

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 04.07.2024 08:08:42

Уникальный программный код:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108071227e81add207cbac4149f7098d7a

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»
Институт ветеринарной медицины и биотехнологии

ОПОП по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению

Б2.О.1.02.01(П)Производственно-технологическая практика

Направленность (профиль) «Государственный ветеринарный надзор»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных
Разработчик:	Е.В. Корниенко
Ведущий преподаватель дисциплины, Канд.ветер.наук., ст.преподаватель	
Эксперт:	И.В.Якушкин
Председатель МКН канд.ветеринар.наук., доцент	

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной образовательной программы высшего образования (ОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной практики.

2. Содержательной основой для разработки настоящего издания послужила Рабочая программа учебной дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты настоящего издания развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в электронной информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний до их переиздания в установленном порядке.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к освоению новой для Вас производственно-технологической практики, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой практике и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя это издание, Вы без дополнительных осложнений подойдете к семестровой аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Практика относится к дисциплинам ОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

Целью практики является формирование у обучающихся первичных профессиональных умений и навыков на основе общепрофессиональных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

- знать организацию государственного ветеринарного надзора на предприятиях;
- знать организацию и проведение лабораторного ветеринарно-санитарного контроля на боенских предприятиях и в цехах перерабатывающей промышленности, специализированных торговых предприятиях, рынках;
- владеть навыками осуществления надзорных мероприятий при экспорте, импорте и перевозке внутри страны подконтрольных госветслужбе грузов;
- владеть навыками разработка и проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- владеть навыками участия в работе научных учреждений, в работе арбитражных комиссий;
- уметь разрабатывать эффективные методы дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- уметь разрабатывать новые средства и методы ветеринарно-санитарной обработки предприятий агропромышленного комплекса.

1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения практики по получению профессиональных умений о опыта профессиональной деятельности:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1		2		3	
4					
Универсальные компетенции					
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-1 _{УК-6} Знает содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования Профессиональной деятельности	Знает содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования Профессиональной деятельности	Умеет организовать процесс самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	Владеет навыками организовать процесс самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности
		ИД-2 _{УК-6} Самостоятельно строит процесс овладения отобранной и структурированной информацией	Знает, как самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией.	Умеет самостоятельно построить процесс овладения отобранной и структурированной информацией.	Владеет навыками самостоятельного построения процесса овладения отобранной и структурированной информацией.
		ИД-3 _{УК-6} Владеет приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний	Знает приемы саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний	Умеет осуществлять приемы саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний	Владеет навыками саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-5	Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	ИД-1 _{ОПК-5} Знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	Знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	Умеет применять современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	Владеет навыками применения современного программного обеспечения, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ; технических средств реализации информационных процессов

Таблица 1. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках практики

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
УК-6	ИД-1 _{УК-6}	Полнота знаний	Знает содержательную характеристику процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.	Не знает содержательную характеристику процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.	Поверхностно знает содержательную характеристику процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.	Хорошо знает содержательную характеристику процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.	В совершенстве знает содержательную характеристику процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.	Дневник, отчет
		Наличие умений	Умеет оперировать содержанием процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	Не умеет оперировать содержанием процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	Поверхностно умеет оперировать содержанием процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	Хорошо умеет оперировать содержанием процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	В совершенстве умеет оперировать содержанием процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками обеспечения когнитивной составляющей в контексте содержания содержания про-	Не владеет навыками когнитивной составляющей в контексте содержания процессов самоорганизации и самообразова-	Поверхностно владеет навыками когнитивной составляющей в контексте содержания процессов самоорга-	Хорошо владеет навыками когнитивной составляющей в контексте содержания процессов самоорганизации и са-	В совершенстве владеет навыками когнитивной составляющей в контексте содержания процессов самоорганизации и са-	

ОПК-5	ИД-1 _{опк-5}	Полнота знаний	Знает основные законы создания чертежей, графических изображений, основы работы в современных графических средствах интерактивной компьютерной графики	Не знает основные законы создания чертежей, графических изображений, основы работы в современных графических средствах интерактивной компьютерной графики	Поверхностно знает основные законы создания чертежей, графических изображений, основы работы в современных графических средствах интерактивной компьютерной графики	Хорошо знает основные законы создания чертежей, графических изображений, основы работы в современных графических средствах интерактивной компьютерной графики	В совершенстве знает основные законы создания чертежей, графических изображений, основы работы в современных графических средствах интерактивной компьютерной графики	Дневник, отчет
		Наличие умений	Умеет создавать чертежи, графические изображения, работать в современных графических средствах интерактивной компьютерной графики.	Не умеет создавать чертежи, графические изображения, работать в современных графических средствах интерактивной компьютерной графики.	Поверхностно умеет создавать чертежи, графические изображения, работать в современных графических средствах интерактивной компьютерной графики.	Хорошо умеет создавать чертежи, графические изображения, работать в современных графических средствах интерактивной компьютерной графики.	В совершенстве умеет создавать чертежи, графические изображения, работать в современных графических средствах интерактивной компьютерной графики.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками выбора классических, продвинутых и современных методик технического проектирования	Не владеет навыками выбора классических, продвинутых и современных методик технического проектирования	Поверхностно владеет навыками выбора классических, продвинутых и современных методик технического проектирования	Хорошо владеет навыками выбора классических, продвинутых и современных методик технического проектирования	В совершенстве владеет навыками выбора классических, продвинутых и современных методик технического проектирования	

2. Общие организационные требования к производственно-технологической практике обучающегося

2.1. Организация занятий и требования к практике обучающегося

Организация занятий по практике носит циклический характер. Для своевременной помощи обучающимся при изучении практики кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ

Учитывая статус практики к её изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение обучающимся занятий практики;
- качественная самостоятельная подготовка занятий практики, активная работа на них;
- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося в соответствии с планом-графиком (см. Приложение 3); своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных обучающимся занятий, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения практики, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

3. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов производственно-технологической практики

При освоении практики, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Следует обратить внимание на то, что в любой теории, есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на занятиях. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Производственно-технологическая практика проводится в 3 семестре для очной и 2 году заочной формы обучения и составляет 11 зачетных единиц, 396 часов, согласно утвержденного учебного рабочего плана и графика учебного процесса для очной и заочной формы обучения.

Таблица 2 – Разделы производственно-технологической практики, виды проводимых работ, формы контроля

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов	Формы текущего контроля
1	Подготовительный	Выдача задания на практику. Инструктаж по технике безопасности. Изучение литературы и действующей нормативно-технической документации.	Устный опрос
2	Производственный	Выполнение технологических, производственных и научно-производственных заданий Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	Индивидуальное задание, дневник практики
3	Подготовка и защита отчета	Оформление и защита отчета	Дифференцированный зачет

Практика начинается с производственного инструктажа, который предусматривает, в том числе и обязательный инструктаж по технике безопасности.

Организация практики по дисциплине носит циклический характер. По каждому разделу практики предусмотрена цепочка учебных и практических работ. Перед началом практики студент получает индивидуальное задания и рекомендации по его выполнению.

Для своевременной помощи обучающимся при прохождении практики кафедрой назначается руководитель практики из числа профессорско-преподавательского состава, который устанавливает время консультаций, сроки приема отчетов по практике.

По итогам прохождения практики осуществляется аттестация обучающихся в форме конференции по защите отчетов.

К изучению практики предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение организации, где проходит практика;
- ведение дневника;
- качественная самостоятельная подготовка к выполнению заданий, активная работа на производстве;
- активная, ритмичная самостоятельная работа студента в соответствии с планом-графиком, своевременная сдача преподавателю отчетных документов по прохождению практики;
- в случае не выполнения программы практики обучающимся по уважительной причине, назначаются сроки прохождения практики в индивидуальном порядке.

Для успешного освоения разделов практики, студенту предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы и комплекта видеофильмов по всем разделам.

Студенту перед прохождением практики выдается задание на практику (см. Приложение 1).

В соответствии с целями и задачами производственной практики выделяются тесно связанные друг с другом модульные единицы: «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы», «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения», «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения», «Ветеринарная санитария на предприятиях», «Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора».

В соответствии с целями и задачами в общей структуре практической подготовки магистрантов производственная практика является модульной единицей, которая включает следующие учебные элементы.

Таблица 3 – Модульные единицы и учебные элементы производственно-технологической практики

Наименование модульных единиц практики	Кол-во часов
1	2
Модульная единица 1. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы	88
Учебный элемент 1. «Критерии пищевой безопасности продуктов»	22
Учебный элемент 2. «Современные требования к качеству животноводческой продукции»	22
Учебный элемент 3. «Клеймение и маркировка продукции животного происхождения»	22
Учебный элемент 4. «Определение видовой принадлежности мясной продукции»	22
Модульная единица 2. Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	90
Учебный элемент 1. Критерии пищевой безопасности продуктов.	10
Учебный элемент 2. «Определение контаминантов химического происхождения в пищевых продуктах»	20
Учебный элемент 3. «Определение контаминантов биологического происхождения в пищевых продуктах»	20
Учебный элемент 4. «Оценка радиационной безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»	20
Модульная единица 3. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения	76
Учебный элемент 1. «Правила проведения идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения»	22
Учебный элемент 2. «Идентификация и методы обнаружения фальсификации мяса убойных, диких промысловых животных и сельскохозяйственной птицы»	22
Учебный элемент 3. «Идентификация и методы обнаружения фальсификации молока сырого и продуктов его переработки»	22
Учебный элемент 4. «Идентификация и методы обнаружения фальсификации кормов и кормовых добавок»	10
Модульная единица 4. Ветеринарная санитария на предприятиях	68
Учебный элемент 1. «Санитарные требования к производственным, вспомогательным, складским помещениям и санитарно-бытовым помещениям»	17
Учебный элемент 2. «Санитарные требования к технологическому оборудованию,	17

инвентарю и их санитарной обработке, к технологическим процессам»	
Учебный элемент 3. «Санитарные требования к сырью, упаковочным материалам, таре и готовой продукции»	17
Учебный элемент 4. «Санитарные требования к личной гигиене работников»	17
Модульная единица 5. Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора	74
Учебный элемент 1. «Организация работы по оформлению сопроводительных документов на животных, животноводческую продукцию и корма»	32
Учебный элемент 2. «Таможенный контроль над грузами подконтрольными Россельхознадзору»	20
Учебный элемент 3. «Компьютерные программы для выдачи ветеринарных сопроводительных документов»	32
ИТОГО по модулю	396

4. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

ВАРС в рамках практики существует как элемент подготовки отчета и дневника. Представленные студентами отчет и дневник по производственно-технологической практике являются фиксированными видами ВАРС.

Аттестация проводится в последний день практики в форме защиты отчетов перед комиссией, после сдачи обучающимся отчета и дневника по результатам прохождения практики, с выставлением ему дифференцированного зачёта.

Для аттестации представляются отчёты, допущенные руководителем практики от кафедры (без замечаний или с замечаниями по существу практики или непосредственно к отчёту), дневники. Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, проходят практику в индивидуальном порядке.

Оценка по практике заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов и назначении на стипендию в соответствующем семестре

4.1 Общие методические рекомендации по оформлению отчета и дневника.

Образец оформления титульного листа отчета содержится в Приложении 2.

При оформлении отчета во **введении** необходимо указать цель, задачи практики и план реализации задач практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

В основной части должно быть представлены отчеты о выполнении модульных единиц и учебных элементов по разделам «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы», «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения», «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения», «Ветеринарная санитария на предприятиях», «Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора».

Во **введении** необходимо указать на базе какого предприятия магистрант проходил производственно-технологическую практику и в какие сроки, если студент был на нескольких предприятиях, то указать все с приложением календарного графика.

Таблица 5 – Календарный график прохождения производственной практики

№ п/п	Место прохождения практики	Даты прохождения практики (или её частей)	Ф.И.О. и должность руководителя практики на предприятии
1	2	3	4

Если магистрант проходил производственную практику только в условиях одной организации, то таблицу 5 оформлять не обязательно.

В разделе **«Характеристика предприятия»** необходимо дать краткую характеристику места практики в географическом и производственно-экономическом отношениях.

В разделе **«Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы»** необходимо отразить теоретические и практические навыки по следующим учебным элементам (УЭ) с составлением актов, экспертиз, протоколов и др.

1. УЭ 1. «Критерии пищевой безопасности продуктов»

1.1. Систематизировать показатели безопасности, определение которых является обязательным в каждой конкретной группе пищевых продуктов

1.2. Провести количественный учет исследований показателей безопасности, проводимых организацией (учреждением), в которой проходила производственная практика.

1.3. По итогам заполнить учетные таблицы 6, 7.

Таблица 6 – Регламентируемые показатели безопасности по группам продуктов

Группы продуктов	Показатели безопасности
1	2
1. Мясо и мясопродукты; птицы, яйца и продукты их переработки	
2. Молоко и молочные продукты	
3. Рыба, нерыбные продукты промысла и продукты, вырабатываемые из них	
4. Сахар и кондитерские изделия	
5. Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия	
6. Плодоовощная продукция	
7. Масличное сырье и жировые продукты	
8. Напитки	
9. Другие продукты	
10. Биологически активные добавки к пище	

2. УЭ 2. «Современные требования к качеству животноводческой продукции»

3. УЭ 3. «Клеймение и маркировка продукции животного происхождения»

4. УЭ 4. «Определение видовой принадлежности мясной продукции»

4.1. Составить алгоритм лабораторного исследования продукции, полученной от больных и здоровых животных.

4.2. Составить алгоритм лабораторного исследования для определения видовой принадлежности.

Провести экспертизу для определения видовой принадлежности.

При прохождении практики и написании отчета по разделу «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения» магистрантам следует руководствоваться следующими законами и нормативными актами Российской Федерации:

1. Федеральный закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями);

2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000г. № 29-ФЗ (с изменениями и дополнениями);

3. ФЗ РФ «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002г. № 184-ФЗ (ред. от 28.09.2010);

4. ФЗ РФ «Об обеспечении единства измерений» от 26 июня 2008г. № 102-ФЗ;

5. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07 февраля 1992г. № 2300-1(с изменениями и дополнениями);

7. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06 июня 2001 г. (с изменениями и дополнениями);

8. МУ 2.3.2.1935-04 Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием генетически модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генетически модифицированные аналоги

В данном разделе необходимо отразить теоретические и практические навыки по следующим учебным элементам.

УЭ 1. Критерии пищевой безопасности продуктов.

1.1. Систематизировать показатели безопасности, определение которых является обязательным в каждой конкретной группе пищевых продуктов

1.2. Провести количественный учет исследований показателей безопасности, проводимых организацией (учреждением), в которой проходила производственная практика.

1.3. По итогам заполнить учетные таблицы 1, 2.

Таблица 1

Регламентируемые показатели безопасности по группам продуктов

Группы продуктов	Показатели безопасности
1	2
1. Мясо и мясопродукты; птицы, яйца и продукты их переработки	
2. Молоко и молочные продукты	
3. Рыба, нерыбные продукты промысла и продукты, вырабатыва-	

емые из них	
4.	

Таблица 2

Учет проведенных исследований показателей безопасности

Группы исследуемых продуктов	Количество проведенных исследований	
	всего за время прохождения практики	в т.ч. с личным участием магистранта
1	2	3

1. УЭ 2. «Определение контаминантов химического происхождения в пищевых продуктах»

При освоении этого учебного элемента необходимо ознакомиться с имеющимися в организации метрологически аттестованными методиками или иными утвержденными методами определения контаминантов химического происхождения, ориентироваться в сути проводимых методов, освоить наиболее часто применяемые методы исследования. По результатам заполнить таблицу 3.

Таблица 3 – Перечень методик определения контаминантов химического происхождения

Метод определения, орган, утвердивший метод, дата его утверждения	Суть метода	Количество исследований, проведенных за период практики данным методом	
		всего за время прохождения практики	в т.ч. с личным участием магистранта
1	2	3	4
Определяемый показатель 1			

Определяемый показатель 2			
Определяемый показатель n			

УЭ 3. Определение контаминантов биологического происхождения в пищевых продуктах

Ознакомиться с имеющимися в организации метрологически аттестованными или иными утвержденными методиками определения контаминантов биологического происхождения, ориентироваться в сути проводимых методов, освоить наиболее часто применяемые методы исследования. По результатам заполнить таблицу 5.

Таблица 5 – Перечень методик определения контаминантов биологического происхождения

Метод определения, кем и когда утвержден	Суть метода	Количество исследований, проведенных за период практики данным методом	
		всего за время прохождения практики	в т.ч. с личным участием магистранта
1	2	3	4
Определяемый показатель 1			
Определяемый показатель 2			
Определяемый показатель n			

3. УЭ 4. «Оценка радиационной безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Ознакомиться с имеющимися в организации метрологически аттестованными или иными утвержденными методиками определения содержания в сырье и пищевых продуктах радионуклидов, ориентироваться в сути данных методов исследования и методике определения соответствия пищевых продуктов критериям радиационной безопасности. По результатам заполнить таблицу 6.

Таблица 6 – Определение радионуклидов в пищевых продуктах

Метод определения, кем и когда утвержден	Суть метода	Количество исследований, проведенных за период практики данным методом	
		всего за время прохождения практики	в т.ч. с личным участием магистранта
1	2	3	4
Определяемый показатель 1			
Определяемый показатель 2			
Определяемый показатель n			

В разделе «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» необходимо отразить полученные в процессе производственной практики теоретические и практические навыки по следующим учебным элементам.

УЭ 1. «Правила проведения идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения» с составлением таблицы 11.

Таблица 11 – Характеристика показателей качества

ГОСТ и наименование продукта	Наименование показателей стандарта	Характеристика

УЭ 2. «Идентификация и методы обнаружения фальсификации мяса убойных, диких промысловых животных и сельскохозяйственной птицы»

УЭ 3. «Идентификация и методы обнаружения фальсификации молока сырого и продуктов его переработки»

УЭ 4. «Идентификация и методы обнаружения фальсификации кормов и кормовых добавок»

За время прохождения производственно-технологической практики магистрант должен проводить идентификационную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения, и на каждый вид продукции, рассматриваемый в учебных элементах раздела оформить протоколом идентификации по схеме предложенной в приложении 13 к МУ.

При прохождении практики и написании отчета по разделам «Ветеринарная санитария на предприятиях», «Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора» магистрантам следует руководствоваться следующими законами и нормативными актами Российской Федерации.

В данном разделе необходимо отразить теоретические и практические навыки по следующим учебным элементам.

В разделе «**Ветеринарная санитария на предприятиях**» необходимо отразить теоретические и практические навыки по следующим учебным элементам (УЭ) с составлением актов, схем, протоколов и др.

1. УЭ 1. Санитарные требования к производственным, вспомогательным, складским помещениям и санитарно-бытовым помещениям.

2. УЭ 2. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю и их санитарной обработке, к технологическим процессам.

3. УЭ 3. Санитарные требования к сырью, упаковочным материалам, таре и готовой продукции.

4. УЭ 4. Санитарные требования к личной гигиене работников.

В разделе ««Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора»» необходимо отразить теоретические и практические навыки по следующим учебным элементам (УЭ)

УЭ 1. «Организация работы по оформлению сопроводительных документов на животных, животноводческую продукцию и корма»

УЭ 2. «Таможенный контроль над грузами подконтрольными Россельхознадзору»

УЭ 3. «Компьютерные программы для выдачи ветеринарных сопроводительных документов»

При оформлении отчёта необходимо придерживаться следующих требований. Страницы нумеруются по порядку внизу страницы справа. Поля на каждой странице: слева – 3 см, сверху и снизу – 2 см, справа – 1 см; отступ от нижнего колонтитула 1,8 см. Шрифт Times New Roman, размер – 14; междустрочный интервал – 1,5 (полупетельный), выравнивание по ширине. Объём отчёта не должен превышать 30 страниц машинописного текста без учёта листажа приложений.

Математические формулы должны быть набраны единообразно (размер, начертание шрифта), так, чтобы размещение элементов было предельно ясным; индексы и показатели степени были одинаковыми по размеру и одинаково опущены или подняты по отношению к линии основной строки формулы.

Формулы должны помещаться с красной строки или по центру, большие формулы необходимо разбивать на несколько строк. Нумерация формул производится в скобках по правому полю.

Пример оформления формул:

$$G_{га} = \frac{(G_{ч} \cdot T_{р} + G_{х.п} \cdot T_{х.п} + G_{р.д} \cdot T_{р.д})}{W_{см}} \quad (2)$$

Рисунки и таблицы должны быть пронумерованы, озаглавлены и расположены в месте, близком к ссылке на них. Нумерация – сквозная (от начала до конца работы). Слова в тексте, на рисунках и в таблицах не сокращать, кроме единиц измерения.

Расположение заголовков – по центру (без переносов текста и абзацного отступа). Расположение текста по ширине страницы с переносами. Автоматически перенос слов задаётся средствами Word. Для этого нужно в меню Сервис выбрать Язык русский (Россия), далее в этом же меню выбрать Язык – Расстановка переносов – Автоматическая.

Между словами ставится один пробел. Точку и запятую в тексте никогда не отбивают от предшествующих знаков, запятую как знак десятичной дроби не отбивают от предшествующей и последующей цифр. Точку с запятой, двоеточие, вопросительный и восклицательный знаки не отбивают от предшествующих букв. Дефис никогда не отбивают от предшествующих и последующих знаков, кроме случаев, когда он оказывается в словах, набранных в разрядку, но не в качестве знака переноса. Тире внутри текста отбивают с двух сторон на один пробел, между цифрами в значении «от–до» тире от цифр не отбивают (12–19). Кавычки от заключённых в них слов не отбиваются.

Таблицы оформляются следующим образом: Размер шрифта – 14. Таблица 1 набирается курсивом и прибавляется по правому краю страницы. Далее идет заголовок таблицы, который набирается полужирным шрифтом по центру страницы без абзацного отступа. Затем нужно вставить таблицу. Для набора таблиц надо воспользоваться табличным редактором. Можно также использовать табличный редактор Excel.

В заключительной части отчёта (**заключение**) должны содержаться выводы, сделанные по результатам всей работы. Эта часть, самая небольшая по объёму, имеет особую важность, поскольку именно здесь в завершённой и логически безупречной форме должны быть представлены итоговые результаты. В заключении необходимо соотнести полученные выводы с целями и задачами, поставленными во введении, соединить в единое целое извлечённые выводы, оценить успешность собственной работы. Если работа наряду с теоретическими результатами имеет и практические следствия, это также нужно оговорить в заключении.

В заключении следует обобщить основные итоги практики, сделать выводы о положительных результатах выполнения программы, изложить недостатки по отдельным разделам практики, критические замечания и предложения по улучшению организации производственной практики. *Библиографический список* оформляется согласно ГОСТ Р 7.0.100-2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Вспомогательные или дополнительные материалы, которые загромождают текст основной части отчёта, помещают в **приложение**. По содержанию приложения очень разнообразны: копии подлинных документов, выдержки из отчетных материалов, производственные планы и протоколы, отдельные положения из инструкций и правил, ранее неопубликованные тексты, переписка и т.п. По форме приложения могут представлять собой текст, таблицы, графики, карты. Приложения помещаются в конце отчёта. Каждое приложение должно начинаться с нового листа (страницы) с указанием в правом верхнем углу слова «Приложение» и иметь тематический заголовок. При наличии в работе более одного приложения они нумеруются арабскими цифрами (без знака №), например: «Приложение 1», «Приложение 2» и т.д. Связь основного текста с приложениями осуществляется посредством ссылок, которые употребляются со словом «смотри»; например: (см. приложение 1).

После написания и редактирования рукописи отчета магистрант её распечатывает на листах формата А 4 и подшивает в папку в следующей последовательности:

1. Титульный лист (см. приложение 2 к МУ).

2. Характеристика на магистранта, выданная на предприятии (см. приложение 3 к МУ).
3. Сводная таблица по производственной практике (см. приложение 4 к МУ).
4. Оценочный лист отчёта по производственной практике (см. приложение 9 к МУ).
5. Содержание (см. приложение 8 к МУ).
6. Введение.
7. Характеристика предприятия.
8. Результаты собственных исследований по разделам.
 - 8.1. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы
 - 8.2. Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения
 - 8.3. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения
 - 8.4. Ветеринарная санитария на предприятиях
 - 8.5. Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора
9. Заключение.
10. Выводы.
11. Библиографический список.
12. Приложения (если имеются).

Дневник содержит сведения о выполненной в течение периода практики работе и является приложением к отчету. Подшивается в отдельную папку-скоросшиватель. Ведение дневника ежедневное, контролируется руководителем практики от предприятия.

Шкала и критерии оценивания отчета по практике

Оценку «отлично» – выставляется обучающемуся, глубоко и прочно освоившему все предусмотренные программой практики задания, сформированы необходимые практические навыки работы. Обучающийся показывает знания не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентируется, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен легко справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» – выставляется обучающемуся, освоившему все предусмотренные программой практики задания, некоторые виды заданий выполнены с ошибками, практические навыки работы сформированы недостаточно. Допускать некоторые неточности при ответах на вопросы.

Оценку «удовлетворительно» – выставляется обучающемуся, выполнившему большинство предусмотренных программой практики учебных заданий, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы. В ответах на поставленные вопросы обучающийся допускает неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» – выставляется обучающемуся, не освоившему все разделы, предусмотренные программой практики, учебные задания не выполнены. Не может ответить не на один вопрос.

Выставление оценки осуществляется с учетом описания показателей, критериев и шкал оценивания компетенций по дисциплине, представленных в таблице 1.2

4.3. Общие методические рекомендации по написанию доклада и презентации для защиты отчета

Для защиты отчета по практике студенты пишут доклад, готовят презентацию.

Доклад составляют на основании материалов полученных на производстве при прохождении практики, литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

На основе анализа полученных данных и данных из литературы составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками.

Доклад состоит из титульного листа, содержание и тезисов основных разделов отчета по производственной практике, заключение.

Титульный лист заполняется по единой форме.

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) доклада и номера страниц.

Заключение (выводы). В этой части обобщаются результаты полученные в ходе прохождения практики, указывается какие профессиональные навыки и умения получены магистрантами.

На основании доклад магистрант подготавливает презентацию.

5. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на практику
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды практики и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для Б2.О.1.02.01(П)Производственно-технологическая практика	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1073638 - Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com .
Чернигова, С. В. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебное пособие / С. В. Чернигова, И. В. Якушкин, Н. Б. Довгань. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 82 с. — ISBN 978-5-89764-539-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90743 — Режим доступа: для авториз. пользователей..	http://e.lanbook.com/
Экспертиза рыб северных видов. Качество и безопасность : учебник для вузов / А. А. Гнедов, О. А. Рязанова, Е. Б. Табала, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 436 с. — ISBN 978-5-8114-7102-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155667 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130155 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com/
Реутова Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учеб. пособие/ Е.А. Реутова; Новосиб. гос. аграр. ун-т. - Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2013. - 95 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/516524 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com .

Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-2203-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212465 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Корниенко, Е. В. Организация и реализация практической подготовки ветеринарно-санитарного эксперта : учебное пособие / Е. В. Корниенко, М. В. Заболотных. — Омск : Омский ГАУ, 2023. — 75 с. — ISBN 978-5-907687-40-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/369212 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com/
О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ : с изм. и доп. -	СПС Консультант Плюс
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-1 (с изм. и доп.). —	СПС Консультант Плюс
Ветеринария. — Москва : Ветеринария, 1921. — Выходит ежемесячно. — ISSN 0042-4846. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ
«ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

Б2.О.1.02.01(П)Производственно-технологическая практика

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)		
Наименование	Доступ	
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	http://e.lanbook.com	
Электронно-библиотечная система «Znaniium.com»	http://znaniium.com	
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://studentlibrary.ru	
Универсальная база данных ИВИС	https://eivis.ru/	
Справочная правовая система КонсультантПлюс	Локальная сеть университета	
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq	
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
Б2.О.1.02 (П) Производственно-технологическая практика**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины	
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
LibreOffice (GNU GPL)	Выполнение текстовых работ и пре-

				зентаций
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса				
Наименование справочной системы		Доступ		
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета		
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса				
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение		
-	-	-		
4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)				
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система		
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	https://do.omgau.ru	Самостоятельная работа студента, текущий контроль		
4.1 Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ				
Вид учебной работы	Контактная работа, час			
	Всего по УП	Из них:		
		Аудиторные занятия ¹	Электронное обучение ²	Обучение с ДОТ ³
Лекции	-	-	-	-
Практические (включая семинары)	-	-	-	-
Лабораторные	-	-	-	-
Итого	-	-	-	-
5. ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине				
Наименование цифровой технологии (ЦТ)	Наименование цифровой компетенции, в освоении которой задействованы ЦТ	Материально-техническая база, обеспечивающая освоение цифровой технологии	Наименование специализированного помещения, используемого для реализации освоения ЦТ	
-	-	-	-	

6. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по практике

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями

¹ Учебное занятие, проводимое путем непосредственного взаимодействия педагогического работника с обучающимися в аудитории.

² Учебное занятие, проводимое посредством ресурсов электронной информационно-образовательной среды и цифровых образовательных сервисов (Лекция-форум, Лекция-тест, Занятие-форум, Занятие-комментарий, Занятие-тренажер), при котором обучающийся изучает материалы и выполняет задания в порядке, определенном педагогическим работником. Учебное занятие с применением ЭО может быть как отложенным во времени, так и проводимым в режиме реального времени.

³ Учебное занятие, проводимое в формате видеоконференцсвязи (опосредованное взаимодействие педагогического работника с обучающимися (на расстоянии)).

к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в электронной информационно-образовательной среде университета.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Факультет ветеринарной медицины**

ОПОП по направлению 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

УТВЕРЖДАЮ.

Руководитель ОПОП

_____ М.В. Заболотных

_____ дата

ЗАДАНИЕ

**На производственно-технологическую практику
деятельности (№ семестра)**

Направленность (профиль) «Государственный ветеринарный надзор»
в рамках направления **36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Магистрант:	ФИО
Тема магистерской диссертации:	
Место практики:	
Установленные сроки прохождения практики:	С _____ по _____
Продолжительность практики:	_____ недель
Трудоемкость практики:	_____ з.е./ _____ ч
1. Основные прикладные задачи, которые должны быть решены магистрантом в ходе практики	
1)	
2)	
3)	
4)	
2. Индивидуальные задания научного руководителя в рамках практики	
1)	
2)	
3)	
4)	
3. Документы, предоставляемые на кафедру по итогам прохождения практики:	
1)	
2)	
3)	
4)	
4. Итоговая аттестация магистрантов по результатам прохождения практики	
1)	
2)	
5. Информационное и методическое обеспечение процесса прохождения практики:	
1)	
2)	

Приложение - Программа производственной практики студентов, обучающихся по ОПОП **36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза** (электронная версия)

Задание выдано

Руководитель практики, научный руководитель магистранта, уч.ст., уч.зв.

ФИО

Задание к исполнению принял

Магистрант

ФИО

Образец оформления титульного листа отчёта

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГАРАНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П. А. СТОЛЫПИНА»
(ФГБОУ ВО Омский ГАУ)

Институт ветеринарной медицины и биотехнологии

Факультет ветеринарной медицины

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов
животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных

ОТЧЁТ

**о прохождении производственно-технологической практики
по направлению подготовки**

36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

с «___» _____ 20__ по «___» _____ 20__

Выполнил: магистрант Ф.И.О., группа

личная подпись студента

Проверил _____
(должность,

*Ф.И.О. руководителя практики от пред-
приятия)*

Дата и личная подпись руководителя
практики от предприятия

Проверил _____
(должность,

Ф.И.О. преподавателя)

Дата и личная подпись преподавателя

Итоговая оценка «_____»
прописью

ПЕЧАТЬ
предприя-
тия

Приложение 3

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Совместный рабочий график (план) проведения практики

ФИО обучающегося _____

Направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Курс _____ Группа _____

Руководитель практики от ФГБОУ ВО Омский ГАУ _____

Руководитель практики от _____
наименование организации

ФИО, должность

Вид практики: производственно-технологическая

Срок прохождения практики: с _____ по _____ г.

Место прохождения практики _____

Рабочий план (график) прохождения практики

№	Мероприятия	Сроки
1.	Знакомство со структурой предприятия (организации) и правилами внутреннего распорядка. Проведение инструктажа на рабочем месте по соблюдению техники безопасности.	
2.	Прохождение практики в соответствии с заданиями.	
3.	Ведение отчетных документов (дневник, отчет)	
4.	Оформление и согласование отчетных документов с руководителем практики от предприятия	
5.	Подготовка характеристики (отзыва) о прохождении практики.	

Руководитель практики
от ФГБОУ ВО Омский ГАУ _____ / _____ /
подпись ФИО

Руководитель практики
от _____ / _____ /
наименование организации подпись ФИО

дата

С рабочим графиком (планом) ознакомлен студент _____
ФИО

/ _____ /
подпись

Примерная структура характеристики на магистранта, проходившего практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

ХАРАКТЕРИСТИКА

Магистрант __ курса ____ группы, обучающийся по направлению подготовки 36.04.01 –Ветеринарно-санитарная экспертиза

_____ *Фамилия Имя Отчество*

проходил(а) производственную практику на _____

За период практики с _____ по _____ 20__ года он (а) показал (а) себя _____ (оценка отношения к практике, уровень теоретической подготовленности, своевременность выполнения заданий и поручений, аккуратность в ведении документации, активность в работе, инициативность, дисциплинированность).

За время прохождения производственно-технологической практики освоил _____

_____ (оценка уровня владения специальными знаниями, умениями и навыками проводить исследования, согласно утверждённых методик и др.).

Оценка за производственную практики (рекомендуемая) _____

прописью

Руководитель производственной практики _____

должность, ФИО, роспись

« ____ » _____ 20__ г.

ПЕЧАТЬ
предприя-
тия

Образец оформления сводной таблицы



«СОГЛАСОВАНО»
 _____ /ФИО руководителя
 личная подпись
 практики на предприятии/
 «___» _____ 20__ г.

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

Магистрант __ группы _____
Фамилия Имя Отчество

№ дня практики п/п	Модульная единица / учебный элемент	Содержание этапов (модульных единиц) практики	Форма работы студентов	Объем	
				недель	часов
ИТОГО:					

Дата составления таблицы «___» _____ 20__ г.

Подпись _____ /ФИО/
 личная подпись магистранта

Пример оформления титульного листа дневника по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. СТОЛЫПИНА»
(ФГБОУ ВО Омский ГАУ)

Институт ветеринарной медицины и биотехнологии

Факультет ветеринарной медицины

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов
животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных

ДНЕВНИК

по производственно-технологической практике

Магистрант

Фамилия имя отчество

Направление подготовки 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза
Место прохождения практики

Сроки прохождения практики с «__» ____ 20__ по «__» ____ 20__
Руководитель производственно-технологической практики

Фамилия, имя отчество, должность

ПЕЧАТЬ
предприя-
тия

Омск – 20__

Пример оформления второй страницы дневника по производственно-технологической практике

ЛИЧНАЯ КАРТОЧКА МАГИСТРАНТА

Фамилия Имя Отчество _____

Год рождения _____

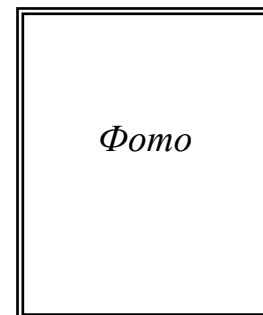
Дата прибытия на предприятия для прохождения практики « ____ »
_____ 20__ г.

Вводный инструктаж провёл

_____ *Фамилия, инициалы, должность*
« ____ » _____ 20__ г.

подпись инструктируемо-

го



ОТМЕТКИ О ПРОХОЖДЕНИИ ИНСТРУКТАЖА



Дата инструктажа	Участок	Вид инструктажа	ФИО, должность инструктирующего	Подпись	
				инструктирующего	инструктируемого

М.П.



**Пример оформления содержания отчёта
по производственно-технологической практике
СОДЕРЖАНИЕ**

Введение	00
1. Характеристика предприятия	00
2. Собственные исследования по разделам	00
2.1. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы	00
2.2. Биологическая безопасность	00
2.3. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения	00
2.4. Ветеринарная санитария на предприятиях	00
2.5. Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора	00
3. Заключение	00
4. Выводы	00
Библиографический список	00
Приложение	00

Образец оформления оценочного листа отчёта

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМ. П. А. СТОЛЫПИНА
(ФГБОУ ВО Омский ГАУ)

Институт ветеринарной медицины и биотехнологии

Факультет ветеринарной медицины

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов
животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ОТЧЁТА ПО производственно-технологической
ПРАКТИКЕ

Магистрант _____ группа _____

№ п/п	Оцениваемый критерий	Максимально возможное количество баллов	Фактическое количество баллов	Примечания проверяющего
1	2	3	4	5
1.	Общие требования по отчёту в целом	20		
1.1.	Своевременная сдача работы на кафедру	3		
1.2.	Редакторская обработка	3		
1.3.	Аккуратность	4		
1.4.	Электронный вариант отчёта	2		
1.5.	Качество приложения к отчёту	3		
1.6.	Наличие слайд-презентации отчета по производственной практике	5		
2.	Наличие, актуальность и качество выполнения раздела «Характеристика предприятия»	5		
3.	Наличие, актуальность и качество выполнения раздела «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы»	13		
4.	Наличие, актуальность и качество выполнения раздела «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения»	13		
4	Наличие, актуальность и качество выполнения раздела «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения»	13		
5	Наличие, актуальность и качество выпол-	13		

	нения раздела «Ветеринарная санитария на предприятиях»			
6	Наличие, актуальность и качество выполнения раздела «Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора».	10		
5.	Способность обобщать и резюмировать имеющийся материал в виде заключения	5		
6.	Библиографический список	5		
Итого		100		

Структура рецензии на дневник и отчёт по производственно-технологической практике магистранта

РЕЦЕНЗИЯ

Магистрант __ курса ____ группы, обучающийся по направлению подготовки 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

 проходил(а) *Фамилия Имя Отчество* производственно-технологическую практику

в период с «__» _____ 20__ по «__» _____ 20__ г.г. (№ семестра)

Характеристика от руководителя практики на предприятии

положительная, отрицательная,

особые замечания, предложения

Производственно-технологическая практика _____ пройдена

ФИО магистранта

в полном (не полном) объёме, комплект документов для проверки представлен на кафедру вовремя, в соответствии с календарным графиком учебного процесса.

Положительные стороны отчёта _____

Недостатки и замечания по отчету _____

необходимо отразить сформировавшиеся или отсутствующие компетенции

Рекомендуемая оценка «__» _____

прописью

Рецензент

должность, учёная степень

дата заполнения рецензии

Фамилия Имя Отчество

«__» _____ 20__ г.