МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана» Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и организации ветеринарного дела

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе, доцент
_____А.В. Дмитриев
«___» _____2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика
тип: технологическая

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения
очная/заочная

Казань – 2026

Составитель: профессор, д.в.н., профессор Волков А.Х
должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и организации ветеринарного дела «8» апреля 2026 года (протокол № 11)

Заведующий кафедрой:
к.вет.н., доцент Николаев Н.В.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана «14» апреля 2026 года (протокол № 10)

Председатель методической комиссии:
д.вет.н., профессор Асрутдинова Р.А.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Согласовано:
Врио директора, к.б.н. Загидуллин Л.Р.
Ф.И.О.

Протокол Ученого совета Института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана № 21 от «18» апреля 2026 года

1 Указание вида, типа практики, способа и формы ее проведения

Вид практики: производственная

Тип практики: технологическая

Способ проведения практики: выездная

Технологическая практика проводится путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

2 Перечень планируемых результатов обучения прохождения практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза», обучающийся, при прохождении практики «Производственная практика: тип технологическая» должен овладеть следующими результатами:

Код индикатора достижения компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК- 3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса		
ОПК -3.1	Знает основы национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях	**Знать** основы национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях. **Уметь** находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране. **Владеть** нормативно-правовой базой при осуществлении профессиональной деятельности.
ОПК -6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии		
ОПК-6.1	Осознает существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	**Знать** существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб. **Уметь** проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах. **Владеть** навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для

		снижения уровня риска.
ПК–1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		
ПК-1.1	Проводит предубойный и послеубойный осмотр животных, определять допустимость убоя, выявляет патологические изменения, идентифицирует видовую принадлежность мяса, оценивает качество и безопасность продукции ветеринарно-санитарным осмотром и лабораторными исследованиями для оценки их качества и безопасности, анализирует данные для допуска к использованию	**Знать** порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; 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; методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с

		инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; 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; порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии **Уметь** определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; 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 диких животных с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в

		мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию; выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; 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; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; 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 **Владеть** навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных

		исследований; отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований; организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.
ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы		
ПК-2.1.	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов и яиц домашней птицы, оценивает их качество и безопасность, в.т.ч. лабораторными методами исследования	**Знать** требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии**;** требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции**;** порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции**;** требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции**;** методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы**;** стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-

		санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных**;** правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации**;** 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 **Уметь** пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; 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; пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; 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 **Владеть** навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее

		соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований
ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры		
ПК-3.1	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры, оценку их качества и безопасности, в т.ч. лабораторными методами исследования	**Знать п**орядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры; требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; методика отбора проб гидробионтов и икры; стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-

		санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; 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** 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; производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры; определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности **Владеть** навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных

		исследований

3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Технологическая практика относится к блоку 2 «Практика». Проводится в 6 семестре 3 курса очной формы обучения, на 4 курсе заочной формы обучения.

4 Указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях (в академических часах)

Объем практики: 15 зачетных единиц (540 академических часов, в том числе в форме практической подготовки 216 часов) для очной и заочной формы обучения.

Продолжительность практики: 7 недели и три дня для очной и заочной формы обучения.

5 Содержание практики

Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Формы текущего контроля
1. Ознакомление с организацией работы на предприятии, должностными обязанностями ветеринарных специалистов и других работников. Инструктаж по безопасности жизнедеятельности и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии	Инструктаж по технике безопасности при прохождении практики	Дневник, отчет
2. Токсикология	Изучить и описать: -классификацию ядовитых веществ по происхождению, степени опасности, действию на организм и т.д.; -освоить методы оценки токсичности средств, применяемых в сельском хозяйстве и ветеринарии; -изучить особенности течения отравлений и принципы их диагностики; -освоить правила оказания животным разных видов доврачебной помощи при отравлениях, с учетом физико-химической структуры и действия ядовитых веществ; -изучить принципы профилактики отравлений ядовитыми веществами, растениями, недоброкачественными кормами и др.; -изучить особенности проведения токсикологической и ветеринарно-санитарной	Дневник, отчет

	экспертизы продуктов при отравлениях и обработке животных, растений ядовитыми веществами; -изучить правила и нормы отбора проб кормов, воды, патологического материала, продуктов животного и растительного происхождения для проведения химико-токсикологического анализа; -изучить порядок пересылки материала в лабораторию и правила оформления сопроводительных документов	
3. Гигиена животных	Изучить и описать состояние окружающей среды; расположение и планировку фермы (комплекса); благоустройство территории и ее санитарное состояние; конструктивные особенности животноводческих помещений; технологическое оборудование; системы и способы содержания животных; состояние микроклимата помещений. На снимке, выполненном с помощью Google Карты или Яндекс Карты, указать расположение животноводческого объекта (фермы или комплекса с прилегающими территориями) с указанием сторон света, дорог, водонапорных башен, зон озеленения и розы преобладающих ветров, ее зоогигиенические нормативы, таблички с зоогигиеническими разрывами и прочие вспомогательные материалы.	Дневник, отчет
4. Микробиология	Посетить бактериологические лаборатории мясо- и молокоперерабатывающих предприятий; -участвовать в проведении дезинфекций, дезинсекций и дератизаций на перерабатывающих сельскохозяйственное сырье предприятиях; -использовать физические и химические методы стерилизации тары, использующейся при консервации сырья и продуктов животного и растительного происхождения; -освоить правила отбора образцов материала и крови для проведения микробиологических исследований; -ознакомиться с правилами проведения идентификации и микробиологической экспертизы сырья и готовой продукции (мяса, рыбы, молока, меда, грибов и др.); -провести микробиологические исследования для постановки диагноза на токсикоинфекцию, возникающую у людей от недоброкачественного сырья мясного, молочного происхождения, а также яиц при их употреблении;	Дневник, отчет

	-провести предубойную диагностику инфекционных болезней животных и птиц; -провести послеубойную диагностику инфекционных болезней животных и птиц; -провести ветеринарно-санитарную оценку туши и других продуктов при инфекционных болезнях животных и птиц; -организовать ветеринарно-санитарные мероприятия при инфекционных болезнях.	
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза	Изучить ветеринарно-санитарное состояние, структуру предприятий мясной, молочной промышленности и организацию деятельности наемных ветеринарных специалистов мясокомбината и подразделения государственного ветеринарного надзора на перерабатывающих предприятиях; -практически освоить методы предубойного осмотра скота, методику послеубойного исследования туш и органов животных с последующей ветеринарно-санитарной оценкой при различных заболеваниях; -освоить методику отбора проб для бактериологического исследования мяса; проводить трихинеллоскопию свинных туш; -освоить методы обезвреживания условно-годового мяса и конфискатов; -проанализировать организацию и проведение вынужденного убоя животных в хозяйстве, провести ветеринарно-санитарную экспертизу туш вынужденно убитых животных (больных или подозрительных по заболеванию). По результатам органолептических и лабораторных исследований (бактериологического, физико-химического), осмотра туш и органов дать санитарную оценку и определить порядок обезвреживания и использования этого мяса; - на молочной ферме (комплексе) изучить санитарно-гигиенические условия получения молока, его первичную переработку, ветеринарно-санитарную экспертизу, организацию транспортировки; в молочном заводе ознакомиться с правилами приема молока, отбора проб и методами исследования, технологией переработки молока, производством молочных продуктов; - в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке изучить документацию на поставленное мясо и другие пищевые продукты, участвовать в исследовании мяса и мясных продуктов, молока	Дневник, отчет

	и молочных продуктов, яиц, рыбы, меда, продуктов растительного происхождения.	
6. Паразитарные болезни	Осуществить взятие проб фекалия и их исследования; -провести частичное гельминтологическое вскрытие трупов животных; -приготовить и осуществлять групповое скармливание лечебно-профилактических кормосмесей, а также индивидуальную дачу химиотерапевтических препаратов против гельминтозов; -приготовить мазки, крови животных и осуществлять диагностику протозойных болезней и лечение больных животных; - провести диагностику, лечение и профилактику чесотки животных; - провести исследования крупного рогатого скота на гиподерматозы; обследовать овец, лошадей на заболевания, вызываемые личинками оводов; при выявлении больных провести лечебно-профилактические мероприятия.	Дневник, отчет
7. Патологическая анатомия животных	Изучить и подробно описать: -характеристику и анализ помещений, и мест используемых для вскрытия трупов животных, оснащенности приборами и инструментами; -характеристику и анализ ветеринарно-санитарных условий утилизации трупов и трупного материала; -порядок проведения вскрытия трупов; -патологические изменения при падеже животных, вынужденном убое, степени распространения незаразных, инвазионных и инфекционных болезней в хозяйстве; -проведение полного патологоанатомического вскрытия трупов двух животных с постановкой патологоанатомических диагнозов, заключением о причинах смерти и составлением протоколов вскрытия животных. Патологоанатомическое вскрытие трупов животных регистрируется в форме краткого протокола вскрытия: -вводная часть (вид, номер, возраст животного, условия кормления и содержания, клинический диагноз, лечение и т.д.); - описательная часть; -заключительная часть (патологоанатомический диагноз, заключение о причинах смерти животного).	Дневник, отчет
8.Оформление дневника-отчета и сдача зачета с	1.Характеристика животноводческого предприятия, ветеринарной службы хозяйства, района.	Дневник, отчет

оценкой по итогам технологической практики	2. Отчет по микробиологии. 3. Отчет по гигиене животных. 4. Отчет по токсикологии. 6. Отчет по паразитарным болезням. 7. Отчет по патологической анатомии животных. 8. Отчет по ветеринарно-санитарной экспертизе. 9. Выводы и предложения производству. 10. Список литературы. 11. Приложения	

6 Указание форм отчетности по практике

В период практики студент ежедневно ведет дневник практики, а по окончании составляет письменный отчет и сдает его вместе с дневником заведующему производственной практикой академии в 10-ти дневной срок после окончания практики. Дневник обязательно пишется от руки. В первой графе формы дневника записывается дата выполнения мероприятий, а во второй графе - все виды проведённой работы. При приеме больных животных запись в дневник проводят в следующем порядке (сельхозучет, форма №1-вет): вид животного, инвентарный номер, владелец животного, дата заболевания, анамнез, клинические признаки, диагноз, лечение, (назначенные лекарственные вещества даются в рецептурной прописи), прогноз (благоприятный, не благоприятный осторожный), исход болезни (в день завершения лечения – «полное клиническое выздоровление», «не полное клиническое выздоровление», падеж животного или вынужденный убой). Диагностические исследования, предохранительные прививки и дегельминтизации записываются в форме краткого акта (название исследований, прививок, дегельминтизации, вид животных, метод проведения, используемые препараты, их дозы, количество обработанных животных, результат. Диспансеризация животных записывается в форме журналов диспансеризации. Патологоанатомические вскрытия трупов животных записываются в форме краткого протокола вскрытия (вид, номер, возраст животного, патологоанатомический диагноз, заключение). Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства записываются по форме журналов (сельхозучет, форма №12-вет, №13-вет, 14-вет, 15-вет, 16-вет. 17-вет, 18-вет, 19-вет, 20-вет, 21-вет, 22-вет).

Дневник проверяется и заверяется один раз в семь дней руководителем практики и печатью с места прохождения практики. В конце подписывается студентом и руководителем, а также скрепляется печатью учреждения или предприятия.

Правила оформления и составления отчетов

Отчет о производственной практике излагается на основании анализа фактического материала, написанного в дневнике, а так же данных, собранных из отчетов о состоянии ветеринарного обслуживания. Отчеты пишутся в соответствии с программой производственной практики и индивидуальными заданиями. Приступая к составлению отчета о практике, студент предварительно готовит таблицы, рисунки, фотоснимки, карты эпизоотического обследования, протоколы вскрытия, акты обработок и другие иллюстративные материалы. Образец титульного листа представлен в Приложении 1. Отчет составляется в следующей последовательности: введение, работа ветеринарно-санитарного врача и заключение. Во введение описывается краткая характеристика места практики в географическом, почвенно-климатическом, производственно-экономическом

отношениях. К отчету прилагаются путевки на прочитанные лекции и информация о выполнении индивидуальных заданий. В разделе «работа ветеринарно-санитарного врача» излагается весь материал, собранный в процессе выполнения заданий по программе каждой дисциплины. В начале даётся характеристика работы ветеринарно-санитарного врача государственной и ведомственной ветеринарно-санитарных служб хозяйства или предприятия, численность специалистов, их квалификация, производственная нагрузка, наличие материально-технической базы ветеринарной и ветеринарно-санитарной служб (ветеринарных, ветеринарно-санитарных объектов, их размещение и использование, наличие оборудования, инструментов, медикаментов, биопрепаратов), организация работы ветеринарных учреждений, порядок приёма больных животных, распорядок дня, статистические данные о заболеваемости и падеже животных по различным группам болезней. Затем дается развёрнутый анализ выполненных заданий. В конце этого раздела приводится сводка о работе, выполненной в период практики (Приложение 2). В заключении обобщаются итоги практики, делаются выводы о положительных результатах выполнения программы, излагаются недостатки по отдельным разделам практики, недостатки в лечении и профилактике болезней, критические замечания и предложения по улучшению организации производственной практики. Отчет должен носить аналитический характер, а не просто констатировать производственные показатели предприятия.

Отчет печатается (компьютерный набор) на одной стороне бумаги формата А4 (210 х 297 мм), межстрочный интервал - 1, кегль 14, шрифт - Times New Roman. При написании работы допускается форматирование по ширине страницы с включенной функцией переноса. Размеры полей: левое-30 мм, правое - 10 мм, верхнее и нижнее поля - не менее 20 мм каждое. Абзацы в тексте печатаются с отступом 12,5 мм. Нумерация страниц работы сквозная арабскими цифрами, в правом нижнем углу листа без точки. Цифровой материал отчета оформляется в виде таблиц, графиков, диаграмм и т.д. Содержание таблицы студент тщательно анализирует текстом. Список использованной литературы располагается в конце отчета после выводов и предложений. Список использованных источников располагается в конце отчета после выводов и предложений. Список составляется в порядке появления ссылок на литературу в тексте в соответствии с ГОСТ Р 7.0.100-2018. На литературу и электронные ресурсы, использованные при оформлении отчета, должны быть даны ссылки в тексте отчета.

Во время прохождения практики при оформлении дневника и отчета студент-практикант обязан постоянно пользоваться учебниками и учебными пособиями, учебно-методической и справочной литературой.

Отчет и дневник должны быть подшиты в папку, иметь титульный лист, оглавление разделов с их нумерацией.

Дневник и отчет, оформленный с учетом всех требований, иллюстрированный схемами, таблицами, чертежами, фотографиями и рисунками, в сброшюрованном виде представляется руководителю практики – главному ветеринарному врачу района или главному ветеринарному врачу предприятия. Руководитель практики от предприятия проверяет дневник и отчет и визирует их подписью с указанием должности, фамилии, даты проверки. Подпись руководителя удостоверяется печатью ветеринарного учреждения или предприятия.

К дневнику и отчету прилагаются следующие документы, подтверждающие прохождение студентом практики:

- командировочное удостоверение с отметкой даты прибытия и убытия с места

практики заверенное печатью предприятия;

- справки о прибытии на практику и о прохождении практики с оценкой производственной работы студента, подписанная руководителем практики от предприятия и заверенная печатью предприятия;

- календарный план-график прохождения практики, подписанный руководителем практики от хозяйства и академии.

Дневник и отчет практике, содержащий выше указанные документы, заведующий практикой академии направляет на рецензирование преподавателям кафедр, ответственных за практику.

При положительной оценке дневника и отчета рецензентом проводится защита практики студента перед комиссией, утвержденной приказом ректора академии из числа ведущих преподавателей профилирующих кафедр.

Порядок защиты дневника и отчета

Защита дневника и отчета по практике проводится комиссией, состоящей из преподавателей кафедр, ответственных за практику. К защите допускаются положительно оцененные рецензентами дневники и отчеты. Дневники и отчеты направляются на рецензию заведующим практикой, рецензенты назначаются из числа членов комиссий. Рецензент, тщательно изучив дневник, отчет и представленные к ним документы, отмечает соответствие содержания дневника и отчета программе практики и настоящим методическим указаниям; объективно характеризует положительные стороны работы; оценивает полноценность практики, характер и объем выполненных работ, соответствие выводов представленным материалам; целесообразность и эффективность внедрения в производство практических предложений, а также отмечает недостатки в прохождении практики студентом, в содержании оформлении дневника и отчета. Общее заключение по практике дается с обязательным указанием оценки в баллах. Рецензия на дневник и отчет пишется согласно Приложения 8. Рецензент знакомит студента с рецензией, обсуждает с ним недостатки, допущенные при оформлении дневника и отчета и, добивается устранения их.

Студент для защиты дневника и отчета готовит доклад с презентацией продолжительностью до 7-8 минут. В своем докладе студент сообщает место практики, производственное направление предприятия, экономические показатели, оценивает технологию производства сельскохозяйственной продукции. Отдельно излагает приобретенные им практические навыки по специальности, характер и объем выполненных работ. В конце доклада делает выводы, практические предложения и заключение о полноте выполнения программы практики. После окончания доклада члены комиссии, предварительно ознакомившись с дневником и отчетом студента, задают ему вопросы по практике. На вопросы студент должен отвечать кратко и по существу. После ответов оглашается рецензия. Студент дает полные ответы на замечания и пожелания рецензента. Затем члены комиссии оценивают достоинства практики, отмечают недостатки, высказывают пожелания и предложения.

Комиссия оценивает практику студента, его дневник и отчет о практике комплексно, исходя из следующих положений:

- заключение рецензента;

- полноценность практики;

- содержание дневника и отчета, его соответствие требованиям ФГОС ВО, программе практики и настоящим методическим указаниям;

- качество оформления, грамотность, аккуратность и ясность изложения материала;

- правильность ответов на вопросы;

- дневник и отчет студента после защиты хранятся в архиве до окончания учебы в академии.

В тех случаях, когда защита практики, дневника и отчета по ней признается неудовлетворительной, студент подлежит исключению из числа студентов, как не выполнивший учебный план.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации представлен в приложении к рабочей программе практики «Технологическая практика»

а) основная учебная литература:

1. Жуленко, Василий Николаевич. Ветеринарная токсикология: учебник / В.Н. Жуленко, М.И. Рабинович, Г.А. Таланов. - М.: КолосС, 2004. - 384 с. http://lib.ksavm.senet.ru/cgi-bin/irbis64r_12/cgiirbis_64.exe (не ограниченное количество)
2. Королев, Б.А. Практикум по токсикологии. [Электронный ресурс] / Б.А. Королев, Л.Н. Скосырских, Е.Л. Либерман. - Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2016. - 384 с. http://e.lanbook.com/book/87580 (неограниченное количество пользователей)
3. Справочник ветеринарного терапевта: справочное издание / Н. В. Данилевская [и др.]; ред.: А.В. Коробов, Г.Г. Щербаков. - СПб.: Лань, 2001. - 384 с. http://lib.ksavm.senet.ru/cgi-bin/irbis64r_12/cgiirbis_64.exe
4. Соколов, В.Д. Ветеринарная фармация. [Электронный ресурс] - Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2011. - 512 с. http://e.lanbook.com/book/660
5. Гигиена животных / А. Ф. Кузнецов, М. С. Найденский, А. А. Шуканов, Б. Л. Белкин ; ред. А. Ф. Кузнецов. - М.: Колос, 2001. - 368 с.
6. Гигиена животных / А. Ф. Кузнецов, И. И. Кочиш [и др.]; ред. А. Ф. Кузнецов. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Квадро, 2015. - 448 с.
7. Практикум по зоогигиене и основам проектирования животноводческих предприятий / Ю. Б. Соловьев; Министерство сельского хозяйства РФ, Приморская государственная сельскохозяйственная академия, Институт животноводства и ветеринарной медицины. - Уссурийск: [б. и.], 2004. - 405 с.
8. Зоогигиена / И. И. Кочиш, Н. С. Калюжный, Л. А. Волчкова, В. В. Нестеров ; ред. И. И. Кочиш. - СПб; М; Краснодар : Лань, 2008. - 464 с. http://e.lanbook.com/book/13008
9. Практикум по гигиене животных / А. Ф. Кузнецов, А. Б. Муромцев, В. Г. Семенов. - СПб. : Квадро, 2014. - 384 с.
10. Практикум "Гигиена сельскохозяйственных животных" [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Г. Софронов, Н. Г. Данилова, Е. Л. Кузнецова ; Мордовский государственный университет им. Н.П. Огарева. - Электрон. дан. - [Б. м. : б. и.]. - эл. опт. диск (CD-ROM). - Б.ц.
11. Практикум по зоогигиене: учебное пособие / В. И. Матяев, В. Г. Софронов, Е.Л. Кузнецова. - Саранск: Издательство Мордовского университета, 2010. - 228 с.
12. Паразитология и инвазионные болезни животных : учебное пособие / М. Ш. Акбаев [и др.] ; ред., рец. Е. В. Ярных. - 3-е издание, переработанное и дополненное. - М.: КолосС, 2008. - 776 с.
13. Ветеринарная гельминтология : учебное пособие / М. Х. Лутфуллин, Д. Г. Латыпов, М. Д. Корнишина. - Казань : Идел-Пресс, 2007. - 232 с.
14. Паразитология и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных : учебник / К. И. Абуладзе, Н. В. Демидов, А. А. Непоклонов. - 3-е изд.; перераб. и доп. - М. : Агропромиздат, 1990. - 464 с.

15. Патологическая анатомия животных: учебник для вузов / А.В. Жаров. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 604 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/434135
16. Практикум по патологической анатомии животных / В.А. Салимов. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 264 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/338027
17. Вскрытие и патологоанатомическая диагностика болезней животных: учебное пособие / Д.Г. Латыпов, И.Н. Залялов. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 384 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/212111
18. Патологическая анатомия: учебник / Л.П. Миронова, А.А. Миронова. — Персиановский: Донской ГАУ, 2022. — 242 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/314999
19. Справочник по патологоанатомической диагностике заразных болезней свиней: учебное пособие / Д.Г. Латыпов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 260 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/206009
20. Госманов, Р.Г. Санитарная микробиология [Текст] : учебное пособие / Р.Г. Госманов, А.Х. Волков, А. К. Галиуллин, А.И. Ибрагимова. - 3-е изд., испр. - СПб.: Лань, 2018. - 252 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1094-1 https://e.lanbook.com/reader/book/103139/#1
21. Госманов, Р. Г. Санитарная микробиология пищевых продуктов [Текст] : учебное пособие / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. - 2-е изд., испр. - СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2015. - 560 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1737-7 https://e.lanbook.com/reader/book/58164/#1
22. Уша Б.В. Ветеринарный надзор за животными и животноводческой продукцией в условиях чрезвычайных ситуаций [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ Уша Б.В., Серегин И.Г.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Квадро, 2016.— 512 с.
23. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясокомбината: учебное пособие / И. Г. Серегин, Д. А. Васильев, Т. В. Курмакаева, Д. В. Никитченко. - СПб. : Квадро, 2018. - 608 с.
24. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных холодильниках: учебное пособие/ И.Г.Серегин, Г.П.Дюльгер. –СПб.:Квадро, 2017.-224 с.
25. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработки сырья животного происхождения: учебное пособие / К. Н. Сон и др. - 2013.-416 с.
26. Контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного происхождения, кормов и лекарственных препаратов для животных [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ И.Р. Смирнова [и др.].— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Квадро, 2017.— 192 с.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке птицы [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ И.Г. Серегин [и др.].— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Квадро, 2017.— 200 с.
28. Государственный ветеринарный надзор при импорте-экспорте сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров [Текст]: учебное пособие / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. - СПб. : Квадро, 2018. - 511 с.
29. Сборник нормативно-правовых документов и методических указаний по осуществлению государственного ветеринарного надзора [Текст] : нормативный документ / Департамент ветеринарии Р Ф, Министерство сельского хозяйства РФ. - Казань : [б. и.], 2005. - 380 с.
30. Нормативно-правовые и этические аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения [Текст]: учебное пособие / И. Г. Серегин, Г. П. Дюльгер. - СПб. : Квадро, 2017. - 240 с.

31. Ветеринарная микробиология и иммунология [Текст]: учебник / Н. М. Колычев, Р. Г. Госманов. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : КолосС, 2003. - 432 с.: [4] л. ил.: ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
32. Руководство по микробиологии и иммунологии [Текст]: учебное пособие / Н. М. Колычев, В. Н. Кисленко, Р. Г. Госманов; ред.: Н. М. Колычев, В. Н. Кисленко. - Новосибирск : АРТА, 2010. - 256 с.
33. Практикум по ветеринарной микробиологии и иммунологии [Текст]: учебное пособие / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, А. А. Барсков. - Омск : ОмГАУ, 2000. - 396 с.
34. Микология и микотоксикология: монография / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, А. К. Галиуллин, А. И. Волков; рец.: М. Я. Тремасов, Р. Х. Равилов. - Казань : Центр информационных технологий КГАВМ, 2015. - 210 с.
35. Ветеринарная вирусология [Текст]: учебник / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев. - М.: КолосС, 2006. - 304 с.

Федеральные законы и нормативно-технические документы

1. О ветеринарии. Закон РФ от 14.05.1993 г. № 4979
2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. Федеральный закон от 19 апреля 2005 г., № 52-ФЗ.
3. О техническом регулировании. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ.
4. О качестве и безопасности пищевых продуктов. Федеральный закон от 2 января 2007 г. № 29-ФЗ.
5. О ветеринарии. Закон РФ от 14.05.1993 г. № 4979
6. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. Федеральный закон от 19 апреля 2005 г., № 52-ФЗ.
7. О техническом регулировании. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ.
8. О качестве и безопасности пищевых продуктов. Федеральный закон от 2 января 2007 г. № 29-ФЗ.

б) дополнительная литература

1. Справочник по патологоанатомической диагностике заразных болезней крупного рогатого скота: учебное пособие / Д.Г. Латыпов, О.Т. Муллакаев; рец.: Р.Г. Госманов, В.Р. Саитов, М.М. Сальникова. - СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2018. - 348 с.: ил.
2. Патологическая анатомия: учебно-методическое пособие / Составители: О.Т. Муллакаев [и др.]. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2019. — 56 с. Режим доступа: http://ksavm.senet.ru
3. Патологическая анатомия: учебно-методическое пособие / Составители: О.Т. Муллакаев [и др.]. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2019. — 56 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/122916
1. Официальный интернет портал Министерства сельского хозяйства РФ(Минсельхоз России). http://www.mcx.ru/
2. Электронная библиотечная система «Znanium.Com» Издательство «ИНФРА-М».
3. Электронная библиотечная система «Лань»: https://e.lanbook.com
4. eLIBRARY.RU - Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: https://elibrary.ru/defaultx.asp?
5. http://azps.ru/ – статьи по проблемам психологии, тесты, тренинги – «Психология от А до Я».
6. http://www.voppsy.ru/news.htm – научный журнал «Вопросы психологии» – Интернет-версия.
7. http://www.psylib.ukrweb.net/ – психологическая библиотека «Самопознание и саморазвитие».
8. http://www.gumer.info/ – электронная библиотека Гумер: книги, учебники.
9. http://www.inion.ru/product/db.htm – базы данных научной информации по общественным наукам.

10. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС - 021 - 2011) Режим доступа: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09 декабря 2011 - docs.cntd.ru
11. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС - 033 - 2013) Режим доступа: ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" от 09 октября 2013 - docs.cntd.ru
12. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС - 034 - 2013) Режим доступа: ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" от 09 октября 2013 - docs.cntd.ru
13. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки"(ТР ЕАЭС 051/2021) Режим доступа: ТР ЕАЭС 051/2021 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" от 29 октября 2021 - docs.cntd.ru
14. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) Режим доступа: ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" от 18 октября 2016 - docs.cntd.ru
15. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию Режим доступа: ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" от 09 декабря 2011 - docs.cntd.ru
16. Приказ Минсельхоза России от 13.12.2022 N 862 "Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.01.2023 N 72116) Режим доступа: Приказ Минсельхоза России от 13.12.2022 N 862"Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформлени (vetrf.ru)
17. Приказ Минсельхоза России от 28.04.2022 N 269 "Об утверждении Ветеринарных правил убоя животных и Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации" (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2022 N 68718) Режим доступа: Приказ Минсельхоза России от 28.04.2022 N 269 "Об утверждении Ветеринарных правил убоя животных и Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (ил (vetrf.ru)

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

Форма проведения занятия	Используемые информационные технологии	Перечень информационных справочных систем (при	Перечень программного обеспечения

		необходимости)	
Самостоятельная работа	Мультимедийные технологии в сочетании с технологией проблемного изложения		1. Операционная система Microsoft Windows 7 Enterprise для образовательных организаций. 2. Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office Standard 2016. LMS Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая среда обучения). Software google, mail

10 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Самостоятельная работа	Учебная лаборатория № 32 (по паспорту площадь 58,3 кв.м). Столы с подсветкой – 5 шт., столы – 2 шт., стулья – 29 шт; учебная доска – 1 шт.; встроенный шкаф для хранения микроскопов – 1 шт, телевизор LED 43”(108) LG 43LJ500V – 1шт; Микроскопы МБР –1- 9 шт. Учебная лаборатория № 39 (по паспорту площадь 53,8 кв.м). Шкафы - 16 шт., столы -7 шт., стулья - 20шт. Учебная доска – 1шт. Учебная лаборатория № 40 (по паспорту площадь 56,1 кв.). Шкафы - 5 шт., столы -7 шт., стулья - 20шт. Учебная доска – 1шт. Учебная лаборатория № 41 (по паспорту площадь 49,1 кв.м). Столы с подсветкой– 6 шт., столы – 2 шт., стулья – 25шт; учебная доска – 2 шт.; телевизор LED 43”(108) LG 43LJ500V – 1шт; встроенный шкаф для хранения микроскопов – 1 шт. Микроскопы светооптические С 11 – 7 шт, Р – 11 – 3 шт, С – 1У42 – 2 шт, , МБД – 1 – 2 шт, XSP 02- 1 шт. Читальный зал библиотеки Казанской АВМ для самостоятельной работы с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (по техническому паспорту № 51, площадь 2730 кв.м) Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по истории и философии науки. Читальный зал оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., мониторSamsung 943A – 4шт., монитор Aser V193WV– 1шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины»
имени Н.Э. Баумана»

ОТЧЕТ
о прохождении производственной (технологической) практики

студента _____группы _____курса по направлению подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза факультета ветеринарной медицины

_____
Ф.И.О. студента в родительном падеже

в хозяйстве (предприятии) _____

с «_____» _____20____г. по «_____»_____20____г.

Казань, 20 _____г

Приложение 2

СВОДКА
о работе, выполненной на производственной (технологической) практике
студентом _____курса по направлению подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

_____

(фамилия, имя, отчество)

№ п/п	Мероприятия	Кол-во	Единицы измерения
1	2	3	4
1.	Осуществлен клинический осмотр животных		
2.	Участие в диспансеризации животных		
3.	Участие в приеме больных животных, всего: в т.ч. с болезнями: а) инфекционными б) инвазионными в) незаразными г) хирургическими д) акушерско-гинекологическими е) молочной железы ж) новорожденных и молодняка с.-х. животных		

4.	Участие в проведении диагностических исследований, всего: в т.ч.: а) аллергических б) серологических в) бактериологических г) паразитологических д) патологоанатомических (вскрытие трупов)		
5.	Осуществлена ветеринарно-санитарная экспертиза: а) мяса б) молока в) яиц и других продуктов питания		
6.	Взято проб крови		
7.	Вакцинировано животных /птиц		
8.	Дегельминтизировано		
9.	Обработано против кожных заболеваний		
10.	Проведено искусственное осеменение животных		
11.	Исследовано на стельность (беременность)		
12.	Осуществлено профилактических обработок против незаразных болезней		
13.	Разработано планов ветеринарных мероприятий		
14.	Прочитано лекций		
15.	Проведено бесед (по специальности)		
16.	Проведено бесед по профориентации молодежи		
17.	Сделано докладов		
18.	Написано статей в газеты (областные, республиканские, районные, стенные)		
19.	Обобщение опыта передовиков производства, животноводства и ветеринарной службы		

«Заверяю», руководитель
практики от производства
(предприятия)

_____ _____ _____

(должность) *(подпись)* *(расшифровка подписи)*

Приложение 3

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО КАЗАНСКИЙ ГАУ)

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины»
имени Н.Э. Баумана»

ДНЕВНИК

о прохождении производственной (ветеринарно-санитарной) практики

студента _____группы _____курса по направлению подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза факультета ветеринарной медицины

Дата	**Содержание и объем работы, количество экспертиз и их наименование**	**Примечание** (подпись руководителя практики, печать хозяйства)
1	2	3

Ф.И.О. студента в родительном падеже

в хозяйстве (предприятии)_____

с «_____» _____20____г. по «_____»_____20____г.

Казань – 20_____г.

Приложение 4

Дневник прохождения практики

«____» _____ 20___г.	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса убойных животных: - *свинина.* Проверено и допущено к реализации 20 туш *(указать массу туш)* по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы в полном объеме *(привести результаты органолептических, ф-х и бактериоскопических исследований).* Исследования на трихинеллез - результат отрицательный; - …….. *Всего выбраковано:* комплект легких общей массой 2 кг (причина выбраковки-обширная аспирация кровью); печень массой 1,5 кг (причина выбраковки - диктиокаулез).	
«____» _____ 20____г.	Выходной день	
«____» _____ 20___г.	Окончание практики. Сбор необходимой информации и материалов. Отъезд.	

Студент _____/_____
подпись) (фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики
от предприятия _____/ _____
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

МП

Приложение 5

ОТЗЫВ

о выполнении программы производственной (технологической) практики студента
_____группы факультета ветеринарной медицины

_____

проходил(а) производственной (технологическую) практику в период с «_____» _____по «__» _____20_____года.

В период практики овладел (а) умениями и навыками организации контроля качества и безопасности продукции животноводств (растениеводства, кормов и др.) и приобрел(а) опыт самостоятельной профессиональной деятельности. В процессе практики ознакомился (ась) и соблюдал(а) умениями и навыками организации и проведения мероприятий по предупреждению болезней животных и охране людей от возбудителей инфекций и инвазий, общих для человека и животных и др.

В процессе практики ознакомился(ась) и соблюдал(а) санитарно- гигиенический режим организации, правила техники безопасности при работе с сельскохозяйственными животными.

Студент ____изучил (а) современные технологии и средства профилактики и лечения болезней животных, а также научился использовать современные средства и системы контроля и управления качеством продукции животноводства, санитарной и противоэпизоотической безопасности сырья животного происхождения, способности в работе с трудовым коллективом.

В период практики _____ зарекомендовал(а) себя ответственным(ой) и исполнительным(ой), умеющим(ей) организовать собственный рабочий процесс.

Руководитель практики от организации

_____ _____

Подпись

ФИО

Дата: «_____» _____20___г.

Приложение 6

Директор (декан)

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)
«Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана»
420029, г. Казань, ул. Сибирский тракт – 35, тел. 8(843) 273-97-65
E-mail: study@ksavm.senet.ru

МП

У Д О С Т О В Е Р Е Н И Е

Выдано студенту(ке)
_____
_____
_группы курса факультета ветеринарной медицины в том, что он(а) направляется в качестве ПРАКТИКАНТА на практическое обучение в хозяйство
_____
_____ района,
сроком с_____по _____
Дата явки в институт
«_____»_____20_____г.

Настоящим подтверждаем, что

студент(ка)_____

действительно с_____по_____

находился(ась) в хозяйстве (предприятии) _____

_____района на практическом обучении.

	ОБЩАЯ ОЦЕНКА *(отмечается руководителем практики от профильной организации знаком * в соответствующих позициях графы «оценка»)*	**Оценка**			
		5	**4**	**3**	**2**
1	Уровень подготовленности студента к прохождению практики				
2	Умение правильно определять и эффективно решать основные задачи				
3	Степень самостоятельности при выполнении задания по практике				
4	Инициативность				
5	Оценка трудовой дисциплины				
6	Оценка уровня выполнения индивидуальных заданий				
	ИТОГО:				

P.S. Итоговая оценка определяется как средняя арифметическая всех оценок

Руководитель предприятия

_____
М.П.

*Примечание: для руководства практикой студента в профильной организации назначается руководитель практики приказом руководителя предприятия

Приложение 7

ПЛАН (График)
прохождения производственной (технологической) практики студента
____курса _____по направлению подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

_____
(фамилия, имя, отчество)

№	Этапы практики	Трудоемкость, часы
1	Инструктаж по технике безопасности; ознакомление со структурой базового предприятия; разработка индивидуальной программы прохождения производственной практики	
2	Выполнение задания по токсикологии	
3	Выполнение задания паразитарным болезням	
4	Выполнение задания по микробиологии	
5	Выполнение задания по патологической анатомии	
6	Выполнение задания по ветеринарно-санитарной экспертизе	
7	Выполнение задания по гигиене животных	
8	Оформление дневника и отчета. Промежуточная аттестация (зачет)	
9	Итого	324

Практикант_____
(подпись) *(фамилия, имя, отчество)*

Руководитель практики от высшего
учебного заведения _____
(подпись) *(фамилия, имя, отчество)*

Руководитель практики от предприятия (хозяйства)

_____
(подпись) *(должность, фамилия, имя, отчество)*

МП