. Протокол № 9

Заведующий кафедрой



Ю.В. Глазунов

Рабочая программа производственной практики (Технологическая практика) одобрена методической комиссией института от «29» мая 2023 г. Протокол № 09

Председатель методической комиссии института



М.А.Часовщикова

Разработчики:

Ю.В. Глазунов, профессор кафедры инфекционных и инвазионных болезней, д. в. н.

А.А.Никонов, доцент кафедры инфекционных и инвазионных болезней, к. в. н.

Директор института:



А.А. Бахарев

1. Вид и тип практики

Вид практики: производственная.

Тип практики: Технологическая практика.

Форма организации образовательной деятельности при реализации технологической практики - практическая подготовка.

2. Перечень планируемых результатов обучения по практике, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-4 _{ОПК-1} Использует общепрофессиональные знания в управлении производством продуктов животного и растительного происхождения.	знать: - общие вопросы системы менеджмента качества, - вопросы контроля и управления качеством применительно к продукции животноводства и растениеводства, - вопросы управления качеством продуктов животноводства и растениеводства на разных этапах производственного цикла, - методы оценки качества продуктов животноводства и растениеводства уметь: -обосновывать применение современных технологий животноводства и кормопроизводства с учетом знаний биологических и хозяйственных особенностей сельскохозяйственных животных и птицы владеть: - навыками оценки основных продуктивных качеств животных и птицы, как элемента реализации технологии животноводства, -навыками оценки продукции растительного происхождения
ОПК-2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и	ИД-7 _{ОПК-2} Осуществляет профессиональную деятельность с учетом требований санитарно-гигиенических норм и правил на предприятиях	знать: -показатели микроклимата животноводческих помещений для различных видов сельскохозяйственных животных и птицы; -методы и способы принятия корректирующих мер по устранению выявленных в ходе контроля качества

	экономических факторов		<p>технологических операций дефектов и недостатков в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных, с учетом требований санитарно-гигиенических норм и правил на предприятиях</p> <p>уметь: -осуществлять контроль качества и своевременности выполнения работ по уходу за сельскохозяйственными животными различных видов, по уборке и дезинфекции животноводческих помещений,</p> <p>владеть: -методами проведения мероприятий по поддержанию чистоты в животноводческих помещениях и содержанию сельскохозяйственных животных, с соблюдением ветеринарно-санитарных и санитарно-гигиенических норм и правил на предприятиях</p>
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ИД-10 _{ОПК-4} Применяет современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и методов микробиологических исследований в профессиональной деятельности, интерпретирует полученные результаты для решения общепрофессиональных задач	<p>знать: -систематику, морфологию, генетику и размножение бактерий; патогенные микроорганизмы; взаимоотношения микроорганизмов между собой и с другими существами;</p> <p>уметь: -приготовить препараты микроорганизмов, различать основные формы бактерий, патогенную микрофлору; проводить количественный учет микроорганизмов в различных субстратах,</p> <p>владеть: - методами приготовления препаратов и микроскопирования, методами культивирования микроорганизмов; распознавания возбудителей инфекционных болезней животных, определения</p>

			качества сельскохозяйственной продукции
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ИД-2 _{ОПК-5} Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных	<p>знать: -способы обработки получаемых данных и их интерпретацию.</p> <p>уметь: -осуществлять поиск необходимых данных по полученному заданию, используя специализированные базы данных.</p> <p>владеть: -навыком подготовить обоснованные результаты проводимых исследований, в виде заключений и отчетов.</p>
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ИД-8 _{ОПК-6} Использует методы идентификации возможных рисков возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.	<p>знать: -болезни различной этиологии, оценивать опасность риска их возникновения, патологоанатомические изменения при болезнях животных различной этиологии -стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию биологических организмов, представляющих опасность для человека и животных</p> <p>уметь: -проводить органолептические и лабораторные исследования для выявления болезней животных различной этиологии</p> <p>владеть: -навыками постановки диагноза при болезнях различной этиологии, идентификации возможных рисков возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.</p>

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная практика относится к Блоку 2 Практика обязательной части образовательной программы

Технологическая практика проходит на 3 курсе в 6 семестре по очной форме обучения, на 3 курсе в 6 семестре – заочной форме обучения

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах

Общая трудоемкость практики составляет 324 часа (9 зачетных единиц).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Самостоятельная работа (всего)	320	323,25
<i>В том числе:</i>	-	-
Ведение первичной отчетной документации	18	18
Производственная работа	258	258
Подготовка отчета	32	34
Подготовка к защите отчета	12	13,25
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет
зачет	4	0,75
Общая трудоемкость	324 час 9 з.е.	324 час 9 з.е.

5. Содержание практики

5.1. Содержание разделов практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1	2	3
1.	Подготовительный этап	Обустройство на базе практики. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с местом проведения практики. Ознакомление с целями и задачами практики. Знакомство с отчетностью предприятия.
2.	Экспериментальный этап	Участие в работе предусмотренной производством. Получение экспериментальных данных и их интерпретация. Освоение методов и способов работы по современным технологиям данного направления.
3.	Заключительный этап	Обработка материала. Группируются и анализируются полученные данные, описания, выполняется статистическая обработка количественных показателей. Результаты оформляются в виде отчета

5.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела практики	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	3	4	5	6
1	Подготовительный этап	Ведение первичной отчетной документации	4	защита отчета
		Производственная работа	28	защита отчета
		Подготовка отчета	2	защита отчета
		Подготовка к защите отчета	2	защита отчета
2	Экспериментальный этап	Ведение первичной отчетной документации	12	защита отчета
		Производственная работа	200	защита отчета
		Подготовка отчета	20	защита отчета
		Подготовка к защите отчета	4	защита отчета
3	Заключительный этап	Ведение первичной отчетной документации	2	защита отчета
		Производственная работа	30	защита отчета
		Подготовка отчета	10	защита отчета
		Подготовка к защите отчета	6	защита отчета
Итого:			320	

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела практики	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	3	4	5	6
1	Подготовительный этап	Ведение первичной отчетной документации	4	защита отчета
		Производственная работа	28	защита отчета
		Подготовка отчета	2	защита отчета
		Подготовка к защите отчета	2	защита отчета
2	Экспериментальный этап	Ведение первичной отчетной документации	12	защита отчета
		Производственная работа	200	защита отчета
		Подготовка отчета	22	защита отчета
		Подготовка к защите отчета	5	защита отчета
3	Заключительный этап	Ведение первичной отчетной документации	2	защита отчета
		Производственная работа	30	защита отчета
		Подготовка отчета	10	защита отчета
		Подготовка к защите отчета	6,25	защита отчета
Итого:			323,25	

5.2.1 Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Сидорова К.А., Череменина Н.А., Белецкая Н.И., Свицерский В.И. Основы безопасности пищевой продукции: учебное пособие. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. (2-е издание, переработанное и дополненное). – 281 с.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61365>

2..Руководство к практическим занятиям по внутренним незаразным болезням [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.В. Яшин [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71741>. — Загл. с экрана.

3. Методические указания МУК 4.2.2747-10 Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 11 октября 2010 г.)

4. Определение видовой принадлежности паразитов рыб опасных для человека и животных»: Методические указания / Автор-сост. А.С. Осипов. Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2016. 11 с.

Иванова, А. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебно-методическое пособие / А. В. Иванова, Т. А. Саркисян. — Сургут : СурГПУ, 2019. — 110 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151886>

Патологическая физиология и патологическая анатомия животных [Электронный ресурс]: учеб. / А.В. Жаров [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91075>. — Загл. с экрана.

Свяженина М.А. Методические указания для выполнения контрольной работы по дисциплине «Управление качеством продуктов животноводства» студентами заочной формы обучения направления подготовки 36.03.01. «Ветеринарно-санитарная экспертиза». ГАУ СЗ. 2020. 11 с.

Зоогигиена: методическое пособие ч. 2/ Авт.сост. Зырянова Н.А.,- Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2017.-40 с.

Санитарно-гигиеническая оценка почвы, воды, кормов: учебное пособие/Авт. сост. Н.А. Зырянова- Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2018.-50 с.

6. Формы отчетности по практике

По результатам практики обучающиеся должны представить отчет. Отчет по практике должен быть выполнен по требованиям, изложенным в ФОСе (указаны в приложении 1).

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ОПК-1Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем	ИД-4 _{ОПК-1} Использует общепрофессиональные знания в управлении производством продуктов животного и	знать: - общие вопросы системы менеджмента качества, - вопросы контроля и управления качеством применительно к продукции животноводства и растениеводства,	вопросы к защите отчета по практике

<p>организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>растительного происхождения.</p>	<p>- вопросы управления качеством продуктов животноводства и растениеводства на разных этапах производственного цикла, - методы оценки качества продуктов животноводства и растениеводства уметь: -обосновывать применение современных технологий животноводства и кормопроизводства с учетом знаний биологических и хозяйственных особенностей сельскохозяйственных животных и птицы владеть: - навыками оценки основных продуктивных качеств животных и птицы, как элемента реализации технологии животноводства, -навыками оценки продукции растительного происхождения</p>	
<p>ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p>	<p>ИД-7_{ОПК-2} Осуществляет профессиональную деятельность с учетом требований санитарно-гигиенических норм и правил на предприятиях</p>	<p>знать: -показатели микроклимата животноводческих помещений для различных видов сельскохозяйственных животных и птицы; -методы и способы принятия корректирующих мер по устранению выявленных в ходе контроля качества технологических операций дефектов и недостатков в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных, с учетом требований санитарно-гигиенических норм и правил на предприятиях уметь: -осуществлять контроль качества и своевременности выполнения работ по уходу за сельскохозяйственными животными различных видов,</p>	<p>вопросы к защите отчета по практике</p>

		<p>по уборке и дезинфекции животноводческих помещений,</p> <p>владеть:</p> <p>-методами проведения мероприятий по поддержанию чистоты в животноводческих помещениях и содержанию сельскохозяйственных животных, с соблюдением ветеринарно- санитарных и санитарно-гигиенических норм и правил на предприятиях</p>	
<p>ОПК-4</p> <p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p>	<p>ИД-10_{ОПК-4}</p> <p>Применяет современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и методов микробиологических исследований в профессиональной деятельности, интерпретирует полученные результаты для решения общепрофессиональных задач</p>	<p>знать:</p> <p>-систематику, морфологию, генетику и размножение бактерий; патогенные микроорганизмы; взаимоотношения микроорганизмов между собой и с другими существами;</p> <p>уметь:</p> <p>-приготовить препараты микроорганизмов, различать основные формы бактерий, патогенную микрофлору; проводить количественный учет микроорганизмов в различных субстратах,</p> <p>владеть:</p> <p>- методами приготовления препаратов и микроскопирования, методами культивирования микроорганизмов; распознавания возбудителей инфекционных болезней животных, определения качества сельскохозяйственной продукции</p>	<p>вопросы к защите отчета по практике</p>
<p>ОПК-5</p> <p>Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессионально</p>	<p>ИД-2_{ОПК-5}</p> <p>Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных</p>	<p>знать:</p> <p>-способы обработки получаемых данных и их интерпретацию.</p> <p>уметь:</p> <p>-осуществлять поиск необходимых данных по полученному заданию, используя специализированные базы данных.</p>	<p>вопросы к защите отчета по практике</p>

й деятельности		<p>владеть: -навыком подготовить обоснованные результаты проводимых исследований, в виде заключений и отчетов.</p>	
<p>ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>	<p>ИД-8_{ОПК-6} Использует методы идентификации возможных рисков возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.</p>	<p>знать: -болезни различной этиологии, оценивать опасность риска их возникновения, патологоанатомические изменения при болезнях животных различной этиологии -стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию биологических организмов, представляющих опасность для человека и животных уметь: -проводить органолептические и лабораторные исследования для выявления болезней животных различной этиологии владеть: -навыками постановки диагноза при болезнях различной этиологии, идентификации возможных рисков возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.</p>	<p>вопросы к защите отчета по практике</p>

7.1. Шкала оценивания

Шкала оценивания производственной практики

Оценка	Описание
Зачтено	<p>Обучающийся самостоятельно отвечает на поставленные вопросы, используя весь арсенал знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и делать выводы; обучающийся при ответе на вопросы показывает достаточный уровень знания в части практического использования методов исследования качества продукции, способен на основании результатов органолептических и лабораторных исследований выявлять болезни животных различной этиологии, Владеет способностью оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных.</p> <p>Письменный отчет о прохождении практики составлен в полном соответствии с установленными требованиями или с небольшими недочетами. Отчет составлен грамотно, все необходимые разделы представлены. Выводы соответствуют задачам исследования, предложения производству обоснованы и соответствуют цели и задачам работы. При защите отчета обучающийся владеет материалом, изложенным в нем; Имеется дневник и характеристика, подписанная руководителем практики от предприятия.</p>
Не зачтено	<p>Обучающийся не отвечает или отвечает не на все поставленные вопросы, не умеет оценивать, анализировать и делать выводы; обучающийся при ответе на вопросы не показывает достаточный уровень знания в части практического использования методов исследования качества продукции, не способен на основании результатов органолептических и лабораторных исследований выявлять болезни животных различной этиологии, не владеет способностью оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных.</p> <p>Письменный отчет не соответствует установленным требованиям. Выводы не аргументированы и носят декларативный характер, не связаны или лишь частично связаны с задачами, предложения производству отсутствуют или не обоснованы, не соответствуют цели и задачам, поставленным в работе. При защите отчета обучающийся не владеет материалом, изложенным в нем; не имеется дневник и (или) характеристика, подписанная руководителем практики от предприятия.</p>

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

а) основная литература

а) основная литература

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 476

- с. . — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/152644>
2. Внутренние болезни животных [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.Г. Щербаков [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 720 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/52621>. — Загл. с экрана.
 3. Госманов Р.Г., Галиуллин А.К., Волков А.Х., Ибрагимова А.И. Микробиология, СПб, Издательство “Лань”, 2019. -496 с.
 4. Дунченко Н.И., Янковская В.С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Учебник. – СПб.: Издательство «Лань», 2018. – 304.
 5. Иванова, Е. П. Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Практикум : учебное пособие / Е. П. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-3555-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116376> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 6. Кузнецов А.Ф. Зоогигиена и ветеринарная санитария [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Кузнецов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Квадро, 2017. — 384 с. — ISBN 978-5-906371-80-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65604.html>
 7. Мишин, А. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : 2019-08-23 / А. В. Мишин, Л. Е. Мистров, Д. В. Картавцев. — Москва : РГУП, 2011. — 311 с. — ISBN 978-5-93916-301-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123026>
 8. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных [Электронный ресурс]: учеб. / А.В. Жаров [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91075>. — Загл. с экрана.
 9. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122161> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 10. Урбан, В. Г. (сост.). Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.) ; составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451>
 11. Федоренко, Т. В. Вирусология и биотехнология : учебное пособие / Т. В. Федоренко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2018. — 149 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137695>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

б) дополнительная литература

1. Авдеева Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов. Лабораторный практикум: учебное пособие/ Е.В.Авдеева, Н.А.Головина.-СПб.: Проспект Науки, 2011.-192с.
2. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
3. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа:

- <http://www.iprbookshop.ru/4176>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
4. Ветеринарно-санитарный контроль при ритуальном убое животных, производстве кошерной и халяльной продукции: Уша Б.В., Серегин И.Г., учебное пособие. - СПб.: ООО «Квадро», 2014.-212с.- 2 экз.
 5. Ветеринарный надзор за животными и животноводческой продукцией в условиях чрезвычайных ситуаций: учебное пособие/ Б.В.Уша, И.Г.Серегин.-СПб.: ООО «Квадро», 2013.-512с.
 6. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие /составитель И. А. Сергеева. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2019. — 106 с. — Текст :электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143011>
 7. Маловастый К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: учебное пособие/ К.С.Маловастый.-СПб.: Лань, 2013.-512с.:ил.
 8. Мишанин Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие/ Ю.Ф.Мишанин.-СПб.: Лань, 2012.-560с.:ил.
 9. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Е. Никитченко, И.Г. Серёгин, Д.В. Никитченко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российский университет дружбы народов, 2010. — 208 с. — 978-5-209-03421-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11445.html>
 10. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/143135>
 11. Реутова, Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2013. — 95 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44514
 12. Серегин И.Г., Дюльгер Г.П. Нормативно-правовые и этические аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения: учебное пособие. - СПб.: ООО «Квадро», 2017.-240с. – 2 экз.
 13. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] : учебник / А.Н. Австриевских [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017.—268с.—978-5-379-02011-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65292.html>

8.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>);
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» www.e.lanbook.com ;
- Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/>
- Официальные интернет-сайты Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Департамента ветеринарии, Федерального агентства по ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ Россельхознадзора.
- Базы данных, информационно – справочные и поисковые системы: yandex.ru, google.ru, rambler.ru.
- www.1gost.ru – стандарты
- www.consultant.ru (Справочно-правовая система «Консультант+»).

9. Перечень информационных технологий –

ИСС «Техэксперт»

Информационно-аналитическая система (ИАС) «СЕЛЭКС-Молочный скот учебная версия.

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

Обучающиеся при прохождении практики и подготовке к зачёту имеют доступ к компьютерному классу (ауд.5-308), научным лабораториям Института прикладных аграрных исследований и разработок ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья.

ГАУ ТО «Городская станция по борьбе с болезнями животных» г.Тюмень (ГАУ ТО «ГорСББЖ» г.Тюмень), в ведении которой 11 лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на розничных рынках города Тюмени. В лабораториях проводится широкий спектр исследований мяса и мясопродуктов, молока и молочной продукции, овощей, фруктов, меда и продуктов пчеловодства, поступающих для реализации на рынки.

Государственное автономное учреждение Тюменской области "Тюменский межрайонный центр ветеринарии" (ГАУ ТО "ТЮМЕНСКИЙ ВЕТЦЕНТР")

АО ПЗ Учхоз ГАУ Северного Зауралья

ООО «Тюменские молочные фермы»,

Агрохолдинг «Юбилейный» и другие сельскохозяйственные и перерабатывающие предприятия различной формы собственности.

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По программе производственной практики

(Технологическая практика)

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

образовательная программа «Биологическая безопасность сырья
и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Разработчики

Ю.В. Глазунов, профессор кафедры инфекционных и инвазионных болезней, д. в. н.
А.А.Никонов, доцент кафедры инфекционных и инвазионных болезней, к. в. н.

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 9 от «26» 05 2023 г.

Заведующий кафедрой  Ю.В.Глазунов

Тюмень, 2023

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования формирования компетенций в процессе прохождения *производственной практики*

(технологическая практика)

1. Примерные вопросы к защите отчета

Компетенция	1.1.Вопросы
<p>ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2. Понятие качества и значение его повышения. 3. Методы оценки качества продукции животноводства. 4. Взаимосвязь повышения качества и экономической эффективности производства продукции животноводства. 5. Основные способы контроля качества продукции. 6. Основные направления воздействия в управлении качеством производимой продукции. 7. Наиболее часто проявляющиеся моменты в производстве продуктов животноводства, приводящие к снижению их качества. 8. Этапы сертификации продукции. 9. Способы органолептической оценки качества продукции. 10. Способы физической оценки качества продукции. 11. Особенности управления качеством продукции в разных моделях. 12. Основные проблемы животноводческих предприятий, ведущие к снижению качества животноводческой продукции. 13. Основные требования к качеству молока-сырья и др. продуктов животноводства. 14. Контроль качества животноводческой продукции. 15. Понятие управления качеством. 16. Требования к процедуре систем управления качеством. 17. Эволюция подходов к менеджменту качеством. 18. Современные концепции и модели управления качеством. 19. Методологические основы управления качеством. 20. Документы, регламентирующие качество животноводческой продукции. 21. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. 22. Показатели качества продукции. 23. Схема механизма управления качеством продукции. 24. Методология контроля качества продукции на предприятиях АПК. 25. Методы управления качеством. 26. Сертификация продукции. 27. Модели управления качеством (японская, российская). 28. Использование компьютеризации в управлении качеством. 29. Органолептические показатели, характеризующие качество животноводческой продукции. 30. Оценка качества биологическими методами. 31. Оценка качества физическими методами. 32. Современные подходы к оценке белковой полноценности продукции животноводства. 33. Методы контроля качества молока. 34. Методы контроля качества мяса.

	35. Методы контроля качества яиц. 36. Методы контроля качества шерсти.
Компетенция	1.2.Вопросы
ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль гигиенических требований в повышении продуктивности и резистентности животных. 2. Гигиена крупного рогатого скота. 3. Гигиена пастбищ. 4. Зоогигиенические требования к содержанию свиней на специализированных фермах и комплексах. 5. Гигиенические требования к содержанию овец и коз разного направления продуктивности. 6. Санитарно-гигиенические мероприятия для повышения товарных качеств шерсти овец и пуха коз. 7. Гигиена конюшенного и табунного содержания лошадей. 8. Гигиена доения кобыл. 9. Санитарно-гигиенические требования к инкубационным яйцам и режиму инкубации. 10. Содержание птицы на фермах, птицефабриках и подсобных хозяйствах. 11. Режим напольного и клеточного выращивания молодняка. Особенности микроклимата птичников при содержании птицы в клеточных батареях различных конструкций. 12. Особенности содержания птицы на глубокой подстилке и на сетчатых полах. 13. Зоогигиенические требования к содержанию кроликов и пушных зверей на фермах и специализированных хозяйствах. 14. Условия транспортировки животных железнодорожным, водным, автомобильным и воздушным транспортом. 15. Значение санитарно-гигиенического режима и условий работы для повышения производительности труда работников животноводства и охраны их здоровья. 16. Личная гигиена работников животноводства. 17. Санитарно-гигиеническая роль воды в животноводстве и ветеринарии. Ветеринарно-гигиенические требования к питьевой воде. 18. Гигиеническое значение полноценного кормления и его роль в повышении естественной резистентности организма животных. 19. Санитарно-гигиенический контроль при заготовке, хранении, транспортировке и подготовке кормов к скармливанию. 20. Профилактика болезней кормового происхождения у животных.
Компетенция	1.3.Вопросы
ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление препаратов микроорганизмов. Окраска бактерий по Граму. 2. Культивирование микроорганизмов в лабораторных условиях, методы стерилизации, приготовление питательных сред, методы учета микроорганизмов. 3. Типы препаратов. Методы и значение окраски клеток. 4. Основные типы сред по составу, консистенции и назначению. Поверхностное и глубинное выращивание микроорганизмов. 5. Рост популяции микроорганизмов в замкнутых резервуарах.

<p>приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p>	<p>Фазы кривой роста, их особенности. 6. Значение метода непрерывного культивирования для изучения физиологии микроорганизмов и для промышленности. 7. Использование высоких температур для стерилизации. Действие низких температур. 8. Осмотическое давление. Особенности осмофилов и галофилов. Распространение и практическое значение. 9. Отношение микроорганизмов к физическим факторам среды. 10. Отношение микроорганизмов к химическим факторам среды. 11. Взаимоотношения микроорганизмов. 12. Термоустойчивость вегетативных клеток различных микроорганизмов, эндоспор бактерий и других покоящихся форм. 13. Техника микробиологического посева. 14. Антибиотики, отрицательные и положительные стороны их использования. 15. Морфология актиномицетов и микобактерий. 16. Морфология дрожжей. Строение эукариотных клеток. 17. Морфология плесневых грибов. Мицелиальный и дрожжевой тип роста грибов. 18. Молочнокислородное брожение и его возбудители. 19. Спиртовое брожение, дрожжи как возбудители спиртового брожения, их использования в пищевой промышленности. 20. Маслянокислородное брожение и его возбудители. 21. Брожение пектиновых веществ и его значение. целлюлозы и его возбудители. 22. Уксуснокислородное брожение и его возбудители. 23. Окисление микроорганизмами жира. 24. Окисление микроорганизмами углеводов. 25. Возбудители процесса окисления органических кислот; практическое использование. 26. Неполное окисление органических субстратов, продукты и причины этого явления. Лимоннокислородное «брожение». 27. Патогенные стафилококки и стрептококки: морфология, культуральные и физиолого-биохимические свойства. 28. Энтеробактерии: морфология, культуральные и физиолого-биохимические свойства. 29. Возбудитель сибирской язвы: морфология, культуральные и физиолого-биохимические свойства. 30. Патогенные анаэробы: морфология, культуральные и физиолого-биохимические свойства. 31. Патогенные микобактерии: морфология, культуральные и физиолого-биохимические свойства. 32. Патогенные и токсигенные грибы. Микотоксикозы и дерматомикозы.</p>
<p>Компетенция</p>	<p>1.4. Вопросы</p>
<p>ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированной</p>	<p>1. ФГИС "Меркурий". 2. Цель создания Федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии. 3. Оформление ВСД (в том числе эВСД в ФГИС "Меркурий"). 4. Перечислите права доступа пользователя при работе с ФГИС</p>

<p>нных баз данных в профессиональной деятельности</p>	<p>"Меркурий".</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Случаи, при которых перемещение подконтрольных товаров животного происхождения по территории РФ не нужно оформлять ВСД. 6. Случаи, когда можно оформить ВСД на бумажном носителе. 7. Функции комплекса «Аргус». 8. Функции комплекса «Веста». 9. Автоматизированная система «Ассоль». 10. Автоматизированная система «Гален». 11. Формирование базы данных в ИАС «Селэкс». 12. Формирование базы данных в ИАС «Кормовые рационы» 13. Формирование отчетов и обработка данных в ИАС «Селэкс» 14. Методика формирования баз данных и обработка данных в программе MS Excel 15. Формирование базы данных в ФГИС «Меркурий» 16. Формирование отчетов и обработка данных в ФГИС «Меркурий» 17. Необходимо подготовить презентацию. Какое наиболее эффективное и универсальное приложение лучше использовать? 18. Необходимо провести обзор научно-практической информации по теме, касающейся вопросов определения качества пищевых продуктов. Какие информационно-поисковые системы следует использовать?
<p>Компетенция</p>	<p>1.5.Вопросы</p>
<p>ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Для профилактики инфекционных болезней применяют живые и инактивированные вакцины. В чем состоят их принципиальные различия? 2. Что представляют собой инактивированные противовирусные вакцины? Принцип их получения, действия, достоинства и недостатки. 3. Что такое вирусные тельца-включения, их природа и диагностическое значение? 4. Лейкозы. 5. Какими путями вирусы могут внедряться в организм здоровых животных? 6. Что такое интерферон и в чем состоит его биологическая роль? 8. Оспа. 9. Парагрипп КРС. 10. Чума свиней. 11. Ящур. 12. Инфекционный гастроэнтерит свиней. 13. Инфекционный ринотрахеит КРС. 14. Африканская чума однокопытных. 15. Африканская чума свиней. 16. Бешенство. 17. Блютанг крупного рогатого скота. 18. Болезнь Ауески. 19. Болезнь Марека. 20. Болезнь Тешена. 21. Болезнь Шмалленберга. 22. Чума КРС и МРС. 23. Ньюкаслская болезнь.

	<p>25. Какие средства и методы применяют для стерилизации материалов, инструментов, посуды и рабочих мест в лабораториях?</p> <p>26. Какие существуют методы консервации вирусов, в чем они состоят и где их применяют?</p> <p>27. Какие факторы организма предотвращают развитие болезни, несмотря на попадание в организм вирусов?</p> <p>28. Почему материал, направляемый на вирусологические исследования, должен быть законсервирован немедленно после получения?</p> <p>29. Какими путями вирусы могут передаваться от больных животных к здоровым?</p> <p>30. Вирусная диарея КРС.</p> <p>31. Грипп кур.</p> <p>32. Инфекционная анемия лошадей</p> <p>33. Какой материал и как надо взять от больного животного или туши для лабораторных исследований на вирусные инфекции, его этикетирование и транспортировка.</p> <p>34. Что такое вирусносительство и вирусовыделение у животных?</p> <p>35. Что такое парные сыворотки и для чего их используют?</p> <p>36. Что такое противовирусные антитела, в чем состоит их биологическая роль? В каком материале взятом от животного их можно обнаружить?</p> <p>37. Что такое противовирусные антитела, в чем состоит их биологическая роль? В каком материале взятом от животного их можно обнаружить?</p> <p>40. биологическая роль? В каком материале взятом от животного их можно обнаружить?</p> <p>41. можно обнаружить?</p> <p>42. Что такое серологические реакции и с какими целями они используются при диагностике вирусных болезней?</p> <p>43. используются при диагностике вирусных болезней?</p> <p>44. Что такое титр вируса и как его определить?</p> <p>45. Что такое тропизм вирусов и чем он обусловлен?</p> <p>46. Назовите и кратко охарактеризуйте неспецифические факторы противовирусного иммунитета.</p> <p>47. факторы противовирусного иммунитета.</p> <p>48. Назовите и охарактеризуйте данные, на основании которых врач хозяйства может поставить предварительный диагноз на вирусную болезнь?</p> <p>49. врач хозяйства может поставить предварительный диагноз на вирусную болезнь?</p> <p>50. вирусную болезнь?</p> <p>51. Назовите и охарактеризуйте методы неспецифической и специфической профилактики вирусных болезней животных.</p> <p>52. специфической профилактики вирусных болезней животных.</p> <p>53. Назовите методы экспресс-диагностики вирусных инфекций и принципы этих методов.</p> <p>54. инфекций и принципы этих методов.</p> <p>55. Назовите методы, с помощью которых можно обнаружить противовирусные антитела в сыворотке и определить их титр.</p> <p>56. противовирусные антитела в сыворотке и определить их титр.</p> <p>57. Назовите методы, с помощью которых можно установить наличие вируса в материале от больных животных.</p> <p>58. наличие вируса в материале от больных животных.</p> <p>59. В чем состоит принцип и методы серологической диагностики вирусных болезней животных?</p> <p>60. диагностики вирусных болезней животных?</p> <p>61. В чем состоят основные требования к работе с вирусным материалом?</p> <p>62. материалом?</p> <p>63. Эндокардиты. Миокардиты. Перикардиты-нетравматический и гидроперикардит. Травматический перикардит.</p> <p>64. Классификация заболеваний преджелудков. Переполнение рубца. Атония и гипотония преджелудков. Закупорка и парез книжки.</p>
--	---

	<p>65. Острая тимпания рубца.</p> <p>66. Травматический ретикулит и ретикулоперитонит.</p> <p>67. Воспаление сычуга. Язвенная болезнь желудка у моногастричных животных. Гастрит.</p> <p>68. Классификация болезней кишечника.</p> <p>69. Энтериты.</p> <p>70. Гастроэнтериты.</p> <p>71. Гастроэнтероколиты.</p> <p>72. Перитонит.</p> <p>73. Асцит.</p> <p>74. Бронхиты. Бронхопневмония.</p> <p>75. Гиперемия и отек легких. Гангрена легких.</p> <p>76. Пневмоторакс. Гидроторакс. Плеврит. Эмфизема легких.</p> <p>77. Дифференциальная диагностика пневмоний.</p> <p>78. Дифференциальная диагностика эмфизем.</p> <p>79. Профилактика болезней дыхательной системы.</p> <p>80. Классификация болезней печени.</p> <p>81. Гепатиты. Абсцессы печени. Гепатозы (стеатозы).</p> <p>82. Цирроз печени.</p> <p>83. Желчекаменная болезнь. Холангит. Холецистит.</p> <p>84. Классификация болезней мочевой системы.</p> <p>85. Нефриты. Нефрозы.</p> <p>86. Эндемический зоб.</p> <p>87. Панкреатит. Кисты поджелудочной железы. Опухоли поджелудочной железы.</p> <p>88. Безоарная болезнь.</p> <p>89. Подмокание пушных зверей.</p> <p>90. Самопогрызание.</p> <p>91. Стоматит гусей.</p> <p>92. Закупорка кишок.</p> <p>93. Мочекислый диатез.</p> <p>94. Пероз.</p> <p>95. Беломышечная болезнь.</p> <p>96. Воспаление зоба.</p> <p>97. Кутикулит.</p> <p>98. Гастроэнтерит у птицы.</p> <p>99. Желточный перитонит.</p> <p>100. Жировая дистрофия печени у птицы.</p>
--	---

Процедура оценивания защиты отчета

Для защиты отчета обучающийся представляет доклад и презентацию отчета. Время доклада от 7 до 10 минут. В докладе обучающийся должен последовательно представить: цель и задачи исследования, результаты исследования и их обсуждение, выводы и предложения по результатам исследований.

Слайды презентации рекомендуется выполнить на белом фоне, шрифтом без засечек, черного цвета. Допускается представление фото (демонстрирующие результаты исследований), которые должны иметь подписи и сквозную нумерацию (например, Рисунок 1). Шрифт в таблицах и наименованиях таблиц не должны иметь разницу по размеру более 2 пунктов (например, приемлемо 16 и 14; неприемлемо 16 и 12 и т.п.)

По окончании доклада начинается дискуссия, присутствующие на заседании члены кафедры задают вопросы обучающемуся по теме его работы. После защиты ставится оценка. Оценка складывается из оценки за отчет по производственной практике (содержание отчета и его соответствие индивидуальному заданию), которую ставит научный руководитель, а также оценки за выступление и ответы на вопросы, которую ставит комиссия. Если за выступление и ответы на вопросы обучающийся получает оценку «не зачтено» - итоговая оценка за производственную практику выставляется как «не зачтено», согласно шкале оценивания.

Критерии оценки собеседования:

Оценка	Описание
Зачтено	<p>Обучающийся самостоятельно отвечает на поставленные вопросы, используя весь арсенал знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и делать выводы; обучающийся при ответе на вопросы показывает достаточный уровень знания в части практического использования методов исследования качества продукции, способен на основании результатов органолептических и лабораторных исследований выявлять болезни животных различной этиологии, владеет способностью оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных.</p> <p>Письменный отчет о прохождении практики составлен в полном соответствии с установленными требованиями или с небольшими недочетами. Отчет составлен грамотно, все необходимые разделы представлены. Выводы соответствуют задачам исследования, предложения производству обоснованы и соответствуют цели и задачам работы. При защите отчета обучающийся владеет материалом, изложенным в нем; Имеется дневник и характеристика, подписанная руководителем практики от предприятия.</p>
Не зачтено	<p>Обучающийся не отвечает или отвечает не на все поставленные вопросы, не умеет оценивать, анализировать и делать выводы; обучающийся при ответе на вопросы не показывает достаточный уровень знания в части практического использования методов исследования качества продукции, не способен на основании результатов органолептических и лабораторных исследований выявлять болезни животных различной этиологии, не владеет способностью оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных.</p> <p>Письменный отчет не соответствует установленным требованиям. Выводы не аргументированы и носят декларативный характер, не связаны или лишь частично связаны с задачами, предложения производству отсутствуют или не обоснованы, не соответствуют цели и задачам, поставленным в работе. При защите отчета обучающийся не владеет материалом, изложенным в нем; не имеется дневник и (или) характеристика, подписанная руководителем практики от предприятия.</p>

2. Требования к подготовке и оформлению отчета.

Текст отчета должен быть набран на компьютере на стандартных листах бумаги формат А4 с полями сверху и снизу 2,0 см, слева – 3 см, справа – 1 см. Общий объем отчета должен быть в пределах 25-30 печатных страниц (через 1,5 интервала, 14 шрифт (Times New Roman)). Значительное отклонение от установленного объема в сторону уменьшения или увеличения служит основанием для снижения оценки за отчет по практике.

Не допускается использование каких-либо сокращений в словах. Все страницы, рисунки и таблицы необходимо пронумеровать (рисунки и таблицы нумеруются отдельно). Страницы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист включается в общую нумерацию, но номер на нем не ставится, на последующих страницах номер проставляется внизу страницы в центре. При нарушении этих требований отчет возвращается обучающемуся на доработку.

Подготовка отчета осуществляется обучающимися самостоятельно. Содержание отчета должно соответствовать программе производственной практики, должен включать следующие разделы:

- введение
- краткий обзор литературы;
- материалы и методы исследований;
- результаты исследований и их обсуждение;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложение.

Характеристика на обучающегося (Приложение 5)

Текст работы делится на главы. Главы делятся на пункты (1, 2, ...) могут быть обозначены относительно самостоятельные вопросы. Название глав печатаются симметрично тексту прописными буквами. Заголовки глав печатаются с красной строки строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы слов в заголовках не допускаются. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно двум интервалам. Подчеркивать заголовки не следует.

Каждая глава печатается с нового листа (страницы). Главы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всей работы и обозначаться арабскими цифрами. Название главы должно быть четким, лаконичным и соответствовать ее содержанию. Количество глав не ограничено, но название и содержание каждой должно последовательно раскрывать отдельный вопрос.

Все разделы отчета должны иметь логическую связь между собой. Каждый раздел отчета должен завершаться выводами. Отчет по практике должен подтвердить достижение практикантом целей и задач практики.

При написании отчета необходимо ссылаться на научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта согласно изучаемому вопросу.

К текстовой части отчета необходимо приложить все первичные документы, и формы отчетности, которые практикант был обязан составить и заполнить во время практики. Цифровые данные первичных документов, а по возможности и отчетных форм должны быть, как правило, логически связаны между собой. Приложения к отчету следует пронумеровать и дать на них ссылки в тексте отчета.

При необходимости в приложении могут быть даны также схемы и таблицы.

Образец оформления титульного листа отчета приведен в приложении 4.

Критерии оценки (содержание отчета):

- оценка «зачтено» - письменный отчет о прохождении практики составлен в полном соответствии с установленными требованиями или с небольшими недочетами. Отчет составлен грамотно, все необходимые разделы представлены, материал исследований

обработан и экономически обоснован. Выводы соответствуют задачам исследования, предложения производству обоснованы и соответствуют цели и задачам работы.

-оценка «не зачтено» - письменный отчет не соответствует установленным требованиям. Отчет составлен с нарушением требований. Материал исследований не обработан и экономически не обоснован. Выводы не аргументированы и носят декларативный характер, не связаны или лишь частично связаны с задачами, предложения производству отсутствуют или не обоснованы, не соответствуют цели и задачам, поставленным в работе.

Порядок подготовки дневника по практике

Дневник по практике (Приложение 3) представляет собой первичную документацию. В дневнике необходимо кратко отразить виды работ, выполненные обучающимся на практике, а также встретившиеся в работе затруднения, их характер и какие меры были приняты для их устранения; отметить недостатки в теоретической подготовке. Дневники периодически проверяются руководителем практики от предприятия, в нем делаются отметки по его ведению, качеству выполняемой обучающимся работы.

В конце практики дневник должен быть подписан: обучающимся, руководителями практики от предприятия и университета.

Критерии оценки дневника по практике

- «**зачтено**» выставляется обучающимся, если дневник сдан в установленные сроки с полным изложением информации о всех видах проведенных работ. Имеется подпись руководителя практики от предприятия и университета;

- «**не зачтено**» выставляется обучающимся, если дневник не сдан в установленные сроки. Информация о производственных работах носит хаотичный характер. Не имеется подписи руководителя практики от предприятия.

**Договор № _____
об организации практики обучающихся**

« ____ » _____ 20__ г.

г. Тюмень

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Государственный аграрный университет Северного Зауралья» (ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья) в лице проректора по учебной и воспитательной работе Абдразакова Раиса Ильясовича, действующего на основании доверенности №23 от 01.03.2017 г., именуемое в дальнейшем «Университет» с одной стороны и

_____ (наименование организации)

в лице _____

(Ф.И.О. руководителя, должность)

действующего на основании _____, именуемое в дальнейшем «Предприятие», как База для проведения практик, с другой стороны заключили договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Стороны принимают на себя обязательства организовать практику (учебную, производственную) обучающихся Университета.

2. Обязанности сторон

Предприятие обязуется:

2.1. Обеспечить прохождение практик (учебных, производственных) обучающимся следующих направлений или/и специальностей:

№ п/п	Направление, специальность	Сроки проведения	Ф.И.О. обучающегося	Группа
1.				
2.				
3.				

2.2. Обеспечить обучающимся условия безопасной работы на рабочем месте. Провести обязательные инструктажи по охране труда, в необходимых случаях провести обучение обучающихся безопасным методам работы.

2.3. Обеспечить обучающихся, в необходимых случаях спец. питанием, защитной одеждой, спец. обувью и индивидуальными средствами защиты по нормам, установленным для соответствующих категорий работников за счет средств Предприятия.

2.4. Нести полную ответственность за несчастные случаи, произошедшие на Предприятии с обучающимися Университета во время прохождения ими практики.

2.5. Назначить руководителей практики из числа ведущих специалистов Предприятия, которые:

- контролируют организацию практики обучающихся в соответствии с программой и утвержденными сроками, осуществляют учет их работы;
- отчитываются за организацию и проведение практики перед руководством Предприятия;
- консультируют обучающихся по производственным вопросам и обучают их безопасным методам работы;
- знакомят обучающихся с организацией работы на рабочем месте;
- контролируют ведение дневников, подготовку отчетов обучающихся, составляют их производственные характеристики, где должны быть отражены данные о выполнении программы практики, индивидуальных заданий, отношения к работе и т. д.

2.6. Создать необходимые условия для выполнения обучающимися программы практики. Не допускать использования обучающихся на работах, не предусмотренных программой производственной практики.

2.7. Предоставить обучающимся возможность использовать необходимый для выполнения программы практики и научно-исследовательской деятельности инвентарь, аппаратуру и материалы, имеющиеся в распоряжении данного Предприятия.

2.8. Надлежащим образом оформить отношения между Предприятием и обучающимися во время прохождения ими производственной практики (срочный трудовой договор, договор подряда).

2.9. По завершению практики представить производственную характеристику на каждого обучающегося, заверить дневник и отчет о прохождении производственной практики.

Университет обязуется:

2.10. Предоставить Предприятию, для согласования календарные сроки и программу проведения практик.

2.11. Назначить научного руководителя по руководству производственной практикой, который:

- проводит с обучающимися инструктаж о порядке и условиях прохождения практики;
- осуществляет контроль за обеспечением нормальных условий труда обучающихся;
- контролирует проведение обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- контролирует выполнение обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, действующего на Предприятии, рассматривает отчеты обучающихся, дает отзыв об их работе и представляет письменный отчет о проведении практики заведующему кафедрой.

2.12. Перед отправкой на Предприятие провести, в случае необходимости, медицинский осмотр обучающихся.

2.13. Осуществлять контроль за организацией и проведением практики.

3. Ответственность сторон

3.1. Споры, возникающие по настоящему договору, разрешаются по согласованию сторон. В случае не достижения согласия споры разрешаются в порядке, установленном действующим законодательством.

4. Особые условия

4.1. Назначить руководителем практики от Предприятия – _____
(Ф.И.О., должность)

4.2. Назначить руководителем практики от Университета – _____
(Ф.И.О., должность)

Юридические адреса и подписи сторон:

Университет:
625003, г. Тюмень,
ул. Республики, 7
тел.: (3452) 29-01-48, факс: 29-01-49
Подписи:

Проректор _____

м.п.

Предприятие:

Директор _____

м.п.

Индивидуальное задание

на _____ практику

1. Тема: _____

2. Цель (специальный вопрос) _____

3. Задачи: _____

Подпись руководителя практики от кафедры: _____

подпись расшифровка подписи

« ____ » _____ 20__ г.

Отметка о выполнении индивидуального задания

Подпись руководителя практики от предприятия:

_____ *должность подпись расшифровка подписи*

« ____ » _____ 20__ г.

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра _____

ДНЕВНИК

о прохождении производственной практики

(Технологическая практика)

(фамилия, имя, отчество)

Направление _____

Профиль _____

Квалификация _____

Курс, группа _____

Срок практики с _____ по _____

Район (город, село) _____

Наименования предприятия _____

Руководитель
практики от университета: _____
Подпись (Ф.И.О)

Руководитель
практики от предприятия: _____
Подпись (Ф.И.О)

Тюмень 202 г .

№ п.п	Дата	Вид и объем работы	Примечание

студент Б-ВСЭ31 группы _____

И.И. Иванов

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра _____

ОТЧЁТ

о прохождении производственной практики
(Технологическая практика)

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель от предприятия: _____
Подпись (Ф.И.О)

Руководитель производственной
практики от ГАУ СЗ: _____
Подпись (Ф.И.О)

Тюмень 20 г .

Отзыв (Характеристика)

(заполняется руководителем организации или руководителем практики от организации)
Заключение организации о работе студента за период практики (технические навыки, охват работы, деловые качества, дисциплина, общественная активность, меры поощрения и т.д.).

Студент _____
фамилия, имя, отчество студента

прибыл(а) на практику в организацию _____

« _____ » _____ 20 _____ г. в распоряжении _____
фамилия, имя, отчество гл.специалиста

на должность _____

За время практики _____
фамилия, имя, отчество студента

выполнил(а) _____

показал(а) _____

Рекомендуемая оценка по практике _____

Руководитель организации _____ / _____ / _____
подпись расшифровка подписи

М.П.