

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

Методические указания

**Б2.В.02(П) Производственная практика по получению профессиональных умений и
опыта профессиональной деятельности**

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника: бакалавр

Содержание

Введение

1. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

 1.1 Цель и задачи практики по получению умений и опыта профессиональной деятельности

1.2 Внешние требования

 2. Трудоемкость и учебные элементы практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

 3. Организация практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

 1.3 Примерный график прохождения практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

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

5. Руководство практикой студентов

6. Порядок оформления отчета по практике

 7. Отчет о прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности должен содержать следующие структурные элементы

 8. Подведение итогов по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

9. Перечень учебной литературы

10. Перечень информационных технологий

11. Материально-техническая база

12. Нормативная документация

Приложение

Введение

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

1.Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1.1 Цель и задачи практики по получению умений и опыта профессиональной деятельности

Целью производственной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки студентов и приобретение ими практических навыков и компетенций в сфере:

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

Задачами производственной практики является закрепление навыков:

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

1.2 Внешние требования

Практика проходит в 8 семестре 4 курса и состоит из тесно взаимосвязанных этапов.

Реализация требований ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на производственной практике включает формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональных компетенций:

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, ОМР, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ОПК-2);
- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ОПК-4)

Профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности, на который ориентирована программа бакалавриата: производственная деятельность:

- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1)
- готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-3);

— владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-7).

2. Трудоемкость и учебные элементы практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

2.1 Время проведения практики - согласно календарного учебного графика.

2.2 Общая трудоёмкость производственной практики составляет 6 зачетных единиц.

Трудоемкость и учебные элементы производственной практики представлены в таблице 1.

Разделы (этапы) практики	Зач. Ед.	Трудоёмкость				Результаты	
		Часов*			Кол-во дней	форма текущего контроля	№ осваиваемой компетенции по ОПОП
		всего	контактная работа	Выполнение инд. задания			
1	2	3	4	5	6	7	8
Общая трудоемкость по Учебному плану	6	216	144	72	24	<i>дневник и отчет практики</i>	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-7
ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП Инструктаж Знакомство со структурой и основными функциями подразделения	0,1	6	4	2	1	<i>дневник и отчет практики</i>	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-7
АНАЛИТИЧЕСКИЙ ЭТАП Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя разных видов животных порядком клеймения Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов Ветеринарно-санитарная экспертиза меда Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	5	186	124	62	19	<i>дневник и отчет практики</i>	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-7

ОБРАБОТКА И АНАЛИЗ ПОЛУЧЕННОЙ ИНФОРМАЦИИ Выполнение индивидуального домашнего задания	0,3	12	8	4	2	дневник и отчет практики	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-7
ПОДГОТОВКА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	0,3	12	8	4	2	дневник и отчет практики	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-7
Вид контроля	дифференцированный зачет						

3. Организация практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

Студенты по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза для практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности направляются на предприятия мясной и молочной промышленности, а также в лаборатории рынков и другие торговые предприятия по предварительной договоренности с администрацией организации или проходят ее в лабораториях ФВМ ОГАУ.

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

На основании записей в дневнике студент составляет отчёт по практике, который вместе с дневником сдает руководителю практики для проверки и согласования. По прибытии на факультет в течение 7 дней с момента окончания практики студент должен сдать правильно оформленный отчет для проверки на комиссию, назначенную деканатом.

Отчет должен быть заверен печатью предприятия и содержать отзыв о работе с характеристикой студента за подписью руководителя практики на предприятии (в лаборатории).

Защита отчетов производится в соответствии с установленным графиком защиты отчетов, но не позднее трех месяцев с начала учебного процесса. Нарушение сроков прохождения практики и сроков защиты считается невыполнением учебного плана. По результатам защиты отчетов, а также отзыва с места прохождения практики обучающимся выставляется оценка по практике.

1.3 Этапы прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

Подготовительный этап

Инструктаж

Знакомство со структурой и основными функциями подразделения

Аналитический этап

Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя разных видов животных порядком клеймения

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов

Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов

Ветеринарно-санитарная экспертиза меда

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы

Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц

Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

Обработка и анализ полученной информации

Выполнение индивидуального домашнего задания

Подготовка отчета по практике

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

Умения:

- уметь собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно- техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы;
- уметь составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок;
- уметь осуществлять организацию и проведение мониторинга возникновения и распространения инфекционных и других болезней, биологического загрязнения окружающей среды, карантинные мероприятия, защиту населения в очагах особо опасных инвазий, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях;
- уметь организовать и контролировать проведение массовых диагностических и лечебно- профилактических мероприятий, направленных на раннее выявление, недопущение и оперативное лечение опасных инфекционных заболеваний, в том числе, зооантропонозов; разрабатывать и осуществлять комплекс профилактических, оздоровительных и лечебных мероприятий в животноводстве; организовывать согласованную деятельность ветеринарных, медико- санитарных врачей, зоотехников, агрономов по вопросам профилактики инфекционных болезней животных; проводить семинары, совещания, собрания ветеринарных работников и граждан;
- уметь отбирать пробы для бактериологического исследования сырья и продуктов животного происхождения;
- уметь проводить контроль животноводства на наличие пищевых токсицинфекций и анализировать полученные результаты исследований;
- уметь внедрять в производство более эффективные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения;
- уметь применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов;
- уметь проводить сравнительный анализ наблюдаемых структурных изменений;
- уметь формулировать выводы и обоснования к наблюдаемым структурным изменениям

Навыки:

- навыки по анализу, обобщению научно-технической информации;
- навыки по составлению отчетов и участии во внедрении результатов исследований и разработок.
- навыки осуществлять организацию и проведение мониторинга возникновения и распространения инфекционных и других болезней, биологического загрязнения окружающей среды, карантинные мероприятия, защиту населения в очагах особо опасных инвазий, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях; организовать и контролировать проведение массовых диагностических и лечебно- профилактических мероприятий, направленных на раннее выявление, недопущение и оперативное лечение опасных инфекционных заболеваний, в том числе, зооантропонозов;
- навыки разрабатывать и осуществлять комплекс профилактических, оздоровительных и лечебных мероприятий в животноводстве; организовывать согласованную деятельность ветеринарных, медико- санитарных врачей, зоотехников, агрономов по вопросам профилактики инфекционных болезней животных; проводить

семинары, совещания, собрания ветеринарных работников и граждан; осуществлять ветеринарный надзор исследований и разработок

- навыки отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию

- навыки приобрести опыт по внедрению в производство более эффективных технологий для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения;

- навыки работы с основными законами РФ, регулирующими качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения;

- навыки способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях

- навыки обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах Госветнадзора.

5.Руководство практикой студентов

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

Общее учебно-методическое руководство практикой осуществляется выпускающей кафедрой.

Руководитель практики:

1.проводит необходимые организационные мероприятия по выполнению программы практики;

2. определяет график проведения практики, режим работы студента и осуществляет систематический контроль за прохождением практики и работой студентов;

3. оказывает помощь студентам по всем вопросам, связанным с прохождением практики и оформлением отчета;

4. осуществляет постановку задач для самостоятельной работы студентов в период практики с выдачей индивидуального задания, оказывает соответствующую консультативную помощь;

5. дает рекомендации по изучению специальной литературы и методов исследования;

6. участвует в работе комиссии по защите отчета.

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

6. Порядок оформления отчета по практике

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

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

К отчету о производственной практике необходимо приложить:

- дневник;

- справку из организации – отзыв руководителя практики;

- заверенное направление на практику (командировочное удостоверение).

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

Дневник практики оформляется на весь период прохождения практики.

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

Таблица 2 Примерное оформление дневника по практике:

Дата	Рабочее место	Характеристика и результаты выполненной работы
1	2	3

7. Отчет о прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности должен содержать следующие структурные элементы:

7.1 Общие требования к структуре отчета.

При написании отчёта студент должен придерживаться следующих требований:

- четкость и логическая последовательность изложение материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

7.2 Структура отчета.

Структурными элементами отчета являются:

- титульный лист;
- аннотация (реферат);
- содержание;
- перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов (если сокращения используются);
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

7.3 Описание элементов структуры отчета.

Отчет представляется в виде пояснительной записки. Описание элементов структуры приведено ниже.

Титульный лист отчета.

Титульный лист является первым листом отчета. *Форма титульного листа отчета приведена в Приложении 2.*

Аннотация (реферат).

Аннотация (реферат) – структурный элемент отчета, дающий краткую характеристику выполненной работы с точки зрения содержания, назначения и результатов практики. Аннотация является вторым листом пояснительной записки отчета.

(Дописать исходя из специфики практики)

Перечень сокращений и условных обозначений.

Перечень сокращений и условных обозначений – структурный элемент отчета, дающий представление о вводимых автором отчета сокращений и условных обозначений.

Элемент является не обязательным и применяется только при наличии в пояснительной записке сокращений и условных обозначений.

Содержание.

Содержание – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

Введение и заключение. «Введение» и «заключение» – структурные элементы отчета, требования к ним определяются настоящей программой или методическими указаниями к выполнению учебной практики. «Введение» и «Заключение» не включаются в общую нумерацию разделов и размещают на отдельных листах. Слова «Введение» и «Заключение» записывают посередине страницы с первой прописной буквы.

(Дописать содержание этих элементов исходя из специфики практики)

Основная часть.

Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются заданием студенту к отчету и/или методическими указаниями к выполнению учебной практики.

(Дописать требования, к содержанию основной части исходя из специфики практики)

Список использованных источников.

3.7.1. Список использованных источников помещается на отдельном нумерованном листе (листиах) пояснительной записи, а сами источники записываются и нумеруются в порядке их упоминания в тексте. Источники должны иметь последовательные номера, отделяемые от текста точкой и пробелом. Оформление производится согласно ГОСТ 7.1-84 (см. п. 3.2.2) ГОСТ Р 7.0.5 – 2008 «Библиографическая ссылка». Ссылки (согласно данному ГОСТ, они называются отсылками) на литературные источники приводятся в тексте и косых скобках в квадратных скобках.

3.7.2. Разрешается использовать два варианта оформления ссылки (отсылок):

1) порядковый номер (или – если это продиктовано целесообразностью – порядковый номер источника и номера страниц), например, [3], [18, с. 26];

2) имя автора (или название документа), год издания, указание страниц, например, [Карасик, 2002, с. 231], [Интерпретационные характеристики … , 1999, с. 56].

Главное правило: отсылки оформляются единообразно по всему документу: или через указание порядкового номера, или через указание фамилии автора (авторов) или названия произведения.

3.7.3. Если в отсылке содержатся сведения о нескольких источниках, то группы сведений разделяются точкой с запятой: [13; 26], [74, с. 16–17; 82, с. 26] или [Шаховский, 2008; Шейгал, 2007], [Леотович, 2007, с. 37; Слышик, 2004, с. 35–38].

3.7.4. Если текст цитируется не по первоисточнику, а по другому документу, то в начале отсылки приводят слова «Цит. по:», например, [Цит. по: 132, с. 14] или [Цит. по: Олянич, 2004, с. 39–40]. Если дается не цитата, а упоминание чьих-то взглядов, мыслей, идей, но все равно с опорой не на первоисточник, то в отсылке приводят слова «Приводится по:», например, [Приводится по: 108] или [При-водится по: Красавский, 2001]. Если необходимы страницы, их также можно указать: [Приводится по: 108, с. 27] или [Приводится по: Красавский, 2001, с. 111].

Во избежание ошибок, следует придерживаться формы библиографических сведений об источнике из официальных печатных изданий.

Приложение.

3.8.1. Некоторый материал отчета допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, графический материал, таблицы большого формата, описания алгоритмов и программ, решаемых на ЭВМ и т.д. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение

должно начинаться с нового листа с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения.

3.9. Требования к оформлению листов текстовой части.

3.9.1. Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей:

- левое – не менее 30 мм,
- правое – не менее 10 мм,
- верхнее – не менее 15 мм,
- нижнее – не менее 20 мм.

3.9.2. Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют в правом верхнем углу без точки в конце. Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

3.9.3. При выполнении текстовой части работы на компьютере текст должен быть оформлен в текстовом редакторе *Word for Windows*.

3.9.4. Тип шрифта: *Times New Roman Cyr*. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов: полужирный, размер 16 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал одинарный.

8. Подведение итогов по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

8.1 Форма аттестации практики зачёт с оценкой

8.2 Время проведения аттестации с «__» _____ 201_ г.
по «__» _____ 201_ г.

8.3 Зачет получает обучающийся, прошедший практику, представивший соответствующую документацию: рабочий дневник, отчет по практике, характеристику с места прохождения практики и успешно защитивший отчет по практике.

8.4 Описание системы оценок.

8.4.1 По результатам прохождения практики начисляется максимум 100 баллов.

8.4.2 Критерии балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики формируются на кафедре, за которой закреплена дисциплина. Перечень критериев зависит от специфики практики.

Основные критерии:

- полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания, соответствующие программе практики – до 50 баллов;
- своевременное представление отчета, качество оформления – до 20 баллов;
- защита отчета, качество ответов на вопросы – до 30 баллов.

Форма фиксации с возможным вариантом критериев представлена в таблице 5.

Таблица 3. Структура формирования балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики.

№	Критерии оценок	Баллы
1	полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания	25
2	соответствие представленных результатов программе практики	25
3	своевременное представление отчета	10
4	качество оформления отчета	10
5	доклад по отчету	20
6	качество ответов на дополнительные вопросы	10
	ИТОГО	100

8.4.3 Структура формирования балльно-рейтинговой оценки прохождения обучающимися практики определяется ведущим преподавателем, рассматривается и

одобряется на заседании кафедры, утверждается в установленном порядке в составе программы практики.

8.4.4 Система оценок представлена в таблице 4.

Таблица 4. Система оценок

Диапазон оценки в баллах	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	Зачет
[95; 100]	A - (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85; 95)	B - (5)		
[70; 85)	C – (4)	хорошо – (4)	
[60; 70)	D – (3+)	удовлетворительно – (3)	
[50; 60)	E – (3)		
[33,3; 50)	FX – (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0; 33,3)	F – (2)		

8.4.5 Прохождение всех этапов практики (выполнение всех видов работ) является обязательным. Набрав высокий балл за один из этапов практики, обучающийся не освобождается от прохождения других этапов.

8.4.6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

9. Перечень учебной литературы

9.1 Основная литература:

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. Боровкова М.Ф.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45654>. — Загл. с экрана.

2. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4129>. — Загл. с экрана.

9.2 Дополнительная литература:

1. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под ред. Позняковского В.М.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71724>. — Загл. с экрана.

2. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс] : учебник / В.И. Криштафович, В.М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович ; под ред. Криштафовича В.И.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96855>. — Загл. с экрана.

3. Маюровская, Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Маюровская, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов, Г.А. Гореликова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 448 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69878>. — Загл. с экрана.

9.3 Интернет ресурсы:

1) Электронная библиотечная система издательства «Лань».

9.4 Методические указания по прохождению производственной практики

10. Перечень информационных технологий

10.1. Программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Open Office

11.Материально-техническая база:

- 1.Компьютер с программным обеспечением.
- 2.Специализированные лаборатории и производственные подразделения организаций, предусмотренных для прохождения практики, обеспеченные необходимым рабочим местом, лабораторным оборудованием, реактивами.
3. Специализированная одежда и обувь.
4. Средства гигиены и обеззараживания.
5. Инструменты клинического обследования, убоя, послеубойного осмотра туш и органов, взятия и исследования проб материала.
- 6.Канцелярские принадлежности.

12. Нормативная документация

1. Закон Российской Федерации «О ветеринарии» от 14.05.93 № 4979-1 (ред. от 28.11.2015).
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г., № 29-ФЗ.
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г., № 52-ФЗ.
4. Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12 июня 2008 г., № 88 – ФЗ (ред. от 22.07.2010).
5. Ветеринарное законодательство. Т. 1. - М.: Колос, 2000.
6. Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 14.10.94, №13-7-2/173, зарегистрированное Минюстом России 27.10.94, № 710.
7. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.95, согласованные с заместителем Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 04.12.95, зарегистрированные Минюстом России 05.01.96, № 1005 (ред. 16.08.07 г.).
9. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утв.
10. Минсельхозпродом России 28.04.94 и зарегистрированная Минюстом России 23.05.94, № 575.
11. Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и предприятиях общественного питания, утв. Госкомсанэпиднадзором РФ 21.07.92, № 01-19/9-11.
12. Инструкция о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 10.07.96, № 13-7-2/681.
13. Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки, 2000 г.
14. Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности. - М., 1996
15. Инструкция о порядке микробиологического контроля производства мясных консервов. - М., 1994.

16. Инструкция о мероприятиях по снижению микробной обсемененности тушек птицы, скорлупы яиц, продуктов из мяса птицы и яиц и деконтаминации их от сальмонелл, утв. Департаментом ветеринарии МСХ РФ 31 марта 1994 г., № 19-7-2/57.
17. Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности, утверждена Председателем технического комитета по стандартизации №26 «Мясо и мясная продукция» 14 января 2003 г.
18. Инструкция по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения (утв. приказом № 238 МСХ РФ 06.05.2008 г.; зарегистрировано в Минюсте РФ 09.07.2008 г., № 11946).
19. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г.
20. Международный ветеринарный кодекс МЭБ, 1997.
21. СанПиН 2.3.4.551-96 «Производство молока и молочных продуктов».
22. СанПиН 2.3.4. 050-96 «Производство и реализация рыбной продукции».
23. МУК 2.3.2.970-00 «Медико-биологическая оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников».
24. Сборник технологических инструкций и норм усушки при холодильной обработке и хранении мяса и мясопродуктов на предприятиях мясной промышленности, утв. Комитетом Российской Федерации по пищевой и перерабатывающей промышленности 29.07.93.
25. Положение о системе государственного ветеринарного контроля радиоактивного загрязнения объектов ветеринарного надзора в Российской Федерации (утв. Минсельхозпродом РФ 20.02.1998).
26. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб и икры (утв. приказом № 462 МСХ РФ 13.10.2008 г.; зарегистрировано в Минюсте РФ 23.03.2009 г., № 13568).
27. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором РФ 18

Приложение 1

Форма характеристики (отзыв куратора базы практики)

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студент _____

(фамилия, имя, отчество магистранта, курс, направление подготовки)

проходил(а) практику в _____

(название организации, отдела)

В период с «_____» 20__ г. по «_____» 20__ г.

За время прохождения практики магистрант изучил(а) вопросы _____

Самостоятельно провел(а) следующую работу _____

Студент проявил (а) _____

(отношение к делу; реализация умений и навыков)

Приложение 2

Форма рабочего дневника по практике

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧИЙ ДНЕВНИК

201__/201__ учебный год

Факультет/институт _____

(вид практики) _____

(название направления подготовки) _____

Курс ____, группа _____
(Фамилия я, имя, отчество магистранта)

Направлен(а) для прохождения практики _____
(название предприятия/организации)

сроком с «__» _____ 201__ г. по «__» _____ 201__ г.

Направлен(а) для прохождения практики _____
(название предприятия/организации)

сроком с «__» _____ 201__ г. по «__» _____ 201__ г.

М.П.

Декан факультета/Директор института _____
(подпись) _____ (Фамилия И.О.)

Прибыл к месту прохождения практики	Выбыл с места прохождения практики
«__» _____ 201__ г. М.П. Руководитель предприятия _____ (подпись) _____ (Фамилия И.О.)	«__» _____ 201__ г. М.П Руководитель предприятия _____ (подпись) _____ (Фамилия И.О.)
«__» _____ 201__ г. М.П. Руководитель предприятия _____ (подпись) _____ (Фамилия И.О.)	«__» _____ 201__ г. М.П. Руководитель предприятия _____ (подпись) _____ (Фамилия И.О.)

Приложение 2 (продолжение)

Приложение 2 (продолжение)

Приложение 2 (продолжение)

Оценка работы практиканта администрации и страшим специалистом предприятия

(Фамилия, имя и отчество практиканта; на каких местах работал и сколько времени на каждом, краткое содержание выполненных работ практиканта и степень овладения им производственными навыками, дисциплина, посещаемость работы, общественная работа, пр.).

« » 201 г.

Подпись руководителя предприятия _____

М.П.

Подпись старшего специалиста