

**Министерство сельского хозяйства РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»**

Т.К. Бычкова

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА)**

Методические рекомендации по прохождению практики

Смоленск – 2019

УДК 916.614(075.5)
ББК 48.1 Я 81
Б 95

Рецензент: Листратенкова В.И. доцент, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры зоотехнии

Бычкова Т.К

Б 95 Методические рекомендации предназначены для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза профиль подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза. Пособие содержит: перечень планируемых результатов прохождения практики, место в структуре образовательной программы, объем курса; краткое содержание; оценочные материалы.

Печатается по решению методического совета ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА, протокол № 8 от 26.02.2019 года.

УДК 916.614(075.5)

© Бычкова Т.К. 2019

© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования Смоленская государственная сельскохозяйственная академия, 2019

Содержание

Место практики в структуре образовательной программы.....	4
Объем и продолжительность практики.....	5
Содержание практики.....	5
Информационные ресурсы для освоения практики.....	6
Профессиональные базы данных и информационные справочные системы.....	6
Оценочные средства.....	9
Типовые контрольные задания или иные материалы.....	11

Место практики в структуре образовательной программы

Преддипломная практика входит в Блок 2 «Практики», в полном объеме относится к вариативной части программы бакалавриата.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает: проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарного контроля в перерабатывающей промышленности, государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, на транспорте, таможне, в пограничных ветеринарных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы научно-исследовательских институтов, организациях;

проведение ветеринарно-санитарных мероприятий (плановых и профилактических дезинфекций, дератизаций, дезинсекций) на перерабатывающих предприятиях;

проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения в соответствии с законодательством в сфере ветеринарии, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, системы безопасности пищевых продуктов, требований идентификации, оценки и управления качеством (Hazard analysis critical points) (далее - НАССР), международным стандартом качества (Good Manufacturing Practice) (далее - GMP);

охрану окружающей среды и территории Российской Федерации от загрязнения и заноса заразных болезней из других государств;

охрану населения от болезней, общих для человека и животных;

осуществление контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза, являются:

животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий, сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, а также продукты пчеловодства, растениеводства, гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели;

данные ветеринарного мониторинга, состояния эпизоотологической обстановки в регионах Российской Федерации и контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;

документация, предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза:

- научно-исследовательская (основная);

дополнительные:

- производственная;

- организационно-управленческая

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Объем практики и ее продолжительность

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 зачетные единицы (216 часов, из них 2 часа контактной работы, контроль – 2 часа). Студенты проходят практику: на очной форме обучения – в течение 4 недель на 4 курсе; на заочной форме обучения – в течение 4 недель на 5 курсе в соответствии с календарным учебным графиком

Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики
1.	Организационный этап Участие в организационном (установочном) собрании по практике: инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка
2.	Подготовительный этап На данном этапе студент получает задание на практику; материалы для прохождения практики (программа практики). Ознакомление с организацией (предприятием).
3.	Основной этап. На данном этапе студент должен: <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, методами охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий на предприятии, лаборатории. - ознакомление методами охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий - собрать данные о деятельности конкретного предприятия (организации, учреждения, фирмы), его структуры, состава, назначения, управленческих процессов и организации работы основных и вспомогательных подразделений, технологических процессах; - уточнить, обработать и проанализировать материал производственной деятельности ветеринарно-санитарной службы в организации (предприятии, лаборатории); - провести сбор, анализ, обработку, систематизацию основных показателей деятельности ветеринарно-санитарной службы, предприятия за три года; - изучить нормативно-правовую документацию, регламентирующую деятельность ветеринарно-санитарной службы организации; - выполнить индивидуальную работу в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии в соответствии с полученным заданием с использованием современных технологий для написания выпускной квалификационной работы; выполнить систематизацию, анализ, оценку, интерпретацию полученных результатов собранных эмпирических материалов. - обосновать выводы полученных результатов, при значимости полученных результатов собственных исследований принять участие во внедрении их результатов. - принять участие в проводимых исследованиях отделов и подразделений ветеринарно-санитарной службы (предприятий, лабораторий) в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием современного оборудования и аппаратуры.
4.	Заключительный этап На данном этапе студент должен: <ul style="list-style-type: none"> - изучить перспективы развития организации, ветеринарно-санитарной службы организации (предприятия, лаборатории) с учетом возможностей рынка; - выявить проблемы, препятствующие развитию;

	<ul style="list-style-type: none"> - наметить пути совершенствования работы ветеринарно-санитарной службы организации(предприятия, лаборатории), быть готовым нести за них ответственность - провести окончательную проверку и систематизацию фактического и теоретического собранного материала для выполнения индивидуального задания в соответствии с выбранной темой выпускной квалификационной работы; -
5.	Формирование отчетных документов по практике

Информационные ресурсы для освоения практики

а) основная литература:

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/45654>
1. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум. [Электронный ресурс] / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/3738>
2. Никитин, И.Н. Организация ветеринарного дела. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2013. — 288 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/5847>

б) дополнительная литература

1. Аппаратура и оборудование в ветеринарно-санитарной экспертизе https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/krotenkov_v_p_mikrobiologiya_produktov_zhivotnovodstva.pdf
2. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849.html>.
3. Ветеринарная санитария : учебное пособие / А.А. Сидорчук, В.Л. Крупальник, Н.И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 368 с.— Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103145>
4. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. (СанПин 2.3.2. 1078 - 01)- СПб.: СПбГАВМ, 2006. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901806306>
5. Госманов, Р.Г. Практикум по ветеринарной микробиологии и микологии. [Электронный ресурс] / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, А.А. Барсков. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2014. — 384 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/45680>
6. Госманов, Р.Г. Санитарная микробиология. [Электронный ресурс] / Р.Г. Госманов, А.Х. Волков, А.К. Галиуллин, А.И. Ибрагимова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2010. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/636>
7. Госманов, Р.Г. Санитарная микробиология. [Электронный ресурс] / Р.Г. Госманов, А.Х. Волков, А.К. Галиуллин, А.И. Ибрагимова. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2010. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/636>
8. ГОСТ Р 52054-2003. Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия. - М.: Издательство стандартов, 2003. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200032024>
9. ГОСТ Р 52121-2003. Яйца куриные пищевые. Технические условия. - М.: Издательство стандартов, 2003. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200034059>
10. ГОСТ Р 52121-2003. Яйца куриные пищевые. Технические условия. - М.: Издательство стандартов, 2003. — Режим доступа:

- <http://docs.cntd.ru/document/1200034059>
11. ГОСТ 19792-2001. Мед натуральный. - М.: Издательство стандартов, 2004. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200026588>
 12. ГОСТ 23042-86. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира.- М.: Издательство стандартов, 2003. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200021649>
 13. ГОСТ 23042-86. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира.- М.: Издательство стандартов, 2003. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200021649>
 14. ГОСТ 23042-86. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира.- М.: Издательство стандартов, 2003. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200021649>
 15. ГОСТ 29235.0-74 – 20235.2-74. Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса. Методы бактериологического анализа. — М.: Издательство стандартов, 2004. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200021643>
 16. Государственные информационные системы в области ветеринарного надзора. — Режим доступа: https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/news/files/4049/present_it.pdf
 17. Государственные информационные системы в области ветеринарного надзора. — Режим доступа: https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/news/files/4049/present_it.pdf
 18. Государственные информационные системы в области ветеринарного надзора. — Режим доступа: https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/news/files/4049/present_it.pdf
 19. Жаров, А.В. Патологическая анатомия животных. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2013. — 608 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/12985>
 20. Закон РФ от 13.июня 2015г. № 243. Статья 4.1. Федеральная государственная информационная система в области ветеринарии— Режим доступа: <https://base.garant.ru/10108225/7f465a618936f742d1d4ec69d9a6ef6b/>
 21. Закон РФ от 13.июня 2015г. № 243. Статья 4.1. Федеральная государственная информационная система в области ветеринарии— Режим доступа: <https://base.garant.ru/10108225/7f465a618936f742d1d4ec69d9a6ef6b/>
 22. Методические рекомендации Аппаратура и оборудование в ветеринарно-санитарной Экспертизе и ветеринарной санитарии https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/garganchuk_a_a_bychkova_t_k_apparatura_i_oborudovanie_v_vse.pdf
 23. Информационные системы Минсельхоза России – Режим доступа: <http://opendata.mcx.ru/opendata/>
 24. Колычев, Н.М. Ветеринарная микробиология и иммунология : учебник. – М.: КолосС, 2006. – 432 с. 30 экз. АБ ЧЗ+
 25. Колычев, Н.М. Ветеринарная микробиология и микология. [Электронный ресурс] / Н.М. Колычев, Р.Г. Госманов. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 624 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/39147>
 26. Коробов, А.В. Внутренние болезни животных. Профилактика и терапия. [Электронный ресурс] / А.В. Коробов, Г.Г. Щербаков. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2009. — 736 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/201>
 27. Коробов, А.В. Практикум по внутренним болезням животных. [Электронный ресурс] / А.В. Коробов, Г.Г. Щербаков. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2004. — 544 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/202>
 28. Лутфуллин, М.Х. Ветеринарная гельминтология. [Электронный ресурс] / М.Х. Лутфуллин, Д.Г. Латыпов, М.Д. Корнишина. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2011. — 304 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/657>
 29. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум. [Электронный ресурс] /

- И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/61365>
30. Микробиология продуктов животноводства— Режим доступа:
31. Резниченко, Л.В. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. [Электронный ресурс] / Л.В. Резниченко, С.Н. Водяницкая, С.Б. Носков, Н.А. Денисова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 80 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/87588>
32. Серегин И.Г. Ветеринарно-санитарный надзор на мясокомбинатах, перерабатывающих предприятиях, фермах и рынках [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Серегин И.Г., Никитченко В.Е., Никитченко Д.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2011.— 164 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11542.html>
33. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учеб. пособие. – СПб.: РАПП, 2008. – 408 с. 30 экз. АБ ЧЗ+
34. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учеб. пособие. – СПб.: РАПП, 2008. – 408 с. 30 экз. АБ ЧЗ+
35. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/116370>
36. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/116370>
37. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 416 с.— Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5857>
38. Технология производства и переработки животноводческой продукции : учебное пособие / под ред. Н.Г. Макареца. – Калуга: Манускрипт, 2005. – 688 с
39. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору Россельхознадзор / Нормативные документы— Режим доступа: <https://www.fsvps.ru/fsvps/laws/1107.html>
40. Федеральный закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов», № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. - Собрание законодательства Российской Федерации, 2000. - N 2, ст. 150. — Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=25584-0&rnd=E88A5710150485EB38767B04610E00BF&req=doc&base=LAW&n=341991&REFDOC=25584&REFBASE=LAW#avdastoi47c>
41. Федеральный закон « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.- Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650 — Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/
42. Федеральный закон « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.- Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650— Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/
43. Щербаков, Г.Г. Внутренние болезни животных. [Электронный ресурс] / Г.Г. Щербаков, А.В. Яшин, А.П. Курдеко, К.Х. Мурзагулов. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 720 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/52621>

Профессиональные базы данных

1. «Гарант-аналитик» <http://www.garant.ru>
2. «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>

Информационные справочные системы

1. Информационные системы Минсельхоза России <http://opendata.mcх.ru/opendata/>
2. Федеральная служба государственной статистики. <http://sml.gks.ru/>

**Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики,
включая перечень программного обеспечения**

1. Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка MicrosoftImaginePremium (renewal) в рамках соглашения №600798690 от 30.01.2018)
2. Офисное ПО из состава пакета MicrosoftOffice 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)

Оценочные средства

Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Ведение дневника прохождения практики	Дневник не вёлся (не заполнен) / дневник заполнен не в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; содержание дневника не соответствует требованиям программы практики, расходится с рабочим графиком (планом) прохождения практики, не отражает выполнение индивидуального задания	Дневник заполнен частично; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; имеются грубые ошибки в названии видов практической деятельности, описании алгоритма действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, частично отражает выполнение индивидуального задания; имеются небольшие отклонения от рабочего графика (плана) прохождения практики	Дневник заполнен в полном объёме, но имеются замечания по его содержанию; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; имеются незначительные ошибки в описании алгоритма действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуального задания не в полном объеме	Дневник заполнен в полном объёме; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; виды работ описаны согласно алгоритму действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуального задания в полном объеме

* Студенты, показавшие уровень усвоения ниже порогового, не допускаются к промежуточной аттестации

Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Оформление отчёта о прохождении практики	Изложение материалов неполное, бессистемное; оформление не соответствует требованиям. Программа практики и индивидуальное задание не выполнены	Изложение материалов неполное, допущены грубые ошибки; оформление не аккуратное. Программа практики и индивидуальное задание выполнены частично	Изложение материалов полное, последовательное, допущены незначительные ошибки; оформление соответствует требованиям. Программа практики выполнена; индивидуальное задание выполнено частично	Изложение материалов полное, последовательное, грамотное; оформление соответствует требованиям. Программа практики и индивидуальное задание выполнены в полном объеме
Защита отчёта о прохождении практики	Доклад по основным результатам пройденной практики имеет неакадемический характер. Обучающийся не владеет материалом, на вопросы,	Доклад по основным результатам практики имеет ненаучный характер. Обучающийся не в полной мере владеет материалом, на большинство вопросов,	Доклад по основным результатам практики структурирован, логичен, имеет научный стиль. Обучающийся владеет материалом, отвечает на	Доклад по основным результатам практики структурирован, логичен, имеет научный, академический стиль. Обучающийся свободно владеет

	направленные на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций, дает неправильные ответы	направленных на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций, дает неверные ответы	большинство вопросов, направленных на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций	материалом, правильно отвечает на вопросы, направленные на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций
--	--	--	--	---

Типовые контрольные задания или иные материалы

Ведение дневника прохождения практики

Дневник наравне с отчетом о прохождении практики является основным документом, по которому обучающийся отчитывается о выполнении программы практики. Во время практики обучающийся ежедневно записывает в дневник все, что им сделано по выполнению программы. Не реже одного раза в неделю студент обязан представить дневник на просмотр руководителю от профильной организации, который подписывает дневник после просмотра, делает свои замечания и дает, если необходимо, дополнительные задания. По окончании практики студент должен представить полностью заполненный дневник руководителю практики от профильной организации для просмотра и составления отзыва. В установленный срок студент должен сдать на кафедру отчет и дневник практики. Без дневника практика не засчитывается и студент не допускается к защите отчета.

Защита отчета о прохождении практики

Отчет о прохождении практики, подписанный руководителем практики от предприятия, студент очной формы обучения предоставляет на кафедру для проверки после окончания практики; студент заочной формы обучения – во время установочно-экзаменационной сессии, следующей за практикой, но до начала мероприятий итоговой аттестации (в соответствии с календарным учебным графиком). Руководитель практики от Академии проверяет отчет и допускает (или не допускает) его к защите.

Окончательная оценка выставляется по результатам защиты.

Во время защиты студент должен уметь анализировать проблемы, решения, статистику, которые изложены им в отчете и дневнике; обосновать сделанные им выводы и предложения, их законность и эффективность, отвечать на все вопросы по существу отчета.

Оценка по преддипломной практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению при подведении итогов общей успеваемости студентов.

КОМПЛЕКТ ПРИМЕРНЫХ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

собеседования по итогам прохождения производственной практики (преддипломная практика).

1. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.
2. Структура и организация ветеринарно-санитарной службы на предприятии, организации.
3. Основные методы производственного и лабораторного контроля в конкретном хозяйстве.
4. Нормативная и правовая документация на предприятии (организации). Формы отчетности. Базы используемых данных.

5. Болезни и другие состояния, при которых запрещается транспортировать с/х животных на боенские предприятия. Обоснование.
6. Болезни рыб грибковой и бактериальной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка тушек при этих болезнях.
7. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы при инфекционных болезнях (туберкулез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи- и стрептококкоз).
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, полученного от больных животных.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при несвойственных ему пороках (мясо бугаев, хряков и др.). DFD- и PSE- пороки.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое.
12. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных, дезинфекция помещений и оборудования
13. Ветеринарные конфискаты. Способы и режимы обезвреживания (утилизации). Документация.
14. Ветсаноценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ (гидремия, уремия, гемоглобинурия, желтуха, беломышечная болезнь).
15. Ветсаноценка продуктов убоя животных при заболеваниях родовых путей и маститах.
16. Ветсаноценка туш и органов животных при отравлении минеральными и растительными ядами.
17. Ветсаноценка туш и органов при новообразованиях, механических, термических повреждениях и септических процессах.
18. Ветсанэкспертиза тушек рыбы и раков при инфекционных заболеваниях (краснуха, оспа карпов, чума щук).
19. Выживаемость сальмонелл в продуктах питания. Устойчивость к физическим и химическим факторам.
20. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.
21. Диагностика инфекционного ринотрахеита парагриппа и вирусной диареи крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
22. Диагностика лейкоза крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
23. Диагностика описторхоза, дифиллоботриоза и лигулеза рыб. Ветсаноценка оценка тушек при этих болезнях.
24. Диагностика фасциолеза и дикроцелиоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.
25. Диагностика цистицеркоза свиней. Ветсаноценка продуктов убоя. Профилактика и меры борьбы.
26. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.
27. Дифференциальный диагноз чумы, рожи и пастереллеза свиней при ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов.
28. Изменение жира в процессе производства и хранения. Виды порчи и методы исследования жиров.
29. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.
30. Инвазионные болезни с/х животных, не передающиеся человеку через мясо и мясопродукты, но которыми человек болеет. Ветсаноценка продуктов убоя.
31. Инвазионные болезни с/х животных, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты. Ветсаноценка продуктов убоя.
32. Исследование солонины на свежесть и сроки хранения соленого мяса.

33. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
34. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
35. Лабораторная диагностика сибирской язвы при исследовании мяса.
36. Лабораторная диагностика сибирской язвы при исследовании мяса.
37. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.
38. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов диких промысловых животных и пернатой дичи.
39. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.
40. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.
41. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
42. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов. Ветсаноценка при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, миксоматоз, стафилококкоз, стрептококковая септицемия).
43. Методика предубойного исследования животных и птицы.
44. Методы исследования мяса животных на свежесть.
45. Методы исследования мяса птиц на свежесть
46. Производственный и лабораторный ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов.
47. Методы исследования на свежесть консервированной рыбы.
48. Методы исследования свежей рыбы на свежесть.
49. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
50. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины).
51. Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания (ферментации).
52. Органолептические и лабораторные методы исследования на свежесть мороженой рыбы.
53. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.
54. Особенности проведения ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов в государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.
55. Охрана труда и техника безопасности рабочего персонала при обнаружении (в процессе переработки животных) зооантропонозных болезней.
56. Очистка сточных вод и их обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях.
57. Патогенность бактерий рода сальмонелла для животных и человека. Обеззараживание мяса животных и птицы, обсемененного сальмонеллами. Профилактика пищевых сальмонеллез.
58. Патологоанатомические изменения в лимфатических узлах при инфекционных заболеваниях бактериальной и вирусной этиологии.
59. Пищевые токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.
60. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенности вспышек и течение. Ветсаноценка готовых продуктов при обнаружении сальмонелл.
61. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.
62. Подготовка животных и птицы к транспортировке на боенские предприятия. Способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.
63. Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда.
64. Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока.

65. Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы растительной продукции.
66. Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.
67. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок. Документация.
68. Предубойная и послеубойная диагностика актиномикоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
69. Предубойная и послеубойная диагностика пастереллеза. Ветсаноценка продуктов убоя.
70. Предубойная и послеубойная диагностика бруцеллеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
71. Предубойная и послеубойная диагностика губчатой энцефалопатии крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
72. Предубойная и послеубойная диагностика лептоспироза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
73. Предубойная и послеубойная диагностика листериоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
74. Предубойная и послеубойная диагностика пироплазмидозов животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
75. Предубойная и послеубойная диагностика рожи свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.
76. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов убоя. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни.
77. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
78. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
79. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
80. Предубойная и послеубойная диагностика туляремии животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
81. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убоя.
82. Предубойный режим содержания животных и птицы и его значение.
83. Приемка животных (птицы) на мясокомбинатах (- птицекомбинатах). Документация.
84. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.
85. Распознавание мяса различных видов животных.
86. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.
87. Содержание и объем дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Значение ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
88. Спарганоз дикого кабана послеубойная диагностика. Ветсаноценка продуктов убоя.
89. Способы консервирования рыбы. Ветсанэкспертиза соленой, копченой и вяленой рыбы. Пороки.
90. Способы охлаждения и замораживания мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
91. Способы получения холода. Режимы охлаждения и замораживания мяса. Дефростация.
92. Способы убоя и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на

- пищевые, лечебные, кормовые и технические цели
93. Сроки направления на убой животных, перенесших острые отравления пестицидами и подвергавшихся лечению антибиотиками.
 94. Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ. Ветсаноценка продуктов убоя.
 95. Структура и классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство скотобаз, изоляторов, карантинных отделений и санитарных боен. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
 96. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».
 97. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов на мясо-молочных и пищевых контрольных станциях».
 98. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов». Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы домашней птицы».
 99. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках».
 100. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков».
 101. Технология убоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.
 102. Технология и убоя и первичной переработки крупного рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах.
 103. Производственный и лабораторный ветеринарно-санитарный контроль колбас и колбасных изделий.
 104. Производственный и лабораторный ветеринарно-санитарный контроль кисломолочных продуктов.
 105. Соблюдение ветеринарно-санитарных требований на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотобойных пунктах.
 106. Ветеринарные и санитарные требования при транспортировке сырья и продукции животного и растительного происхождения
 107. Трихинеллоскопия неконсервированного и консервированного мяса и шпика. Отбор проб.
 108. Условно-годное мясо животных, птиц и рыб. Способы и режимы обезвреживания.
 109. Санитарная экспертиза растительной продукции бов на продовольственном рынке.

Учебно-методическое издание

Т.К.Бычкова

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА)**

Методические рекомендации по прохождению практики

Подписано в печать ____ ____ 20__ г. Формат 60х84 1/16. Бумага офсетная № 1
Печать офсетная. Печ. л. 1,0. Метод. изд. л. ____ Тираж _____ экз.
Заказ № _____

ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА
214000, Смоленск, ул. Б. Советская, 10/2.