

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

**О.И. Щербак**

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ)**

Методические указания

*Электронное издание*

Красноярск 2019

*Рецензент*  
*И.И. Щербак, ветеринарный врач,*  
*директор ветеринарной клиники ООО «Фауна», г. Красноярск*

**Щербак, О.И.**

**Производственная практика (технологическая)** [Электронный ресурс]: метод. указания / О.И. Щербак; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 23 с.

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

Предназначено для студентов очной и заочной форм обучения, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Печатается по решению редакционно-издательского совета  
Красноярского государственного аграрного университета

© Щербак О.И., 2019  
© ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет», 2019

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение .....	4
1. Цель и задачи производственной практики (технологической) .....	5
2. Формы, место и время проведения технологической практики .....	7
3. Структура и содержание технологической практики .....	10
4. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на технологической практике ..	13
5. Требования к содержанию и оформлению отчета и дневника .....	14
6. Защита отчета по практике .....	16
7. Критерии оценивания защиты отчета о прохождении технологической практики .....	17
8. Учебно-методическое и информационное обеспече- ние .....	19
Приложения .....	21
Приложение 1. Дневник прохождения практики.....	21
Приложение 2. Отчет о прохождении производственной (технологической) практики.....	22

## ВВЕДЕНИЕ

Технологическая (производственная) практика является частью учебного плана блока Б. 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.

Технологическая практика нацелена на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций (ОПК-2, ПК-1, ПК-2):

ОПК-2 – способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности;

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

Прохождение технологической практики предусматривает выполнение под руководством ветеринарных специалистов всех видов работ, касающихся проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на объектах ветеринарного надзора, ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, охраны окружающей среды и объектов ветеринарного надзора от загрязнений вредными химическими веществами и патогенными микроорганизмами.

Технологическая практика охватывает круг вопросов, связанных со сбором данных, необходимых для будущей профессиональной деятельности, способностью оценивать и анализировать производственные и экономические показатели работы предприятия. Проводить ветеринарно-санитарные мероприятия в хозяйствах и статистическую

обработку полученных данных.

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

Общая трудоемкость, отведенная на технологическую практику, составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

## **1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ)**

Технологическая практика, как часть основной образовательной программы, является одним из этапов, завершающим обучение и закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

**Цель** производственной (технологической) практики – закрепление знаний, углубление и расширение практических умений контроля проведенных ветеринарно-санитарных мероприятий на объектах ветеринарного надзора, а также качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок; получения продуктов, сырья животного и растительного происхождения высокого санитарного качества.

Для достижения цели студенты должны:

- изучить вопросы проведения ветеринарно-санитарных мероприятий по контролю качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения;
- освоить методики проведения ветеринарно-санитарных мероприятий при производстве продукции высокого санитарного качества.

Задачей технологической практики является приобретение практических знаний и опыта работы по специальности; проверка профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности. В период технологической практики студенты должны по возможности участвовать в решении текущих производственных задач.

Технологическая практика производится на предприятиях, в организациях, закрепленных приказом ректора Красноярского ГАУ.

В результате прохождения технологической практики студент должен:

### **знать**

- нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP;
- организацию государственной, производственной ветеринарной службы;
- юридические положения о ветеринарных учреждениях и должностных лиц государственной ветеринарии;
- планирование и проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для повышения качества продуктов и сырья животного и растительного происхождения;
- ветеринарную статистику, учет и отчетность, автоматизированную систему управления ветеринарной службой;

### **уметь**

- провести анализ ветеринарно-санитарного состояния места прохождения практики;
- провести ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;
- оценивать объем и плановость проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезивазии;
- провести анализ соблюдения правил перевозки животных, животноводческих грузов железнодорожным, автомобильным, водным и другими видами транспорта;
- вести ветеринарный учет, ветеринарное делопроизводство и составлять ветеринарные отчеты;

### **владеть**

- методами контроля проведенной дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- методами контроля за правильностью проведения ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств по категориям;
- навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, рыбы и гидробионтов, меда, яиц, растительных пищевых продуктов, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.

## **2. ФОРМЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Технологическая практика студентов является составляющей частью основной образовательной программы, одним из этапов, завершающих форму организации учебного процесса профессионально-практической подготовки обучающихся на базах практики. Содействует 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 технологической практики: выездная и стационарная.

Местом проведения производственной (технологической) практики являются государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы предприятий и продовольственных рынков, промышленные перерабатывающие предприятия и сельскохозяйственные организации, работающие по передовым технологиям.

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

Ответственность за организацию и проведение технологической практики несет директор института. Учебно-методическое и научное руководство практикой осуществляет кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ВСЭ.

Основанием прохождения технологической 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. Изменение базы практики допускается в отдельных случаях по решению заведующего выпускающей кафедрой и оформляется приказом ректора.

За две недели до начала практики со студентами-практикантами проводится собрание, на котором объясняются цели и задачи производственной 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 технологической 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 (технологическую);

- 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 технологической практики от организации;

- осуществляет контроль за ходом работы студентов в период технологической практики;

- оформляет академическую ведомость и зачетные книжки студентов;

- оценивает выполнение задания технологической практики.

Заведующий кафедрой:

- обеспечивает проведение всех организационных мероприятий (конференций) перед выходом студентов на технологическую практику и по ее завершении;

- оформляет путевку на прохождение технологической практики;

- оценивает оформление отчета по технологической практике;

- участвует в работе комиссии кафедры по защите отчета о прохождении технологической практики.

Руководитель технологической практики от предприятия:

- разрабатывает план-график прохождения технологической практики;

- руководит сбором материалов для написания отчета;

- обеспечивает практиканта необходимой информацией в соответствии с программой технологической практики;

- консультирует, разъясняет и организовывает связь студентов с другими специалистами предприятия;

- контролирует процесс формирования у студентов умений и навыков выполнять определенные работы;

- осуществляет контроль за обеспечением предприятием нор-



мальных условий труда и быта студентов, контролирует проведение со студентами обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности;

– дает отзыв о работе студента в характеристике-отзыве.

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

Студент-практикант обязан:

– осуществлять все виды работ, предусмотренные программой технологической 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;

– нести ответственность 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 технологической практики представить на кафедру надлежащим образом оформленный отчет о прохождении технологической практики.

В период прохождения технологической 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 (технологической) практики по месту работы студента при условии, что характер работы, выполняемой студентом, соответствует профилю основной образовательной программы.

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

Студенты, не выполняющие программу технологической практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета, как имеющие акаде-

мическую задолженность. В случае если причина является положительной, возможно выполнение программы производственной практики в период каникул по распоряжению директората Института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины и повторно защиты отчета.

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Технологическая практика проводится в 6-м семестре. Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Технологическая практика делится на 3 этапа:

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

*Первый этап (ознакомительный)* технологической практики длится 8 часов. Данный этап 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.

Производственный этап технологической практики составляет 56 часов и включает в себя приобретение практических навыков по контролю за проведением ветеринарно-санитарных мероприятий на месте прохождения практики.

*Второй этап (производственный)* состоит из трех разделов:

- 1) *Ветеринарная санитария на предприятиях по выращиванию животноводческой продукции*

Содержание раздела практики (8 часов). Студенты изучают организацию и проведение ветеринарно-санитарных мероприятий на молочно-товарных фермах, комплексах по выращиванию крупного рогатого скота и свиней, птицефабриках яичного и мясного направления.

Осваивают методы контроля за обсемененностью патогенными и условно-патогенными микроорганизмами объектов прохождения практики, работу дезбарьеров на всех предприятиях по получению животноводческой продукции.

При посещении молочно-товарных ферм обращают внимание на ветеринарно-санитарные условия получения молока, его первичную обработку в хозяйстве. Знакомятся с ветеринарно-санитарным состоянием транспорта, используемого для дальнейшей транспортировки молока на молокоперерабатывающие предприятия. Оценивают качество мойки и дезинфекции молочного оборудования. Изучают план ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятии, с видами и средствами проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

На комплексах по выращиванию крупного рогатого скота и свиней, а также птицефабриках, студенты оценивают выполнение ветеринарно-санитарных требований к постройке таких предприятий. Конкретно, соблюдены ли санитарные зоны от дорог разного назначения, других животноводческих помещений, жилых домов. Обращают внимание на устройство и работу приточно-вытяжной вентиляции, чтобы не допустить рассеивания условно-патогенной микрофлоры во внешней среде. Оценивают ветеринарно-санитарное состояние производственных помещений, а также качество и количество проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

Особо обращают внимание на ветеринарно-санитарные правила по уборке, обеззараживанию и использованию навоза, помета в качестве органического удобрения.

## *2) Ветеринарная санитария на перерабатывающих предприятиях*

При прохождении данного раздела практики (32 часа) студенты знакомятся с ветеринарно-санитарными мероприятиями на мясоперерабатывающих предприятиях; предприятиях по производству молока и молочных продуктов; предприятиях по переработке сырья животного происхождения.

При прохождении практики на мясоперерабатывающих предприятиях необходимо уделить внимание санитарному состоянию основных производственных цехов. Обращают внимание на качество проведенной мойки, очистки и дезинфекции, а также на методы санитарной обработки оборудования, особенно в цехах по получению по-

луфабрикатов.

В обязательном порядке необходимо изучить качество выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий (дезинфекции, дезинсекции, дератизации) в карантинных помещениях, предубойной базе и площадках мойки и дезинфекции транспорта.

Изучить и оценить эффективность методов обеззараживания промышленных сточных вод.

Освоить основные методы контроля за санитарным состоянием производственных цехов, а также за качеством проведения обеззараживания спецодежды, оборудования и инструментов работников предприятия.

На молокоперерабатывающих предприятиях студентам следует обратить внимание на санитарное состояние производственных цехов, оборудования, санпропускников. Ознакомиться с методами контроля за безопасностью произведенной продукции. Студент должен изучить методы и средства проведения дезинфекции, кратность нанесения дезинфицирующих средств, их экспозицию.

Изучить методы и средства проведения дезинсекции, применяемые профилактические и истребительные инсектициды. Методы и средства проведения дератизации, условия применения химических и биологических средств

При посещении предприятий по переработке сырья животного происхождения студентам необходимо знать порядок направления на обеззараживание и утилизацию ветеринарных конфискатов, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.

Освоить основные методы контроля за санитарным состоянием производственных помещений по производству технического сырья, в том числе мясокостной муки. Особенности и виды проводимой дезинфекции, дезинсекции и дератизации на утильзаводах. Изучить режимы санитарной обработки оборудования, контроль за биологической безопасностью произведенной продукции. Подробно изучить кратность и проводимой текущей, и профилактической дезинфекции, методы контроля за проведенной дератизацией, дезинсекцией, дезодорацией согласно действующим нормативным документам.

### *3) Ветеринарная санитария на транспорте*

Содержание практики (16 часов). Студенты изучают ветеринарно-санитарные мероприятия, проводимые на всех видах транспорта, предназначенного для перевозки продуктивных и непродуктивных животных, птиц, зоопарковых животных, пушных зверей, лабораторных животных, пчел и рыб.

Знакомятся с ветеринарно-санитарной подготовкой железнодорожных вагонов, в том числе рефрижераторного типа, к перевозке мяса и мясных продуктов, а также молока, молочных продуктов, рыбы и т. п.

Изучают правила осмотра проведенной мойки и дезинфекции автомобилей, морских судов, авиационного транспорта, а также наличие санитарных паспортов и соответствующих записей.

Осваивают методы контроля по организации и выполнению ветеринарно-санитарной обработки железнодорожных вагонов, автомобилей, самолетов, вертолетов, морских и речных судов. Рассматривают условия и факторы, влияющие на выбор категории проведения дезинфекции всех видов транспортных средств.

Следует подробно ознакомиться с ветеринарно-санитарной обработкой транспорта, предназначенного для перевозки сырья животного происхождения.

*Заключительный этап* (на который отводится 8 часов) технологической практики заключается в систематизации полученных данных, подготовке отчета к защите и его защита.

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

На технологической 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 контроля проведенных ветеринарно-санитарных мероприятий на объектах ветеринарного надзора: дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Изучают ветеринарно-санитарные правила меро-

приятия на транспорте, при перевозке животных всех видов и животноводческой продукции. Условия получения продуктов, сырья животного и растительного происхождения высокого санитарного качества.

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 технологической практике составляется индивидуально каждым студентом и должен отражать его производственную и научную работу объемом 14–16 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, подписанную руководителем с места прохождения практики.

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

Отчет о технологической практике пишут на основании анализа статистических данных, изложенных в дневнике, а также данных, собранных из отчетов по данным о ветеринарно-санитарных мероприятиях, проведенных в местах прохождения практики. Дневник ведется по форме амбулаторного журнала (приложение 1).

Руководитель практики от предприятия каждые 3 дня контролирует записи в дневнике: количество проведенных на предприятии дезинфекции, дезинсекции и дератизации, с указанием, какие средства и в каких количествах использовались; количество осмотренных транспортных средств, санитарных паспортов, способов и количества проведенной утилизации биологических отходов и т. п.

После окончания технологической практики руководитель практики оценивает качество заполнения сводной таблицы в конце дневника и ставит подпись и печать предприятия и дает отзыв о работе студента в характеристике-отзыве.

По окончании технологической практики студент сдает дневник на проверку преподавателю, на кафедру, за которой закреплен приказом ИПБиВМ ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет».

К отчету прилагаются таблицы, фотографии, акты на проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Во время прохождения технологической практики при оформлении дневника и отчета студент-практикант должен пользоваться учебниками, учебными пособиями и методическими указаниями.

При написании отчета в тексте необходимо указать организационно-правовой статус предприятия прохождения практики, методику контроля за выполнением ветеринарно-санитарных мероприятий, выводы и предложения.

Текстовая часть отчета выполняется на стандартных листах бумаги. Страницы и иллюстративный материал отчета нумеруются.

Примерная схема отчета:

- титульный лист;
- содержание (оглавление);
- введение;
- ветеринарная санитария на предприятиях по получению животноводческой продукции;
- ветеринарная санитария на перерабатывающих предприятиях;
- ветеринарная санитария на транспорте;
- выводы и предложения;
- список литературы;
- приложения (формы, схемы, буклеты, рекламный материал, устав предприятия и т. д.);
- содержание, в котором даются названия всех разделов работы с указанием страниц. В конце работы приводится библиография (список используемой литературы) и помещаются приложения. Каждый раздел должен иметь название и начинаться с новой страницы.

Во введении:

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

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

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

Работа должна быть оформлена на одной стороне листа бумаги формата А4 по ГОСТ 9327-60. Текст отчета следует печатать шрифтом № 14 Times New Roman, межстрочный интервал – полуторный, соблюдая следующие размеры полей по ГОСТ 7.32-91: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 15 мм, верхнее и нижнее – не менее 20 мм.

Страницы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист включают в общую нумерацию работы, но номера страницы на нем не ставят. Нумерация страниц производится последовательно, начиная со второй страницы, на которой, так же как и на последующих страницах, проставляют номер внизу по центру без знаков препинания.

Отчет должен содержать выводы и предложения студента. Представленный отчет должен быть подписан студентом. К отчету прилагаются фотографии, буклеты, этикетки и рекламный материал предприятия.

## **6. ЗАЩИТА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ**

Отчет проверяется преподавателем – руководителем практики.

Защиту отчета проводят на открытых заседаниях комиссий, назначенных заведующим кафедрой. Оценка отчета – дифференцированная.

Публичная защита отчета по технологической практике осуществляется на выпускающей кафедре в присутствии преподавателей, проверяющих отчеты по технологической практике, и заведующего кафедрой. Защита технологической 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 руководителем практики 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: «Ветеринарная санитария на предприятиях по получению животноводческой продукции», «Ветеринарная санитария на перерабатывающих предприятиях», «Ветеринарная санитария на транспорте». 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 кратком сообщении студент должен выделить основные, наиболее значимые моменты по каждому разделу практики. Особое внимание при защите обратить на ту информацию, в сборе и обработке которой студент принял непосредственное, личное участие и получил результаты.

Доклады должны в обязательном порядке сопровождаться электронной презентацией, в которую включают таблицы, графики, диаграммы фото и т. д. В презентации должно быть не более 10 слайдов, не злоупотребляя 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 студенту выставляется оценка, которая проставляется в зачетную книжку студента.

## **7. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА О ПРОХОЖДЕНИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он обладает логическим мышлением и навыками проведения ветеринарно-санитарных мероприятий: дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Может провести анализ соблюдения правил перевозки животных, животноводческих грузов разными видами транспорта. Способен оценить правильность определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. Отчет и дневник оформлены согласно требованиям методических указаний. Используются новые источники научной литературы, а также действующая нормативно-техническая документация.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если имеются отдельные пробелы в знаниях и проведении ветеринарно-санитарных мероприятий (дезинфекции, дезинсекции, дератизации) на перерабатывающих предприятиях; проведении анализа соблюдения правил перевозки животных, животноводческих грузов разными видами транспорта; порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов. Отчет и дневник не полностью оформлены согласно требованиям методических указаний. Используются новые источники научной литературы, а также действующая нормативно-техническая документация.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если общие, но не структурированные знания в области проведения ветеринарно-санитарных мероприятий: дезинфекции, дезинсекции, дератизации; правил перевозки животных, животноводческих грузов разными видами транспорта; порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов. Отчет и дневник не полностью оформлены согласно требованиям методических указаний. Используются новые источники научной литературы, а также действующая нормативно-техническая документация.

### Шкала оценивания защиты отчета

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

Студент, не выполнивший программу технологической 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 технологическую практику, не допускается к выполнению выпускной квалифицированной работы.

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

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

### **Основная литература**

1. Ветеринарная санитария: учеб. пособие / А.А. Сидорчук, В.А. Крупальник, Н.И. Попов [и др.]. – М.: КолосС, 2011.
2. Ветеринарная санитария / В.А. Крупальник, Н.И. Попов [и др.]; МГАВМ. – М., 2006.
3. Поляков, А.А. Ветеринарная санитария и гигиена производства мясной и молочной промышленности / А.А. Поляков. – М.: Агропромиздат, 1983.
4. Поляков, А.А. Руководство по ветеринарной санитарии: учеб. пособие / А.А. Поляков. – М.: Агропромиздат, 1986. – 215 с.
5. Практикум по эпизоотологии и инфекционным болезням с ветеринарной санитарией: учеб. пособие / В.П. Урбан, М.А. Сафин, А.А. Сидорчук [и др.]. – М.: Колос, 2002. – 216 с.
6. Сидорчук, А.А. Общая эпизоотология: учеб. пособие / А.А. Сидорчук, Е.С. Воронин, А.А. Глушков. – М.: КолосС, 2005. – 176 с.

### **Дополнительная литература**

1. Барабанщиков, Н.В. Качество молока и молочных продуктов. – М.: Колос, 1986.
2. Безвредность пищевых продуктов / под. ред. Р. Робертса-Гарварда; пер. с англ. – М.: Агропромиздат, 1986.
3. Ветеринарное законодательство / под ред. А.Д. Третьякова: т. 1, т. 2, т. 3, т. 4. – М., 1965, 1972, 1981, 1986. Т. 1. 2000.
4. Микробиологические основы молочного производства / Л.А. Банникова, Н.С. Королева [и др.]. – М.: Агропромиздат, 1987.
5. О ветеринарии: федер. закон (в ред. федерал. законов от 30.12.2001 № 196-ФЗ, от 29.06.2004 № 58-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ).
6. Поляков, А.А. Ветеринарная дезинфекция / А.А. Поляков. – М.: Колос, 1975.
7. Романенко, Н.А. Санитарная паразитология / Н.А. Романенко, И.К. Падченко, Н.В. Чебышев. – М.: Медицина, 2000.
8. Ярных, В.С. Аэрозоли в ветеринарии / В.С. Ярных. – М.: Колос, 1973.

## **Методические указания и другие материала к практике**

1. Макаров, А.В. Ветеринарная санитария и гигиена производства мяса и мясных продуктов / А.В. Макаров; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2009. – 40 с.

2. Щербак, О.И. Ветеринарная дезинсекция. Насекомые – вредители продуктов животноводства и зерно-амбарного комплекса: метод. указания / О.И. Щербак; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012. – 39 с.

3. Щербак, О.И. Ветеринарная санитария на транспорте: учеб.-метод. пособие / О.И. Щербак; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2018. – 114 с.

4. Щербак, О.И. Дезинфекция: виды, методы и средства. Обеззараживание подконтрольных ветеринарных объектов: учеб.-метод. пособие / О.И. Щербак, А.Г. Хлыстунов; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012. – 104 с.

5. Щербак, О.И. Химические средства дезинфекции. Ветеринарно-санитарная техника: метод. указания / О.И. Щербак; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2003. – 21 с.

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

СПС «КонсультантПлюс», «Гарант», референтная база данных ВИНТИ, информационные и поисковые системы Google и т. п.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

### *ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ*

№ п/п	Дата	Описание выполненных работ	Отметка руководителя практики

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, микробиологии,  
паразитологии и ветеринарно-  
санитарной экспертизы

### ОТЧЕТ

о прохождении производственной (технологической) практики

В организации (на предприятии) \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

Курс/группа \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(направление подготовки)

Руководитель от организации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Руководитель от института \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Дата защиты отчета «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Оценка \_\_\_\_\_

Красноярск 2 \_\_\_\_\_

# **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ)**

Методические указания

*Щербак Ольга Ивановна*

*Электронное издание*

*Редактор И.В. Пантелеева*

Подписано в свет 30.04.2019. Регистрационный номер 205  
Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета  
660017, Красноярск, ул. Ленина, 117  
e-mail: rio@kgau.ru