

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный
университет»

Н.П. Немкова

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**

Методические указания

Электронное издание

Красноярск 2019

Рецензент
С.Л. Бартко, начальник КГКУ «Красноярский
отдел ветеринарии», ветеринарный врач

Немкова, Н.П.

Производственная практика (преддипломная): метод. указания [Электронный ресурс] / Н.П. Немкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 41 с.

Рассмотрены методические и организационные вопросы проведения производственной (преддипломной) практики. Представлены структура, содержание преддипломной практики, правила оформления и защиты отчета.

Предназначено для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Печатается по решению редакционно-издательского совета
Красноярского государственного аграрного университета

© Немкова Н.П., 2019
© ФГБОУ ВО «Красноярский государственный
аграрный университет», 2019

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
1. Цели и задачи производственной практики (преддипломной)	6
2. Формы, место и время проведения преддипломной практики	9
3. Структура и содержание преддипломной практики	12
4. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике	18
5. Требования к содержанию и оформлению отчета и дневника	18
6. Защита отчета по практике	21
7. Критерии оценивания защиты отчета о прохождении преддипломной практики	22
8. Примерные темы индивидуальных заданий, ориентированных на выпускную квалификационную работу (бакалаврскую)	23
9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	25
Приложения	29

ВВЕДЕНИЕ

Производственная (преддипломная) практика является частью учебного плана блока Б2.П.2 «Производственные практики» студентов направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Реализуется в Институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы.

Преддипломная практика нацелена на формирование профессиональных компетенций:

ПК-1 – способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;

ПК-2 – готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;

ПК-3 – готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-4 – способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач;

ПК-5 – готовность выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы;

ПК-6 – способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;

ПК-7 – владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

ПК-8 – готовность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам;

ПК-9 – владение методами охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

ПК-10 – способность обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования;

ПК-11 – способность проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии;

ПК-12 – способность принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования.

Производственная (преддипломная) практика является важнейшим звеном в подготовке специалистов. Прохождение преддипломной практики предусматривает выполнение под руководством ветеринарных специалистов всех видов работ, касающихся проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, гигиены и технологии мяса и мясных продуктов, гигиены и технологии молока и молочных продуктов.

Преддипломная практика охватывает круг вопросов, связанных со сбором данных, необходимых для написания выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) по профилю будущей профессиональной деятельности студента, со способностью оценивать и анализировать производственные и экономические показатели работы предприятия. Студенты учатся проводить ветеринарно-санитарные мероприятия в лабораториях, хозяйствах и статистическую обработку полученных данных.

Программой практики предусмотрены виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и владений, проверка дневника, защита отчета с выставлением дифференцированного зачета.

Общая трудоемкость, отведенная на преддипломную практику, составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Производственная практика (преддипломная) как часть основной образовательной программы является завершающим этапом обучения студентов направления подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Преддипломная практика заключается в закреплении теоретических и практических знаний, полученных студентами при изучении дисциплин «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Санитарная микробиология» и «Ветеринарная санитария».

Цель производственной (преддипломной) практики – сбор информации, подбор и обработка материала, статистических данных ветеринарно-санитарного учета и отчетности на предприятиях (организациях), где проходит практика, для написания выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы). Получение продукции животного происхождения высокого санитарного качества путем выявления болезней животных заразной и незаразной этиологии при получении мяса и молока, а также при технологических процессах производства мясных и молочных продуктов. Закрепление студентами знаний о методах проведения органолептических, физико-химических и бактериологических исследований, о путях реализации продуктов животноводства.

Для достижения цели студенты должны на производстве закрепить теоретические знания по организации и проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, а также проведению соответствующих мероприятий в области ветеринарной санитарии и оценки качества и безопасности продукции.

Задачи производственной (преддипломной) практики:

1) собрать материал, статистические данные для написания выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы);

2) приобрести практические знания и опыт работы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы и на перерабатывающих предприятиях;

3) закрепить теоретические знания по вопросам, связанным с получением продуктов животноводства (мяса, молока и др.), технологией, гигиеной их переработки и получения готовой продукции.

Производственная практика (преддипломная) проводится на предприятиях и в организациях, закрепленных приказом ректора ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, и с которыми заключены договоры по проведению практики.

В результате прохождения преддипломной практики студент должен:

знать

- особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
- эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;
- перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование;
- устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов;
- ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов;
- надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов;
- профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами;

уметь

- проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц;
- проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;
- отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
- готовить мазки-отпечатки из проб, присланных для исследования, и окрашивать их различными методами;

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;
- проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения и меда;
- осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечивать выпуск доброкачественной продукции;
- проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии;
- проводить комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний;

владеть

- методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц;
- методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы;
- методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса;
- методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных;
- методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;
- методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда;
- методами исследования молока и молочных продуктов;
- методами распознавания мяса различных видов животных;
- методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;
- методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

2. ФОРМЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика студентов является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из завершающих форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на базах практики, способствует закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов института с предприятиями, организациями и учреждениями. Практика в организациях осуществляется на основе договоров между институтом и организациями о прохождении практики студентов, а также по ходатайству предприятия (организации). Формы проведения преддипломной практики: выездная и стационарная.

Место проведения производственной практики (преддипломной) – государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, промышленные перерабатывающие предприятия и сельскохозяйственные организации, работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на соответствующий учебный год.

Ответственность за организацию и проведение преддипломной практики несет директор института. Учебно-методическое и научное руководство практикой осуществляет кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы.

Основанием прохождения преддипломной практики студентов является договор между Красноярским ГАУ и предприятием, учреждением или организацией. Договор должен быть оформлен не позднее чем за неделю до начала практики.

Приказ ректора о закреплении студентов за базами практик готовит директорат. В отдельных случаях по решению заведующего выпускающей кафедрой возможно изменение базы практики, это оформляется приказом ректора.

За две недели до начала практики со студентами-практикантами проводится собрание, на котором объясняются цели и задачи преддипломной практики, выдается необходимая документация: программа практики, направление на предприятие, календарный план-график

прохождения практики. Проводится инструктаж по технике безопасности с обязательной записью в журнале по ТБ.

Для руководства преддипломной практикой студентов назначаются научные руководители практики от кафедры. Для руководства практикой студентов в организации назначается руководитель практики от организации.

Научный руководитель практики от кафедры:

- разрабатывает задание на производственную практику (преддипломную);
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ в соответствии с программой практики;
- оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов;
- координирует свою работу с руководителем преддипломной практики от организации;
- осуществляет контроль за ходом работы студентов в период практики;
- оформляет академическую ведомость и зачетные книжки студентов;
- оценивает выполнение задания преддипломной практики.

Заведующий кафедрой:

- обеспечивает проведение всех организационных мероприятий (конференций) перед выходом студентов на преддипломную практику и по ее завершении;
- оформляет путевку на прохождение практики;
- оценивает оформление отчета по преддипломной практике;
- участвует в работе комиссии кафедры по защите отчета о прохождении преддипломной практики.

Руководитель преддипломной практики от предприятия:

- разрабатывает план-график прохождения производственной (преддипломной) практики;
- руководит сбором материалов для написания отчета;
- обеспечивает практиканта необходимой информацией в соответствии с программой преддипломной практики;

- консультирует, разъясняет и организует связь студентов с другими специалистами предприятия;
- контролирует процесс формирования у студентов умений и навыков выполнения определенной работы;
- осуществляет контроль за обеспечением предприятием нормальных условий труда и быта студентов, контролирует проведение с ними обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- дает отзыв о работе студента в характеристике-отзыве.

Права и обязанности студентов в период прохождения преддипломной практики определяются трудовым законодательством, а также правилами охраны труда и внутреннего распорядка предприятия.

Студент-практикант обязан:

- осуществлять все виды работ, предусмотренные программой производственной (преддипломной) практики и календарным планом-графиком, качественно и в установленные сроки;
- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации правилам внутреннего распорядка;
- выполнять требования охраны труда;
- активно участвовать в общественной жизни коллектива предприятия, организации, учреждения;
- отвечать за выполняемую работу и ее результаты;
- ежедневно вести записи в календарном плане-графике с указанием характера, содержания и порядка выполнения работы;
- систематически представлять руководителю информацию о выполненной работе, в назначенные сроки являться на консультации к руководителю от университета;
- по окончании преддипломной практики представить на кафедру надлежащим образом оформленный отчет о ее прохождении.

В период прохождения производственной (преддипломной) практики за студентами сохраняется право на получение стипендии в соответствии с уставом университета.

Студенту заочной формы обучения, совмещающему учебу в вузе с работой на предприятии, в учреждении или организации, кафедра имеет право разрешить прохождение производственной (преддипломной) практики по месту работы при условии, что характер рабо-

ты, выполняемой студентом, соответствует профилю основной образовательной программы.

Форма и вид отчетности студентов о прохождении практики определяются выпускающей кафедрой с учетом требований ФГОС ВО.

Студенты, не выполнившие программу производственной практики (преддипломной) без уважительных причин или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность. В случае если причина является уважительной, возможно выполнение программы производственной практики в период каникул по распоряжению директора Института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины и повторно защиты отчета.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Производственная (преддипломная) практика проводится в VII семестре. Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Преддипломная практика делится на 3 этапа:

1. Ознакомительный.
2. Производственный.
3. Заключительный.

Первый этап (*ознакомительный*) преддипломной практики включает в себя знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам, ознакомление с предприятием, режимом работы и внутренним распорядком. Проводится инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене. Контролем этого процесса выступает собеседование у научного руководителя практики от кафедры, а также со стороны руководителя практики. Ознакомительный этап для студентов длится 8 часов.

Производственный этап практики составляет 80 часов и включает в себя приобретение практических навыков и умений по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Производственный этап состоит из трех разделов.

1) Гигиена и технология мяса и мясных продуктов

Содержание практики (16 часов). Ознакомление с организацией убоя и переработки животных в условиях хозяйств:

- расположение, устройство и оборудование места убоя животных;
- удаление и обезвреживание сточных вод, очистка и дезинфекция помещений;
- технология переработки животных: методика убоя и разделки, обработка и хранение туш, жира, субпродуктов, кожевенного сырья;
- определение категории упитанности туш; ведение документации.

Ознакомление с работой ближайшего мясокомбината. Студенты знакомятся со структурой мясокомбината, начиная со скотобазы и кончая цехами готовой продукции.

Посещают карантинное отделение, изолятор, санитарную бойню, цехи предубойной выдержки, первичной переработки, субпродуктовый, жировой, кишечный, шкуро-консервировочный, технических фабрикатов, холодильный, колбасный, консервный, кулинарных изделий, медицинских препаратов.

Знакомятся с технологическими операциями и с оборудованием. Изучают порядок приема животных, первичную переработку туш, обработку жира, субпродуктов, крови, кишечного и кожевенного сырья, способы хранения мясопродуктов и вторичного сырья, получение готовой продукции (колбасы, консервы, копчености и др.).

При посещении основных производственных цехов студенты оценивают их санитарное состояние (полы, стены, оборудование и инвентарь, освещение, вентиляция, канализация, водоснабжение, порядок очистки, мойки и дезинфекции). Изучая технологические процессы, студенты должны их охарактеризовать с производственной точки зрения (указать, какое оборудование используют при получении колбас, копченостей и других изделий).

Ознакомление с технологией переработки тушек птицы. Первичную переработку птицы проводят на специализированных предприятиях (птицекомбинаты, птицефабрики) или в цехах (отделениях) по переработке птицы мясокомбинатов и убойных пунктов. Студенты знакомятся с порядком приема птицы, определением упитанности, технологией убоя и разделки тушек, с оборудованием, используемым при переработке птицы.

Изучение технологических операций на других предприятиях мясной промышленности при получении мясных полуфабрикатов и готовой продукции (колбасы, консервы, копчености).

Студенты знакомятся с устройством складов и предприятий по обработке, хранению и переработке животного сырья (шкуры, шерсть, кости и т. д.), порядком поступления животного сырья. Обращают внимание на ведение документации. Изучают соблюдение режимов (влажность, температура) хранения продуктов и сырья животного происхождения.

В отчете практикант дает краткую характеристику расположения и устройства места убоя животных в хозяйстве, на мясокомбинате, кожсырьевого склада, их оснащенности и организации работы. Описывает организацию технологического процесса и гигиену производства продуктов. В заключение дает оценку используемого оборудования, организации переработки животных и получения готовой продукции, а также рекомендации по их улучшению.

2) Гигиена и технология молока и молочных продуктов

Содержание практики (16 часов). Студенты изучают санитарно-гигиенический режим получения, первичной обработки молока в хозяйстве и транспортирования его на молокоперерабатывающее предприятие. Определяют показатели качества молока в хозяйстве.

На предприятиях молочной промышленности студенты знакомятся с правилами приемки молока, технологией его обработки и производства кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыра.

Изучают оборудование по транспортировке молока от приема до выпуска (нормализация, пастеризация, стерилизация, получение кисломолочных продуктов, расфасовка, отгрузка).

При посещении основных производственных цехов студенты оценивают их санитарное состояние (полы, стены, оборудование и инвентарь, освещение, вентиляция, канализация, водоснабжение, порядок очистки, мойки и дезинфекции). Знакомятся с санитарной обработкой оборудования: ручная и механизированная обработка; мойка и дезинфекция различного оборудования; моющие и дезинфицирующие средства.

В отчете студенты характеризуют санитарно-гигиенические условия получения, первичной обработки молока на ферме и транспортировку его на молочный завод, дают им оценку и рекомендации по

улучшению качества молока. Описывают технологические процессы производства молока и молочных продуктов. Характеризуют санитарно-гигиенические условия производства продуктов на молочных предприятиях, дают им оценку.

3) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Содержание практики (48 часов). Ознакомление с организацией и методикой проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках, в местах уоя и переработки животных и домашней птицы в условиях сельскохозяйственных районов, на мясоперерабатывающих и птицеперерабатывающих предприятиях.

В процессе преддипломной практики по ветеринарно-санитарной экспертизе студент:

1. Изучает организацию и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях хозяйства (частного предпринимателя) при уое животных и переработке их туш; проведение предубойного обследования животных, методику осмотра продуктов уоя, обезвреживание условно годных мясопродуктов, утилизацию конфискатов.

2. Изучает санитарно-гигиенические правила получения, первичной обработки, исследования молока на ферме и транспортирования его на переработку. Дает оценку качества получаемого молока и рекомендации по его улучшению. Знакомится с методами исследования молока во время приемки на молокоперерабатывающее предприятие.

3. Знакомится с ветеринарной работой ближайшего механизированного мясоперерабатывающего предприятия и принимает участие в мероприятиях:

- порядок приемки убойных животных;
- предубойный режим содержания животных;
- организация и проведение предубойного ветеринарного осмотра животных;
- мероприятия при обнаружении инфекционных болезней животных;
- подготовка животных к убою.

Изучает содержание работы государственного ветеринарного контроля на различных участках технологического процесса предприятия.

4. Принимает участие в предубойном исследовании сельскохозяйственной птицы на птицеперерабатывающем предприятии:

- порядок сдачи-приемки птицы на убой;
- организация предубойного ветеринарного осмотра птицы;
- мероприятия при обнаружении инфекционных болезней птицы.

5. Принимает участие в послеубойном исследовании продуктов убоя животных и сырья животного происхождения в соответствии с Ветеринарным законодательством и «Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».

6. Знакомится с организацией работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка, на транспорте, таможне, пограничных ветеринарных пунктах:

- расположение, устройство, оборудование, штат;
- методика осмотра туш и органов животных (птицы), порядок отбора проб и отправки их для бактериологического исследования, трихинеллоскопия свиных туш, санитарная оценка и клеймение мяса;
- схема проведения исследований мяса, субпродуктов, птицы, рыбы, яиц, меда, молока, растительных и других продуктов;
- ведение документации: оформление журналов повседневного учета исследуемых продуктов, их наименование; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов (ветеринарное свидетельство, ветеринарная справка) в электронном варианте по программе «Меркурий».

7. Подробно изучает методы исследования и участвует в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на рынках, при этом определяет:

- свежесть, видовую принадлежность продуктов убоя, мясо больных животных;
- свежесть мяса птицы, наличие инфекционных, инвазионных и незаразных болезней;
- качество яиц домашней птицы (свежесть, категория, наличие пищевых и непищевых пороков);
- показатели качества молока и молочных продуктов (кислотность, плотность, массовая доля жира, наличие фальсификаций);

- показатели натуральности меда (влажность, кислотность, диастазное число, наличие фальсификаций);
- свежесть и наличие инфекционных, инвазионных и незаразных болезней рыбы и рыбопродуктов;
- свежесть, наличие вредителей и признаков порчи растительных пищевых продуктов.

Студенты должны также ознакомиться с профессиональной деятельностью по следующим направлениям:

1. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения.

2. Выполнение ветеринарно-санитарного контроля при переработке мясопродуктов, получении готовой продукции и полуфабрикатов, а также при их хранении.

3. Использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям.

4. Транспортирование скоропортящихся продуктов: организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения, правила погрузки, условия и допустимые сроки транспортирования; документация на продукты; ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте.

В отчете практикант дает краткую характеристику расположения и устройства лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка, ее оснащенности и организации работы. Описывает организацию и методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах ветеринарно-санитарного контроля и надзора. Включает данные о количестве экспертиз пищевых продуктов, проведенных самим студентом (или с участием студента), санитарной оценке этих продуктов, приводит данные о количестве случаев отправки проб мяса в лабораторию и о результатах бактериологических исследований. Описывает случаи браковки мяса, молока и других пищевых продуктов.

Изучает документацию по учету (прил. 1) и отчетности в хозяйствах (прил. 2) и на продовольственных рынках (прил. 3): сведения о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

В заключение дает оценку организации работы по ветеринарно-санитарной экспертизе в хозяйстве, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка и других объектах государственного ветеринарного надзора, а также рекомендации по ее улучшению.

Контроль со стороны руководителя практики от организации (учреждения) – визирование ежедневных записей в дневнике практики.

Заключительный этап (на который отводится 20 часов) преддипломной практики заключается в систематизации фактического материала, подготовке отчета и его защите.

4. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ

На преддипломной практике используются следующие научно-исследовательские и научно-производственные технологии:

1. Изучение и систематизация научной, нормативной и профессиональной литературы, в том числе с использованием электронных библиотек и интернет-ресурсов.

2. Сбор, обработка, анализ и систематизация исходных данных, касающихся количества проведенных экспертиз продукции животного и растительного происхождения, количества выбракованных продуктов и причин выбраковки; охраны окружающей среды и объектов ветеринарного надзора от загрязнений вредными химическими веществами, патогенными микроорганизмами.

3. Использование специализированных компьютерных программ для анализа оцениваемых показателей.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА И ДНЕВНИКА

По окончании практики студент обязан подготовить и защитить отчет. Отчет по преддипломной практике составляется индивидуально каждым студентом и должен отражать его производственную и научную работу, иметь объем 15–20 страниц машинописного текста, не считая приложений.

На рассмотрение комиссии студент представляет следующие документы:

1. Отчет по результатам практики с обязательным приложением списка нормативных актов и научной литературы.

2. Дневник практики.

3. Отзыв (характеристику), подписанный руководителем, с места прохождения практики.

4. Копии документов, с которыми студент осуществлял работу в ходе прохождения преддипломной практики.

Отчет о прохождении производственной (преддипломной) практики пишут на основании анализа фактических данных, изложенных в дневнике, а также данных, собранных из отчетов о ветеринарно-санитарной экспертизе в местах прохождения практики.

Каждые 5 дней руководитель практики от предприятия заверяет дневник подписью и печатью. Дневник ведется по форме журнала проведенных экспертиз (прил. 1).

Руководитель практики от предприятия контролирует записи в дневнике (порядок записей в дневнике соответствует порядку записей в «Журнале ветеринарно-санитарной экспертизы», форма № 23-вет, 24-вет и т.д.) с указанием методов органолептического и лабораторного исследования и их результатов.

В дневнике студент отражает проведение ветеринарно-санитарной экспертизы различных продуктов животного и растительного происхождения, используемые методы исследования, результаты ветеринарно-санитарного благополучия продуктов. В конце дневника даются общие сведения о выполненной работе за период прохождения практики в виде сводной таблицы 1 и сводной таблицы 2 (прил. 4).

После окончания преддипломной практики руководитель практики оценивает качество заполнения сводных таблиц, ставит подпись и печать предприятия и дает отзыв о работе студента в характеристике-отзыве.

По окончании практики студент сдает дневник и отчет на проверку преподавателю – руководителю преддипломной практики, за которым она закреплена распоряжением директора ИПБиВМ ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет».

К отчету прилагаются таблицы, фотографии, справки на разрешение продаж, акты на выбраковку продуктов и сырья животного происхождения в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.

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

В тексте отчета необходимо отразить организационно-правовой статус предприятия – объекта преддипломной практики, организацию и методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах, выводы и предложения.

Примерная схема отчета:

- титульный лист;
- оглавление;
- введение;
- гигиена и технология мяса и мясных продуктов;
- гигиена и технология молока и молочных продуктов;
- ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- выводы и предложения;
- список литературы;
- приложение (фотографии, схемы, таблицы и др.).

Первая страница – титульный лист (прил. 5). После титульного листа следует содержание, в котором приводятся названия всех разделов работы с указанием страниц. В конце работы помещаются библиография (список литературы) и приложение. Каждый раздел должен иметь название и начинаться с новой страницы.

Во введении:

- обосновывается значение производственной (преддипломной) практики;
- определяются объект и предмет исследования;
- формулируются основная цель и задачи преддипломной практики.

Изложение содержания отчета должно быть строго логичным. Текст должен быть напечатан аккуратно, без помарок и подчисток.

Заголовки разделов нумеруются арабскими цифрами. Каждый раздел должен заканчиваться выводами.

Работа должна быть оформлена на стандартных листах бумаги формата А4 на одной стороне листа. Текст отчета следует печатать шрифтом № 14 Times New Roman, межстрочный интервал – полуторный, соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм, правое – 15 мм, верхнее и нижнее – по 20 мм.

Страницы и иллюстративный материал отчета нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист включают в общую нумерацию работы, но номер страницы на нем не ставят. Нумерация страниц производится последовательно, начиная со второй страницы, на ко-

торой так же, как и на последующих страницах, проставляют номер внизу по центру без знаков препинания. Листы должны быть сброшюрованы.

Представленный отчет должен содержать выводы и предложения и подписан студентом.

6. ЗАЩИТА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Отчет проверяется преподавателем – руководителем практики. Защиту отчета проводят на открытом заседании комиссии, назначенном заведующим кафедрой. Оценка дифференцированная.

Публичная защита отчета по преддипломной практике осуществляется на выпускающей кафедре в присутствии преподавателей, проверяющих отчеты по производственной практике, и заведующего кафедрой. Защита преддипломной практики оформляется протоколом заседания комиссии.

При защите комиссия учитывает степень выполнения индивидуального задания и объем выполнения программы практики, правильность оформления документов, содержание характеристики, правильность ответов на заданные вопросы, умение анализировать документы, приложенные к отчету, а также характеристику и оценку руководителя практики от предприятия (организации, учреждения); оценку научного руководителя от кафедры; содержание и качество оформления отчета; содержание доклада и ответы студента на вопросы во время защиты отчета.

Студент должен представить комиссии по защите отчетов доклад о проделанной работе по трем разделам: «Гигиена и технология мяса и мясных продуктов», «Гигиена и технология молока и молочных продуктов» и «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения». Все разделы оцениваются в совокупности. По результатам защиты отчета студенту выставляется дифференцированная оценка.

Продолжительность доклада – не более 5 минут с кратким освещением разделов отчета. В своем сообщении студент должен выделить основные, наиболее значимые, моменты по каждому из этапов практики. Особое внимание при защите следует обратить на ту информацию, в сборе и обработке которой студент принял непосредственное, личное участие и получил результаты.

Доклады должны сопровождаться электронной презентацией, в которую включают таблицы, графики, диаграммы, фото и т. д. В презентации должно быть не более 10 слайдов, не следует злоупотреблять при этом эффектами анимации (белый фон, черные буквы). В процессе защиты студент должен ответить на поставленные перед ним вопросы.

При положительном заключении выпускающей кафедры по итогам защиты отчета студент получает оценку, которая проставляется в зачетную книжку.

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Оценка *«отлично»* выставляется студенту, если он обладает логическим мышлением, ориентируется в вопросах гигиены получения и технологии производства мяса и молока; знает основные принципы, методы и способы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения и владеет ими, при этом применяет высокотехнологичное оборудование, опираясь на достижения современной науки. Отчет и дневник оформлены в соответствии с методическими указаниями, полностью выдержаны структура и правила оформления. Использованы современные источники научной информации, нормативная документация, принятая в ветеринарии и здравоохранении.

Оценка *«хорошо»*, если сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания вопросов гигиены получения и технологии производства мяса и молока; основных принципов, методов и способов проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения и владения ими. Отчет и дневник оформлены в соответствии с методическими указаниями, выдержаны структура и правила оформления. Использованы современные источники научной информации, нормативная документация, принятая в ветеринарии и здравоохранении.

Оценка *«удовлетворительно»*, если общие, но не структурированные знания вопросов гигиены получения и технологии производства мяса и молока; основных принципов, методов и способов проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения. Отчет и дневник не полностью соот-

ветствуют методическим указаниям, не выдержаны структура и правила оформления.

Оценка *«неудовлетворительно»*, если отсутствие или фрагментарные знания вопросов гигиены получения и технологии производства мяса и молока; основных принципов, методов и способов проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения. Отчет и дневник не соответствуют методическим указаниям, содержат некорректные записи, не выдержаны структура и правила оформления.

Шкала оценивания защиты отчета

<i>Оценка защиты отчета</i>	<i>Шкала оценивания, балл</i>
Удовлетворительно	60–72
Хорошо	73–86
Отлично	87–100

Студент, не выполнивший программу преддипломной практики и получивший отрицательную характеристику и оценку руководителя практики от предприятия или итоговую неудовлетворительную оценку при защите отчета, решением кафедры направляется на повторную практику. Студент, получивший неудовлетворительную оценку за преддипломную практику, не допускается к выполнению выпускной квалификационной работы и итоговой государственной аттестации.

Наиболее удачные в теоретическом и практическом отношении отчеты по решению комиссии могут быть рекомендованы на конкурс отчетов.

8. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ, ОРИЕНТИРОВАННЫХ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ (БАКАЛАВРСКУЮ)

1. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов животного происхождения на (конкретном) продовольственном рынке.
2. Организация и анализ работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (конкретного) продовольственного рынка.
3. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения в (конкретном) сельскохозяйственном районе.

4. Организация ветеринарно-санитарного контроля на (конкретном) мясо-, птицеперерабатывающем предприятии.
5. Ветеринарно-санитарный контроль производства колбасных изделий на (конкретном) предприятии.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при (конкретной) инфекционной болезни на (конкретном) предприятии.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при (конкретной) инвазионной болезни на (конкретном) предприятии, рынке.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменениях, имеющих санитарное значение на (конкретном) предприятии, рынке.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое в условиях (конкретного) предприятия.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи на (конкретном) предприятии (рынке).
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы при (конкретных) инфекционных болезнях на (конкретном) предприятии (рынке).
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы при (конкретных) инвазионных болезнях на (конкретном) предприятии (рынке).
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц и яичных продуктов на (конкретном) продовольственном рынке (птицефабрике).
14. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов на (конкретном) продовольственном рынке.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях на (конкретном) продовольственном рынке (предприятии).
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях на (конкретном) продовольственном рынке (предприятии).
17. Сравнительная характеристика медов Красноярского края.
18. Экспертиза меда на (конкретном) продовольственном рынке.

19. Санитарный контроль продуктов растительного происхождения на (конкретном) продовольственном рынке.

20. Санитарно-микробиологическое исследование пищевых токсикоинфекций и токсикозов, меры их профилактики на конкретном предприятии.

21. Микробиологические основы системы ХАССП на предприятиях перерабатывающей промышленности.

22. Микробиологическая безопасность и качество пищевых продуктов животного и растительного происхождения, морепродуктов, кормов и кормовых добавок, биопрепаратов и биодобавок.

23. Организация внутреннего санитарно-микробиологического контроля предприятия по производству молочной (мясной) продукции.

24. Санитарно-микробиологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также их производства на всех этапах технологического процесса.

25. Санитарно-микробиологический контроль качества дезинфекции на перерабатывающих предприятиях.

26. Внедрение системы ХАССП на (конкретном) перерабатывающем предприятии.

27. Ветеринарная санитария и гигиена производства мяса и мясных продуктов на (конкретном) предприятии мясной (птицеперерабатывающей) промышленности.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Основная литература

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. – СПб.: Лань, 2013. – 480 с.

2. Боровков, М.Ф. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе / М.Ф. Боровков, В.Г. Урбан. – СПб.: Лань, 2011. – 310 с.

3. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учеб. пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. – СПб.: Лань, 2012. – 240 с.

4. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: учеб. пособие / И.Г. Серегин, Б.В. Уша. – М.: РАПП, 2008. – 408 с.

Дополнительная литература

1. Боровков, М.Ф. Определение видовой принадлежности мяса животных: метод. пособие / М.Ф. Боровков, О.В. Швец, А.К. Кириллов; Российская академия кадрового обеспечения АПК. – М., 2002. – 33 с.

2. Ветеринарная и фитосанитарная экспертиза свежих овощей и фруктов непромышленного изготовления, реализуемых на продовольственных рынках, предприятиями торговли и общественного питания: учеб. пособие / М.Ф. Боровков, Ю.Г. Боев, А.Ф. Бессараб и др.; МГАВМиБ. – М., 2007. – 223 с.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи: учеб. пособие / И.Г. Серегин, А.А. Кунаков, М.Ф. Боровков [и др.]; МГУПБ. – М., 2004. – 190 с.

4. Житенко, П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков. – М.: Агропромиздат, 2000. – 335 с.

5. Костенко, Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: ветеринар. метод. указания / Ю.Г. Костенко. – М.: Гном и Д, 2003. – 108 с.

6. Оценка качества продуктов животноводства: учеб. пособие / Н.П. Симонова, В.А. Симонов, Л.И. Тарарина [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2006. – 160 с.

7. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учеб. пособие / сост. В.П. Урбан; под ред. Е.С. Воронина. – СПб.: Лань, 2010. – 384 с.

8. Сенченко, Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения / Б.С. Сенченко. – Ростов н/Д: МарТ, 2001. – 704 с.

9. Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках: учеб. пособие / И.Г. Серегин, М.Ф. Боровков, В.Е. Никитченко. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 472 с.

10. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учеб. пособие / А.В. Смирнов. – СПб.: ГИОРД, 2009. – 112 с.

11. Тарарина, Л.И. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе / Л.И. Тарарина, А.В. Коломейцев; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012. – 180 с.

12. Шуклин, Н.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов / Н.Ф. Шуклин; под ред. К.Е. Елемесова. – Казань: Академкнига, 2005. – 520 с.

Методические указания, рекомендации и другие материалы к практике

1. Немкова, Н.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при инфекционных болезнях: учеб.-метод. пособие / Н.П. Немкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2015. – 64 с.

2. Немкова, Н.П. Правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов: метод. указания / Н.П. Немкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2015. – 36 с.

3. Немкова, Н.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при паразитарных болезнях: метод. указания / Н.П. Немкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – 3-е изд. – Красноярск, 2018. – 63 с.

4. Немкова, Н.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях: метод. указания / Н.П. Немкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2017. – 74 с.

5. Тарарина, Л.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения на продовольственных рынках: метод. указания / Л.И. Тарарина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2013. – 20 с.

6. Тарарина, Л.И. Лабораторные методы исследования на трихинеллез и цистицеркоз (финноз): метод. указания к лабораторным занятиям / Л.И. Тарарина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2015. – 20 с.

7. Тарарина, Л.И. Лабораторные методы исследования мяса больных животных: метод. указания / Л.И. Тарарина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2015. – 15 с.

8. Тарарина, Л.И. Методика послеубойного исследования органов и туш животных: метод. указания к лабораторным занятиям / Л.И. Тарарина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2015. – 30 с.

Базы данных, информационно-справочные и информационные системы. Программное обеспечение

«Гарант», «КонсультантПлюс», КОНСОР, реферативная база данных ВИНТИ, научная электронная библиотека e-library; информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Yandex, Google.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Журнал ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, рыбы, раков, яйца (форма № 23-вет)

№ п/п дата	Номер экспертизы	Название хозяйства, организации, ФИО владельца продукции	Адрес (область, край, район, населенный пункт)	Дата выдачи и номер ветеринарного входящего документа	Говядина, туш/кг	Баранина, туш/кг	Свинина, туш/кг	Мясо птицы, туш/кг	Мясо прочих животных, туш/кг	Наличие внутренних органов	Рыба, раки, кг	Яйцо, шт.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

		Результаты исследований												
Органолептического (выявленные дефекты)				биохимических			бактериологических							
Бактериоскопии		Трихинеллоскопии		pH	Пероксидаза	Сероводород	Аммиак	Дата направления в лабораторию	Заключение лаборатории, его номер и дата					
14		23										Выпущено на ограничительных условиях (количество)		
15		24										Конфисковано и направлено для утилизации (количество)		
16		25						Не разрешено к продаже и возвращено владельцу (количество)						
17		26						Примечание						
18		27						№ дата ветеринарных сопроводительных документов, выданного врачом ВСЭ для реализации						
19		28						Заключение на забракованную продукцию после ВСЭ с подписью владельца						
20		29						№ дата акта на утилизацию вет конфискатов после ВСЭ						
21		30						№ дата акта об уничтожении некачественной продукции с подписью владельца						
22		31						№ дата постановления о запрещении использования продукции по назначению						

Окончание табл.

**I. Результаты ветеринарного осмотра убойных животных
и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, рыбы и гидробионтов в хозяйствах
(форма № 5-вет)**

Наименование показателей	Номер строки	Крупный рогатый скот, яки, буйволы	Свиньи	Овцы, козы	Лошади, мулы, ослы, верблюды, олени	Кролики, нутрии	Другие виды животных	Птица		Рыба		Гидробионты
								Куры	Утки, гуси, индейки, цесарки	Пресноводная	Морская	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1. Осмотрено животных (голов)	01											
в том числе: на убойных пунктах	02											
в хозяйствах	03											
2. Выявлено животных, подозреваемых в заболевании	04											
Ящур	05											
Сибирская язва	06											
Туберкулез	07											
Бруцеллез	08											
Лейкоз	09											
Сап	10											
Оспа	11											
Болезнь Ауески	12											
Классическая чума свиней	13											
Рожа свиней	14											
Эмфизематозный карбункул (эмкар)	15											
Болезнь Марек	16											

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Другие инфекционные болезни	17											
Другие инвазионные болезни	18											
Незаразные болезни	19											
3. Допущено к убою, голов	20											
4. Не допущено к убою (карантинировано), голов	21											
5. Пало при транспортировке, голов	22											
6. Пало на убойном пункте, голов	23											
7. Направлено на санитарную бойню, голов	24											
8. Проведено ВСЭ продуктов убоя всего, единиц	25											
9. Проведено специальных лабораторных исследований продуктов убоя всего, единиц	26											
10. Выявлено случаев болезни при ВСЭ на убойных пунктах (единиц)	27											
Ящур	28											
Сибирская язва	29											
Туберкулез	30											
Бруцеллез	31											
Лейкоз	32											
Сап	33											
Оспа	34											
Болезнь Ауески	35											
Классическая чума свиней	36											
Рожа свиней	37											
Эмфизематозный карбункул	38											
Болезнь Марека	39											
Болезнь Ньюкасла	40											
Болезнь Гамборо	41											

Окончание табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Цистицеркоз (финноз)	41											
Фасциолез	43											
Трихинеллез	44											
Дикроцелиоз	45											
Диктиокаулез	46											
Геморрагич. болезнь кроликов	47											
Миксоматоз	48											
Анизакидоз	49											
Эхинококкоз	50											
Описторхоз	51											
Дифиллоботриоз	52											
Другие инфекционные болезни	53											
Другие инвазионные болезни	54											
Незаразные болезни	55											
10. Направлено на обезвреживание всего (тонн)	56											
в том числе:												
по туберкулезу	57											
лейкозу	58											
цистицеркозу (финнозу)	59											
11. Направлено на утилизацию всего (тонн)	60											
в том числе: по туберкулезу	61											
лейкозу	62											
цистицеркозу (финнозу)	63											
12. Уничтожено всего (тонн)	64											

**Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов на рынках
(форма № 5-вет)**

Наименование показателей	Номер строки	Крупный рогатый скот, яки, буйволы	Свиньи	Овцы, козы	Кролики, нутрии	Птица		Рыба	Другие виды животных
						куры	другие виды		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1. Осмотрено (проведено ветсанэкспертиз) всего, ед.	166								
В том числе:									
микроскопических	167								
трихинеллоскопий	168								
физико-химических	169								
радиометрических	170								
др. лабораторных исследований	171								
2. Проведено специальных лабораторных исследований всего (единиц)	172								
3. Выявлено случаев болезни при ВСЭ (единиц)	173								
Ящур	174								
Сибирская язва	175								
Туберкулез	176								
Бруцеллез	177								
Лейкоз	178								
Сап	179								
Оспа	189								
Болезнь Ауески	190								
Классическая чума свиней	191								
Болезнь Марека	192								

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Цистицеркоз (финноз)	193								
Фасциолез	194								
Трихинеллез	195								
Дикроцелиоз	198								
Диктиокаулез	199								
Миксоматоз	200								
Анизакидоз	201								
Эхинококкоз	202								
Описторхоз	203								
Дифиллоботриоз	204								
Аэромоноз карповых и лососевых (краснуха)	205								
Весенняя виремия карпов	206								
Псевдомоноз	207								
Другие инфекционные болезни	208								
Другие инвазионные болезни	209								
Незаразные болезни	210								
4. Направлено на обезвреживание мяса (тонн)	211								
из них: по туберкулезу	212								
лейкозу	213								
болезни Марека	214								
цистицеркозу (финнозу)	215								
сальмонеллезу	216								
анизакидозу	217								
эхинококкозу	218								
описторхозу	219								
дифиллоботриозу	220								

Окончание табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5. Направлено на обезвреживание субпродуктов (тонн)	221								
Из них: по туберкулезу	222								
лейкозу	223								
болезни Марека	224								
цистицеркозу (финнозу)	225								
сальмонеллезу	226								
анизакидозу	227								
эхинококкозу	228								
описторхозу	229								
дифиллоботриозу	230								
6. Направлено на утилизацию мяса (тонн), из них:	231								
по туберкулезу	232								
лейкозу	233								
болезни Марека	234								
цистицеркозу (финнозу)	235								
анизакидозу	236								
эхинококкозу	237								
описторхозу	238								
дифиллоботриозу	239								
7. Уничтожено (тонн), из них:	240								
мяса	241								
субпродуктов	242								

Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы других пищевых продуктов на рынках

Наименование показателей	Номер строки	Молоко, молочные продукты	Яйцо	Овощи, фрукты	Мед	Другие пищевые продукты
1. Осмотрено (проведено ветеринарно-санитарных экспертиз) всего, единиц	243					
2. Проведено лабораторных исследований всего (единиц)	244					
3. Направлено на обезвреживание (тонн, яйцо – шт.)	245					
4. Направлено на утилизацию (тонн, яйцо – шт.)	246					
5. Уничтожено (тонн, яйцо – шт.)	247					

Пояснительная записка _____ _____ _____

Сводная таблица 1

Выполнение работ	Общее кол-во	Крупный Рогатый скот	Свины	Овцы, козы	Лошади	Кролики, нутрии	Др. виды животных	Птица	Рыба
1. Осмотрено животных перед убоем (голов)									
2. Выявлено животных, подозреваемых в заражении, (голов)									
3. Осмотрено (проведено ветсанэкспертиз) всего (единиц), в том числе:									
микроскопических									
трихинеллоскопий									
физико-химических									
радиометрических									
др. лабораторных исследований									
1. Проведено специальных лабораторных исследований всего (единиц)									
5. Выявлено случаев болезни при ВСЭ (единиц)									
6. Направлено на обезвреживание мяса (кг)									
7. Направлено на обезвреживание субпродуктов (кг)									
8. Направлено на утилизацию мяса (кг)									
9. Уничтожено (кг), из них:									
мяса									
субпродуктов									
Всего									

Сводная таблица 2

Выполнение работ	Общее кол-во	Молоко, молочные продукты	Яйцо	Овощи, фрукты	Мед	Другие пищевые продукты
1. Осмотрено (проведено ветеринарно-санитарных экспертиз) всего (единиц)						
2. Проведено лабораторных исследований всего (единиц)						
3. Направлено на обезвреживание (кг) (яйцо – шт.)						
4. Направлено на утилизацию (кг) (яйцо – шт.)						
5. Уничтожено (кг) (яйцо – шт.)						
Всего						

Пояснительная записка

В пояснительной записке укажите причины выбраковки продуктов животного и растительного происхождения.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра эпизоотологии, микробиоло-
гии, паразитологии
и ветеринарно-санитарной медицины

ОТЧЕТ

**о прохождении производственной практики
(преддипломной)**

в организации (на предприятии) _____

Обучающийся _____

Курс/группа _____

Форма обучения _____

Руководитель от организации _____

Руководитель от института _____

Дата сдачи отчета «__» _____ 20__ г.

Дата защиты отчета «__» _____ 20__ г.

Оценка _____

Красноярск, 20__ г.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

Методические указания

Немкова Наталья Павловна

Редактор И.В. Пантелеева

Электронное издание

Подписано в свет 24.01.2019. Регистрационный номер 297

Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета

660017, Красноярск, ул. Ленина, 117

e-mail: riokgau.ru