

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 26.08.2025 15:26:21
Уникальный прог...
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»**

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и микробиологии

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе



А.В. Малахов

26 июня 2025 г

**Рабочая
программа производственной практики:
*преддипломная практика***

Направление подготовки: *36.03.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза*
профиль *Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пи-
щевых продуктов*

Факультет: *ветеринарной медицины*

Форма обучения: *очная, заочная*

Курск 2025

Рабочая программа практики составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно – санитарная экспертиза, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 сентября 2017 г. N 939;

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 06.04.2021г. №245,

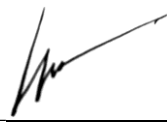
- положения о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры в ФГБОУ ВО Курский ГСХА ПЛ 03.04.00/02–2023;

- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от №712н от 12.10.2021

Разработчик:

Заведующий кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы и микробиологии

Швец Ольга Михайловна


(подпись)


Рабочую программу практики одобрила кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и микробиологии.

Протокол заседания кафедры № 10 от «05» мая 2025г.

Заведующий кафедрой:

доктор ветеринар. наук, доцент Швец О.М.,

(ученая степень, звание) (ФИО)


(подпись)

1 Цель и задачи практики. Вид, тип, способ и формы ее проведения

1.1 Цель практики

Цель производственной преддипломной практики – формирование универсальных и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы.

1.2. Задачи практики

Задачи производственной преддипломной практики:

- изучение и анализ научно-технической информации по выбранной тематике;
- определение материала и методов исследования по выбранной тематике;
- изучение и отработка методик исследований;
- сбор фактического (экспериментального) материала для выполнения выпускной квалификационной работы;
- обработка и анализ результатов экспериментальных исследований;

1.3 Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная.

Способ проведения практики – стационарная и выездная.

Форма проведения практики – дискретная.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Выполняет поиск необходимой информации	Знать: методики поиска, критического анализа и синтеза информации для выполнения ВКР; Уметь: осуществлять поиск информации для выполнения ВКР

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			полнения ВКР;
			Владеть: навыками практической работы с различными информационными источниками.
		УК-1.2 Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	Знать: основные методы критического анализа; Уметь: систематизировать, анализировать и обобщать полученные данные для решения поставленных задач в ходе выполнения ВКР; Владеть: навыками обобщения информации для подготовки ВКР.
		УК-1.3 Применяет системный подход для решения поставленных задач	Знать: методологию системного подхода; Уметь: использовать в рамках системного подхода алгоритм решения поставленных задач; Владеть: навыками использования системного подхода при решении поставленных задач.
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.1 Использует действующие правовые нормы обеспечивающие борьбу с коррупцией, экстремизмом и терроризмом в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции экстремизма и терроризма и формирования нетерпимого отношения к	Знать: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией, экстремизмом и терроризмом в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней Уметь: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции, экстремизма и терро-

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		ним	ризма в социуме Владеть: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, экстремизму и терроризму
		УК-10.2 Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращения коррупции экстремизма и терроризма в социуме	Знать: действующие правовые нормы для планирования, организации и проведения мероприятий, обеспечивающих формирование гражданской позиции и предотвращения коррупции экстремизма и терроризма в социуме Уметь : планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращения коррупции экстремизма и терроризма в социуме Владеть: навыками планирования, организации и проведения мероприятий, обеспечивающих формирование гражданской позиции и предотвращения коррупции экстремизма и терроризма в социуме
		10.3 Взаимодействует в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, экстремизму и терроризму	Знать: действующие правовые нормы, обеспечивающие нетерпимое отношение к коррупции, экстремизму и терроризму; Уметь : организовывать взаимодействие в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, экстремизму и терроризму; Владеть: навыками взаи-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			модействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, экстремизму и терроризму
ПК-1	Способен проводить ветеринарно – санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК-1.1 проводит предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья	Знать: требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; Уметь: - проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья; Владеть: практическими навыками определения клинического состояния животных в ходе предубойного ветеринарного осмотра.
		ПК-1.2 проводит ветеринарно – санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	Знать: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; Уметь: производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p>диких животных с использованием микроскопических методов патолого-анатомических исследований для выявления заболеваний животных;</p> <p>Владеть: -навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p>
		<p>ПК-1.3 проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p>Знать: требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</p> <p>Уметь: пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p>Владеть: стандартными методиками проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		ПК-1.4осуществляет ветеринарно – санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	Знать: требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции; Уметь :определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; Владеть: способностью определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;
ПК-2	Способен проводить ветеринарно – санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	ПК-2.1 проводит ветеринарно – санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	Знать: требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; Уметь :порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достиже- ния компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p>числе осмотра, необходи- мых лабораторных иссле- дований, ветеринарно- санитарной оценки в соот- ветствии с законодательст- вом Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пище- вой продукции</p> <p>Владеть: методикой отбо- ра проб меда, молока и мо- лочных продуктов, расти- тельных пищевых продук- тов, яиц домашней птицы</p>
		<p>ПК-2.2 проводит ла- бораторные исследо- вания меда, молока и молочных продуктов, растительных пище- вых продуктов, яиц домашней птицы для определения показа- телей качества и безопасности про- дукции</p>	<p>Знать : требования к про- ведению лабораторных ис- следований при проведе- нии ветеринарно- санитарной экспертизы в соответствии с законода- тельством Российской Фе- дерации в области ветери- нарии и в сфере безопасно- сти пищевой продукции;</p> <p>Уметь : пользоваться спе- циальным лабораторным оборудованием и средства- ми измерений при прове- дении лабораторных ис- следований меда, молока и молочных продуктов, рас- тительных пищевых про- дуктов, яиц домашней пти- цы</p> <p>Владеть: стандартными методиками проведения лабораторных исследова- ний меда, молока и молоч- ных продуктов, раститель- ных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		ПК-2.3осуществляет ветеринарно – санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	<p>Знать: требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь :определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;</p> <p>Владеть: способностью определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ПК-3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры	ПК-3.1проводит ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	Знать: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; Уметь : производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности Владеть: методикой отбора проб гидробионтов и икры
		ПК-3.2проводит лабораторные исследования гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности	Знать : требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; Уметь : - пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры Владеть: стандартными методиками проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		ПК-3.Зосуществляет ветеринарно-санитарный анализ гидробионтов и икры, оценку возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	Знать: требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; Уметь : определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; Владеть: способностью определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;
ПК-4	Способен проводить оформление по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов растительного и животного происхож-	ПК- 4.1 проводить оформление по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья,	Знать: формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; Уметь : оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достиже- ния компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	<p>дения, признанных по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p>	<p>мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p>	<p>санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожению; Владеть навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>
		<p>ПК-4.2проводить оформление по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p>	<p>Знать: форму и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении; Уметь :оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожению; Владеть:навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
		ПК-4.3проводить оформление по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно – санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	Знать: форму и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции; Уметь: оформлять документы о соответствии (не соответствии) гидробионтов и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; Владеть: навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры;
ПК- 5	Способен использовать сквозные цифровые технологии и искусственный интеллект для решения задач профессиональной деятельности	ПК- 5.2 Решает прикладные задачи и участвует в реализации проектов в области сквозной цифровой технологии	Знать: современные программные средства, базы данных , поисковые системы, используемые при решении задач профессиональной деятельности Уметь: выбирать современные и программные средства, базы данных, поисковые системы при решении прикладных задач

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			профессиональной деятельности и реализации проектов Владеть: навыками применения современных программных средств , баз данных , поисковых систем при решении прикладных задач профессиональной деятельности и реализации проектов

3 Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная преддипломная практика входит в блок 2 «Практика» Часть, формируемая участниками образовательных отношений» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), профиль *Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пищевых продуктов.*

Практика проходит на 4 курсе в 8 семестре для ОФО, на 5 курсе для ЗФО.

4 Объем и продолжительность практики

Объем ветеринарно-санитарной практики, установленный учебным планом – 6 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели

5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
1	Подготовительный этап	<p>Решение организационных вопросов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. распределение обучающихся по местам практики; 2. знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики; 3. получение заданий от руководителя практики от академии; 4. информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5. первичный инструктаж по технике безопасности. <p>Методическая консультация руководителя практики от академии по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.</p>	1	3
2	Основной этап (работа на предприятии /учреждении)	<p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Изучение, анализ, систематизация и обобщение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>Определение материала и методов исследования</p> <p>Изучение и отработка методик исследования</p> <p>Сбор фактического материала по результатам исследований и постановка эксперимента (выполнение собственных исследований)</p>	1	180,9
3	Заключительный этап	<p>Подготовка отчета о прохождении практики</p> <p>Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.</p>	0,1	30 для ОФО и 26 для ЗФО/ 4 часа контроль

6 Формы отчетности обучающихся по практике

По итогам производственной преддипломной практики обучающийся представляет на кафедру:

По итогам производственной преддипломной практики обучающийся представляет на кафедру:

- Индивидуальное задание на практику (Приложение А);

- Рабочий график (план) проведения производственной преддипломной практики (Приложение Б);
- Аттестационный лист (Приложение В);
- Характеристику на обучающего (ей)ся в период прохождения практики (Приложение Г);
- Отчёт о прохождении производственной преддипломной практики (Титульный лист Приложение Д).
- Дневник прохождения производственной преддипломной практики (Приложение Е и Приложение Ж)

Отчет оформляется согласно требованиям руководящего документа «Текстовые работы. Правила оформления» (РД 01.001-2020).

Общий объем отчета – 20-25 страниц, он может содержать приложения (акты, протоколы испытаний и т.д.).

Структура отчета:

1. Титульный лист (Приложение Д).
2. Содержание.
3. Введение (цель и задачи практики, актуальность выбранного направления исследования).
4. Основная часть отчета:
 - краткий обзор литературы
 - материалы и методы исследования;
 - результаты исследования;
5. Выводы о выполнении задач и о достижении цели практики.
6. Список использованных источников.
7. Приложения (при наличии).

Отчет подписывается обучающимся на титульном листе, сдается на кафедру (в проекте) за 3 дня до окончания практики. Перед защитой документов по практике обучающийся имеет право внести изменения в отчет по практике, отразив виды работ, в последние 2 дня практики. Защита отчета по практике проводится в последний день практики и регистрируется в специальном журнале, о чем делается пометка на титульном листе отчета. Зарегистрированный отчет руководитель проверяет и проводит собеседование.

Дневник о прохождении производственной преддипломной практики оформляется согласно требованиям руководящего документа «Текстовые работы. Правила оформления» (РД 01.001-2020) и типовым образцам оформления в приложении Г и в приложении Д и сдается на кафедру вместе с отчетом.

7 Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Приведен в:

Приложение 1. ФОМ для проведения промежуточной аттестации по производственной преддипломной практике.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература

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

2 Лыкасова И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум/Лыкасова И. А., Крыгин В. А., Безина И. В., Солянская И. А.- Санкт-Петербург: Лань, 2022

б) дополнительная литература

1 Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие для ВО / Пронин В. В., Фисенко С. П.- Санкт-Петербург: Лань, 2020 URL:.- <https://e.lanbook.com/book/143135>

2 Мишанин Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учеб.пособие / Ю. Ф. Мишанин. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 560 с.- URL:.-<https://e.lanbook.com/book/211031>

3 Савостина Т. В., Мижевикина А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебник для вузов.- Санкт-Петербург: Лань, 2022.- URL <https://e.lanbook.com/book/218909>

4 Шахбазова О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. –Персиановский : Донской ГАУ, 2020. – 143 с. –URL: <https://e.lanbook.com/book/148581>.– Текст : электронный.

в) Интернет-ресурсы: .

1 eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://elibrary.ru>.– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.

2 АГРОС : база данных : сайт. – URL: <http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm>.– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

3 Гарант : справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://www.garant.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный

4 Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный

9 Перечень информационных технологий, используемых при прохождении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При прохождении производственной преддипломной практики: используется следующее:

№	Название	(лицензия\свободное ПО)
1.	Windows 7	лицензия
2	Paint.NET	свободное ПО
3	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
4	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+"	свободное ПО, для обучающихся
5	Microsoftoffice 2007	лицензия
6	AcrobatReader DC	свободное ПО
7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
Специализированное ПО		
1	FreeCAD	свободное ПО
2	WindowsHyper-V Server	свободное ПО
3	NotePad++	свободное ПО
4	Microsoft SQL server	лицензия
5	1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях.	лицензия
6	ProjectExpert 7	лицензия
7	HiediSQL	свободное ПО
8	BlueStaks 5(эмуляторАндройд)	свободное ПО
9	OneSolisScouting	свободное ПО
10	DirectFarm	свободное ПО
11	BentleyView	свободное ПО

10 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения производственной преддипломной практики необходимы:

- производственно-технологическая и научно-исследовательская база, предоставляемая предприятием/учреждением в соответствии с договором о прохождении практики.

11 Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, по заявлению, проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда. При направлении на практику данной категории обучающихся в организацию, Курский ГАУ согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся трудовыми функциями.

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от академии с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории.

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся -инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

Приложение А (обязательное)

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

Факультет ветеринарной медицины
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и микробиологии
Индивидуальное задание на практику

обучающегося(-ейся) _____

(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки (специальность): 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль): Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пищевых продуктов

Курс _____

Форма обучения очная/заочная (нужное подчеркнуть)

Способ проведения практики: стационарная, выездная

Форма проведения дискретная

Место _____ прохождения _____ практи-
ки _____

Сроки проведения практики _____

По приказу № _____ от « _____ » _____ 20__ г.

Наименование практики: «Преддипломная практика»

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчет и дневник в печатном и электронном видах

№ п/п	Содержание практики
1	Организационное совещание на выпускающей кафедре. Решение организационных вопросов. Первичный инструктаж по технике
2	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте
3	Изучение, анализ, систематизация и обобщение научно-технической информации по теме ВКР
4	Определение материала и методов исследования
5	Отработка методик исследования
6	Выполнение индивидуального задания (сбор фактического материала, постановка эксперимента).
7	Подготовка отчета о прохождении практики
8	Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.
Планируемые результаты (освоение компетенций)	
9	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.2

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики
от профильной организации

(Ф.И.О. подпись)

Дата выдачи задания «__» __ 202__ г.

Руководитель практики от Курского ГАУ

_____/_____

(подпись) (ФИО)

«__» __ 202__ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой

(Ф.И.О. подпись)

«__» __ 202__ г.

Задание принял (а) к исполнению

«__» __ 202__ г.

Обучающее (ей)ся _____/_____

(подпись) (ФИО)

Приложение Б (обязательное)

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

Факультет ветеринарной медицины

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и микробиологии

Рабочий (график) план проведения практики

Направление подготовки (специальность): 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль): Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пищевых продуктов

Курс _____

Форма обучения очная/заочная (нужное подчеркнуть)

Способ проведения практики: стационарная, выездная

Форма проведения дискретная

Место прохождения практики

Сроки проведения практики _____

По приказу № _____ от « _____ » _____ 20__ г.

Наименование практики: «Преддипломная практика»

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчет и дневник в печатном и электронном видах.

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость в неделях/ днях
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от академии; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности. Методическая консультация руководителя практики от академии по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов. Согласование	1-я неделя (1 день)
2	Основной этап (работа на пред-	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	1-я неделя (4-5 дни), 2-я – 3-я недели

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость в неделях/ днях
	приятии/ в учреждении)	Изучение, анализ, систематизация и обобщение научно-технической информации по теме ВКР	
		Определение материала и методов исследования	
		Отработка методик исследования	
		Выполнение индивидуального задания (сбор фактического материала, постановка эксперимента).	
3	Заключительный этап	Подготовка отчета о прохождении практики	4-я неделя (1-2 дни)
		Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.	

Рабочий график (план) согласован:

Руководитель практики от Курского ГАУ: _____ (подпись) _____ (ФИО),

Руководитель практики от профильной организации: _____ (подпись) _____ (ФИО),

С рабочим графиком (планом) ознакомлен:

обучающий (ая) ся _____ (подпись) _____ (ФИО),

**Приложение В
(обязательное)**

Аттестационный лист

Ф.И.О. обучающего (ей)ся

Обучающий (ая)ся на ____ курсе по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль: Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность пищевых продуктов успешно прошел (ла) производственную практику: «Преддипломная практика» с _____ г. по _____ г. в объеме бз.е.

Место прохождения практики

Сведения об освоении обучающимся компетенций

Компетенция	Результаты освоения: освоена/ освоена частично/ не освоена
УК-1	
УК-10	
ПК-1	
ПК-2	
ПК-3	
ПК-4	
ПК-5	

Руководитель практики

от Курского ГАУ:

должность _____

_____/_____

(подпись)

(Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.

Приложение Г
(обязательное)
Типовая форма характеристики на обучающегося

Характеристика на обучающего (ей)ся в период прохождения практики

Обучающего (ей)ся _____
(фамилия, имя, отчество)

Курс _____

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль: Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность пищевых продуктов

Форма обучения очная/ заочная (нужное подчеркнуть)

Вид практик производственная

Тип практики преддипломная

Место прохождения практики: _____

Руководитель практики от профильной организации

должность, Ф.И.О.

Руководитель практики в характеристике должен отразить личные качества студента-практиканта: способность к саморазвитию, уровень деловой коммуникации, способность работать в коллективе, готовность выполнять профессиональные задачи в составе команды. Руководитель оценивает полностью и уровень выполненных профессиональных задач в соответствии с программой практики, а также профессиональных компетенций в процессе прохождения практики.

Руководитель практики от профильной организации

Должность _____

(подпись)

Ф.И.О.

М.П

« _____ » _____ 20 ____ г.

**Приложение Д
(обязательное)**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

Факультет ветеринарной медицины
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и микробиологии
Направление подготовки (специальность) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза
Направленность (профиль): Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопас-
ность пищевых продуктов
Форма обучения очная/заочная (нужное подчеркнуть)

Отчет
о прохождении производственной преддипломной практики:
В _____

(наименование предприятия, организации, учреждения, района, области)

Выполнил:
обучающий(ая)ся ___ курса _____ группы _____
(дата) (подпись) (расшифровка подписи)

Проверил руководитель от Курского ГАУ

(дата) (оценка) (должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Проверил руководитель от профильной организации

(дата) (оценка) (должность) (подпись) (расшифровка подписи)

КУРСК – 20__

**Приложение Е
(обязательное)**

**Титульный лист дневника о прохождении практики
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего образования

«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

Факультет ветеринарной медицины

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и микробиологии

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль: Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность пищевых
продуктов

Форма обучения очная/заочная (нужное подчеркнуть)

**ДНЕВНИК
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

(вид, тип практики)

Курс _____

Группа _____

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

Место прохождения практики

Выполнил (а):

обучающий(ая)ся

_____ (подпись) _____ (ФИО)

Руководитель практики от Курского ГАУ

_____ (должность) _____ (подпись) _____ (ФИО)

Руководитель практики от профильной организации

_____ (должность) _____ (подпись) _____ (ФИО)

КУРСК – 20__

**Приложение Ж
(обязательное)**

Типовая форма содержания дневника о прохождении практики

Дата	Содержание работы	Время, затрачен- ное на данную работу (в днях)

Руководитель практики от Курского ГАУ

Руководитель практики от профильной организации

« _____ » _____ 20__ г.

**Приложение И
(обязательное)**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего образования
« Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»**

ул. Карла Маркса, д. 70, Курск г., Россия, 305021
тел. (4712) 53-13-30 факс (4712) 58-50-49
ОКТМО 38701000001, ОГРН 1034637005292
ИНН/КПП 4629029121/463201001
E-mail: kurskgsha@gmail.com

НАПРАВЛЕНИЕ НА ПРАКТИКУ

(наименование профильной организации)

Адрес

В соответствии с договором от « ____ » _____ г. № _____
Курский государственный аграрный университет направляет
обучающего(ую)ся _____ факультета ветеринарной
(ФИО)

медицины _____ курса, направление подготовки (специальность)

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль): Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопас-
ность пищевых продуктов

для прохождения производственной практики «Преддипломной практики»
(вид, тип практики)

в период с « ____ » _____ 20 ____ г. по с « ____ » _____ 20 ____ г.

Список обучающихся прилагается (при необходимости в случае групповой практики)

Декан факультета ветеринарной медицины

(подпись)

(фамилия, инициалы)