

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 08.05.2026 08:26:18
Уникальный программный ключ:
528682d78e67c25c7a0701e1ba2c2d7a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждения высшего
образования «Саратовский государственный университет генетики,
биотехнологий и инженерии имени Н.И. Вавилова»
МАРКСОВСКИЙ ФИЛИАЛ

ПМ.01 ПРОВЕДЕНИЕ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫХ И
ЗООГИГИЕНИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ

Методические указания по выполнению видов работ производственной практики
(по профилю специальности)

Специальность
36.02.01 Ветеринария

Маркс, 2023г.

Организация-разработчик: Марковский сельскохозяйственный техникум - филиал ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии специальности 36.02.01 Ветеринария
протокол № 3 от «27» октября 2023 года

Председатель  И.В. Пенцова

Данная работа содержит перечень работ, методические указания по производственной практике в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Методические указания по выполнению работ по производственной практике по ПМ.01 Проведение ветеринарно-санитарных и зооигиенических мероприятий МДК.01.02 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения предназначены для преподавателей и студентов очной формы обучения специальности 36.02.01 Ветеринария.

ВВЕДЕНИЕ.

Производственная практика в составе ПМ.01 Проведение ветеринарно-санитарных и зооигиенических мероприятий МДК.01.02 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария.

Цель практики: формирование практических навыков, закрепление теоретических знаний и приобретение опыта работы в реальных условиях предприятия.

Реализация производственной практики направлено на освоение следующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенции:

ПК 1.1. Контроль санитарного и зооигиенического состояния объектов животноводства и кормов.

ПК 1.2 Проведение ветеринарно- санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных

ПК 1.3 Проведение ветеринарно- санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств

ПК 1.4 В. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В ходе освоения программы учебной практики студент должен:

Владеть навыками	Н 1.1.01	контроле санитарных и зоогигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях;
	Н 1.1.04	отборе материала для лабораторных исследований;
	Н 1.1.05	проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам;
	Н 1.1.06	оформлении результатов контроля;
	Н 1.2.01	Навыки/практический опыт: утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов;
	Н 1.2.02	стерилизации ветеринарного инструментария;
	Н 1.3.01	Навыки/практический опыт: осуществлении контроля соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве;
	Н 1.3.02	проведении дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений, мест временного содержания животных и птицы,
	Н 1.3.03	дезинсекции и дератизации животноводческих и птицеводческих объектов
Н 1.3.04	Предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных.	
Уметь	У 1.2.01	использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов;
	У 1.2.02	использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений;
	У 1.2.03	пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации;
	У 1.3.01	готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности;
	У 1.3.02	применять нормативные требования в области ветеринарии;
	У 1.3.03	интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра
	У 1.4 В.01	готовить рабочее место;
	У 1.4 В.02	определять качества продуктов лабораторными методами с целью выявления фальсификаций;
	1.4 В.03	работать с оборудованием, экономить расходные материалы.
	У 1.4 В.04	интерпретировать результаты, заполнять протокол исследования
	У 1.4 В.05	убирать рабочие места.
Знать	31.2.01	Методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства;
	31.2.02	Методы стерилизации ветеринарного инструментария;
	31.2.03	Правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов;
	31.2.04	правила утилизации ветеринарных препаратов;
	31.3.01	методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней;
	31.3.02	методы предубойного осмотра животных и послеубойного

		ветеринарно санитарного осмотра туши органов животных;
	31.3.03	нормативные акты в области ветеринарии;
	31.3.04	Требования охраны труда;
	3 1.4 В.01	Правила личной гигиены;
	3 1.4 В.02	Правила техники безопасности
	3 1.4 В.03	правила отбора проб для проведения исследований.

Количество часов производственной практики:

МДК.01.02 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения – 36 ч. 1 неделя

Форма контроля: 6 семестр - дифференцированный зачет

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ – ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Цель практики – комплексное освоение студентами вида деятельности через формирование общих и профессиональных компетенций, применение полученных умений.

Задачи практики:

- приобретение профессиональных навыков, формирование профессиональных и общих компетенций в соответствии с видом деятельности, предусмотренным ФГОС СПО;
- овладение основами управленческой культуры и этики;
- выработка навыков самостоятельного анализа информации, работы с документами, взаимодействия с физическими и юридическими лицами;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и организациями - базами практик.

Сроки проведения практики устанавливаются Марксовским филиалом в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

Продолжительность производственной практики по ПМ.01 Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий МДК.01.02 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения составляет 1 неделю.

Организации (предприятия):

- участвуют в проведении практики;
- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- предоставляют практикантам рабочие места на объектах организаций (предприятий);
- назначают руководителей практики от организации;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании комплекта оценочных средств для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

К прохождению практики допускаются студенты, полностью или частично освоившие теоретический курс обучения в рамках профессионального модуля ПМ.01 Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий МДК.01.02 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

Направление на практику оформляется приказом директора филиала с указанием закрепления каждого студента за предприятием или организацией партнера, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Закрепление баз практики за студентами осуществляется филиалом на основе договоров о социальном партнерстве с предприятиями и организациями по профилю подготовки. Студент может самостоятельно выбрать место прохождения практики и предоставить в филиал гарантийное письмо, оформленное руководителем организации или предприятия на имя директора Марковского филиала, с целью последующего заключения договора о проведении практики.

Для прохождения практики студентам выдаются следующие документы: направление на практику, подписанное директором филиала и заверенное печатью; договор о прохождении практики с предприятием или организацией партнером; задания на практику; методические документы; формы отчетности.

Общее руководство практикой осуществляет заместитель директора по практическому обучению и трудоустройству выпускников.

3. ОБЯЗАННОСТИ И ПРАВА СТУДЕНТА ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

До начала практики студент должен ознакомиться с методическими и инструктивными материалами по практике.

Во время практики студент обязан:

– своевременно выполнять все виды работ и задания, предусмотренные программой ПМ.01 Проведение ветеринарно-санитарных и зооигиенических мероприятий МДК.01.02 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и требованиями предприятия:

– подчиняться правилам внутреннего трудового распорядка предприятия, соблюдать требования охраны труда, техники электробезопасности и пожарной безопасности;

– проявлять инициативу в решении поставленных по практике задач и применять полученные теоретические знания и навыки.

По окончании практики, студент должен предоставить руководителю практики от учебного заведения не позднее 3 календарных дней с даты окончания практики заполненный дневник с отзывом руководителя практики от организации (отзыв должен содержать описание проделанной студентом работы, общую оценку качества его профессиональной подготовки, умение контактировать с людьми, анализировать ситуацию, умение работать в качестве специалиста газового хозяйства т.д.). Дневник должен быть заверен подписью ответственного лица и круглой печатью организации.

Студент имеет право:

- вносить предложения по совершенствованию организации практики;

- получать консультации по организации практики;

- по всем вопросам, возникающим в процессе прохождения практики, обращаться к заместителю директора по производственному обучению, представителям администрации, руководителю практики от техникума и руководителю от организации (предприятия);

- самостоятельно выбрать место прохождения практики, согласовав его с руководителем практики от техникума, если программа практики будет реализована в данной организации (на предприятии).

Отчет по производственной практике подписывается студентом, проверяется и визируется руководителем практики.

Сдача отчетов на проверку и их защита производится в течение 3 дней после окончания практики в соответствии с установленным графиком.

Нарушение сроков прохождения практики и сроков защиты считается невыполнением учебного плана.

Студенты, не выполнившие программу производственной практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, не допускаются к сдаче экзамена по модулю и могут быть отчислены из Марковского филиала как имеющие академическую задолженность. Передача отчета по практике может быть разрешена в установленном порядке.

На основании соответствующего оформления текстовой и содержательной частей отчета, соблюдения правил по заполнению дневника, а также отзыва с места прохождения практики и отзыва руководителя практики от учебного заведения, предварительной оценки руководителя практики, зафиксированной в дневнике, результата защиты отчёта - студенту выставляется оценка по практике по 5-балльной системе.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ВИДОВ РАБОТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

Коды формируемых компетенций	Виды выполняемых работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Количество часов на каждый вид работы
ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4В	Участие в проведении ветеринарного контроля убойных животных и в отборе образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы	проведение предубойного осмотра животных. -организация транспортировки -проведение осмотра скота и его сортировка по видам животных, полу, возрасту; - определение упитанности КРС, МРС, свиней, птицы и кроликов; -проведение предубойного осмотра животных Прием –сдача на мясокомбинате -проведение приемки скота по видам, возрасту и полу; - ведение и оформление входящей документации (накладные, ветеринарные свидетельства -заполнение журналов, текущей документации; -проведение послеубойного исследования туш и продуктов убоя -проведение послеубойного исследования туш и продуктов убоя Клеймение животных -проведение ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш на конвейере и в ЛВСЭ рынка -определение видовой принадлежности образцов мяса	6
ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.2	Участие в проведении лабораторной диагностики мяса. Участие в проведении соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	-провести отбор проб мяса и мясных продуктов для исследования -определить свежесть мяса -проведение бактериологического метода исследования -проведение физико-химического метода исследования -проведение ветеринарно-санитарной экспертиза продуктов убоя при инфекционных и инвазионных заболеваниях животных -проведение ветсанэкспертизы мяса вынужденного убоя	6
ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.2	Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и	-отбор проб и исследование колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира . –проведение органолептического исследования. –определение контроля на патогенную и условно-патогенную микрофлору	6

	технологического сырья	-проведение оценки качества крови, кишок, эндокринного и технологического сырья	
ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.2	Участие в проведении отбора проб молока и молочных продуктов для Ветеринарно-санитарной экспертизы	-отбор проб и исследование молока и молочных продуктов -проведение оценки качества молока и молочных продуктов молока. -проведение органолептического исследования. –определение контроля группы чистоты -проведение оценки качества молока и молочных продуктов молока -исследование молока на патогенную и условно-патогенную микрофлору -проведение оценки качества молока и молочных продуктов молока. -Определение общей обсемененности. -проведение контроля качества пастеризации молока	6
ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.2	Участие в проведении патологического вскрытия	-отработка методики проведения вскрытия животных -оформления документации на вскрытие животных. -проведение сравнительной оценка органов и тканей при различных формах патологии» -проведение отбора, упаковки и пересылки патологического материала -оформление документации - протокола.	6
ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.2	Участие в проведении забора образцов крови, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	-Проведение отбора, упаковки и пересылки патологического материала,биологического материала продуктов и сырья животного происхождения для исследований; - Выполнение мероприятий по консервированию, упаковыванию и пересылке проб продуктов и сырья животного происхождения; -Овладение вскрытием с\х животного -Оформление документации - сопроводительного документа	6
		Всего часов	36

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачи производственной практики

1. Закрепить теоретические знания по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов и сырья животного происхождения.
2. Освоить методики отбора проб и проведения лабораторных исследований.
3. Приобрести практические навыки ветеринарного контроля убойных животных.
4. Научиться проводить экспертизу различных видов продукции животноводства (мясо, молоко, субпродукты и др.).
5. Освоить методы патологоанатомического вскрытия и интерпретации результатов.
6. Ознакомиться с нормативными требованиями к качеству и безопасности продукции животного происхождения.
7. Сформировать навыки ведения ветеринарной учётной документации.
8. Развить профессиональные компетенции в сфере ветеринарно-санитарного контроля.

Этапы работы и методические рекомендации

1. Участие в проведении ветеринарного контроля убойных животных и в отборе образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы

Этапы:

- изучить нормативные документы (ТР ТС 034/2013, ГОСТ, СанПиН);
- провести предубойный осмотр животных (оценка общего состояния, температуры, пульса, дыхания);
- отобрать образцы мяса, жира, внутренних органов для экспертизы;
- оформить сопроводительные документы на отобранные пробы;
- проконтролировать соблюдение правил убоя и разделки туш.

Инструменты: термометр, стетоскоп, стерильные контейнеры для проб, бланки сопроводительных документов.

Результаты:

- акт предубойного осмотра животных;
- протокол отбора проб;
- сопроводительные документы для лаборатории.

2. Участие в проведении лабораторной диагностики мяса

Этапы:

- выполнить органолептическое исследование (цвет, запах, консистенция, состояние жира и сухожилий);
- провести физико-химические тесты (реакция на пероксидазу, определение pH);
- выполнить микробиологические исследования (посев на питательные среды);
- оценить результаты и сделать заключение о качестве мяса;
- задокументировать результаты.

Инструменты: pH-метр, реактивы для химических тестов, микроскоп, чашки Петри, питательные среды.

Результаты:

- протокол лабораторной диагностики мяса;
- заключение о пригодности мяса к употреблению.

3. Участие в проведении соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства

Этапы:

- сверить показатели продукции с нормативными значениями (ГОСТ, ТУ, ТР ТС);

- проверить маркировку, упаковку, условия хранения;
- провести выборочный контроль качества;
- выявить несоответствия и оформить предписания на их устранение.

Нормативная база: ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51074–2003, отраслевые стандарты.

Результаты:

- акт проверки соответствия продукции стандартам;
- предписания по устранению нарушений (при наличии).

4. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технологического сырья

Этапы:

- провести органолептическую оценку (внешний вид, цвет, запах, консистенция);
- выполнить лабораторные исследования (определение влаги, соли, нитритов, микробиологических показателей);
- проверить сопроводительную документацию и маркировку;
- сделать заключение о безопасности и пригодности продукции;
- оформить экспертное заключение.

Инструменты: весы, влагомер, нитритомер, микроскоп, реактивы.

Результаты:

- протоколы исследований по каждому виду продукции;
- экспертные заключения о пригодности к реализации.

5. Участие в проведении отбора проб молока и молочных продуктов для ветеринарно-санитарной экспертизы

Этапы:

- отобрать пробы молока (объем — не менее 250 мл) в стерильную посуду;
- проверить органолептические показатели (вкус, запах, цвет, консистенция);
- определить физико-химические показатели (жирность, плотность, кислотность, наличие и ингибиторов);
- провести микробиологический анализ (КМАФАнМ, БГКП);
- оформить протокол экспертизы.

Инструменты: ареометр, жиросмер, титратор, чашки Петри.

Результаты:

- протокол ветеринарно-санитарной экспертизы молока;
- заключение о качестве и безопасности продукта.

6. Участие в проведении патологического вскрытия

Этапы:

- подготовить рабочее место и инструменты (нож, скальпель, пинцет, пробирки);
- провести наружный осмотр трупа (состояние кожи, слизистых, лимфоузлов);
- вскрыть полости тела и осмотреть внутренние органы;
- зафиксировать патологические изменения (очаги воспаления, опухоли, кровоизлияния);
- отобрать патологический материал для лабораторных исследований;
- составить протокол вскрытия.

Результаты:

- протокол патологоанатомического вскрытия;
- заключение о причине смерти животного;
- направления на лабораторные исследования.

7. Участие в проведении забора образцов крови, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию

Этапы:

- выбрать метод взятия биоматериала (венепункция, катетеризация, сбор фекалий);
- соблюсти правила асептики и антисептики;
- поместить пробы в стерильные контейнеры с маркировкой;
- обеспечить условия хранения и транспортировки (температура, сроки);
- заполнить направления на исследование.

Инструменты: шприцы, иглы, катетеры, стерильные пробирки и контейнеры, термомониторы.

Результаты:

- упакованные и маркированные образцы биоматериала;
- направления в лабораторию с указанием вида животного, даты и времени взятия проб;
- журнал учёта отбора проб.

Оформление и сдача отчёта

Структура итогового отчёта:

1. Титульный лист.
2. Задание на практику.
3. Календарный план (график выполнения работ).
4. Дневник практики (заверенный руководителем).
5. Введение (цели, задачи, сроки практики, краткая характеристика предприятия).
6. Основная часть (по видам работ с результатами):
 - раздел 1: ветеринарный контроль и отбор проб;
 - раздел 2: лабораторная диагностика и экспертиза продукции;
 - раздел 3: патологоанатомическое вскрытие и забор биоматериала.
7. Заключение (выводы, приобретённые компетенции, предложения по улучшению ветеринарно-санитарного контроля).
8. Список использованных источников (нормативные акты, литература).
9. Приложения (акты, протоколы, журналы, фотографии, схемы).

Требования к оформлению:

- объём — 25–35 страниц (без приложений);
- шрифт — Times New Roman 14 pt, интервал 1,5;
- поля — 2 см со всех сторон;
- нумерация страниц — сквозная;
- оформление ссылок и списка источников — по ГОСТ Р 7.0.5–2008.

Процедура сдачи и защиты отчёта

1. Предоставление отчёта руководителю практики за 3–5 дней до защиты.
2. Подготовка презентации (8–10 слайдов) с ключевыми результатами.
3. Защита отчёта перед комиссией (5–7 минут выступление + ответы на вопросы).

Критерии оценки

- полнота выполнения заданий;
- качество выполненных работ и их соответствие ветеринарно-санитарным нормам;
- грамотность оформления документации;
- аргументированность выводов и предложений;
- уровень подготовки к защите.

Документы для сдачи

- дневник практики (заверенный куратором);
- итоговый отчёт (в печатном и электронном виде);
- презентация для защиты;
- характеристика от куратора практики;
- копии заполненных журналов и актов (в приложении к отчёту).

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Электронные издания

1. Зеленевский, Н. В. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных : учебник для СПО / Н. В. Зеленевский, М. В. Щипакин, К. Н. Зеленевский ; под редакцией Н. В. Зеленевский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 448 с. — ISBN 978-5-507-50962-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/495239> - Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Зоогиена и ветеринарная санитария : учебник / А. Ф. Кузнецов, В. Г. Тюрин, В. Г. Семенов, Г. С. Никитин ; под ред. А. Ф. Кузнецова. - Санкт-Петербург : КВАДРО, 2022. - 384 с. - (Учебники для средних профессиональных учебных заведений. Специальная литература). - ISBN 978-5-906371-80-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2142792> – Режим доступа: по подписке.
3. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных : учебник для СПО / А. В. Жаров, Л. Н. Адамушкина, Т. В. Лосева, А. П. Стрельников ; под редакцией А. В. Жаров. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 416 с. — ISBN 978-5-507-50549-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/447332> - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Серегин, И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / И. Г. Серегин, Д. В. Кривенко, А. В. Филатова. - Санкт-Петербург : КВАДРО, 2021. - 346 с. - ISBN 978-5-906371-41-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2142637> – Режим доступа: по подписке.
5. Стекольников, А. А. Ветеринарная хирургия, ортопедия и офтальмология : учебник / А. А. Стекольников, Б. С. Семенов. – Санкт-Петербург : Издательство «Квадро», 2021. - 400 с. – (Учебники и учебные пособия для студентов средних специальных учебных заведений. Специальная литература). - ISBN 978-5-906371-18-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2242702> - Режим доступа: по подписке.
6. Уша, Б. В. Клиническое обследование животных : учебное пособие / Б. В. Уша, М. А. Фельдштейн. - 2-е изд., доп. - Санкт-Петербург : КВАДРО, 2022. - 304 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов средних специальных учебных заведений). - ISBN 978-5-906371-67-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2142824> – Режим доступа: по подписке.
7. Эндемические болезни животных : учебное пособие для СПО / Н. В. Сахно, Ю. А. Ватников, А. Н. Шевченко [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 188 с. — ISBN 978-5-507-50401-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/425084> - Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Эпизоотология и инфекционные болезни животных. Основы микробиологии и вирусологии : учебник / С. Л. Гайсенек, В. В. Максимович, С. В. Даровских [и др.] ; под ред. В. В. Максимовича. – Минск : РИПО, 2024. - 568 с. – ISBN 978-985-895-249-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2224502> - Режим доступа: по подписке.

Профессиональные базы данных и информационные системы

Портал для ветеринарных врачей	https://veterinar.ru/
Глобальная интерактивная поисковая система электронных ресурсов в области ветеринарии	https://netvet.wustl.edu/vet.htm
Министерство сельского хозяйства Российской Федерации (Минсельхоз России)	https://mcx.gov.ru/
Россельхознадзор	https://fsvps.gov.ru/

ФГБНУ «Росинформагротех»	https://rosinformagrotech.ru/
Ветеринары для ветеринаров	https://www.vin.com/vin/
Ветеринария и жизнь	https://vetandlife.ru/
Животноводство КРС	https://zivotnovodstvo.ru/
Всероссийский научно-исследовательский и технологический института птицеводства	https://www.vnitip.ru/
Проблемы ветеринарной санитарии, гигиены и экологии	https://vniivsge.ru/?page_id=175

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Марковский сельскохозяйственный техникум – филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и
инженерии имени Н. И. Вавилова»

Д Н Е В Н И К ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ СТУДЕНТА

 фамилия, имя, отчество

 группы _____ курса _____ специальности _____

 название практики, ПМ, МДК

место прохождения практики _____

общая продолжительность практики _____ часов

срок практики с _____ по _____

Руководители практики:

от организации

Ф.И.О. (должность) _____

от техникума

Ф.И.О. (преподаватель) _____

ИНСТРУКТАЖ
по технике безопасности

Указать виды инструкций по технике безопасности на предприятии.

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ

Перед выездом на практику студент обязан:

- пройти общий инструктаж по безопасности жизнедеятельности и охране труда;
- получить программу практики и инструкции по ее выполнению;
- получить дневник, направление и индивидуальное задание;

Во время прохождения практики на предприятии студент обязан:

- представиться руководству предприятия и поставить отметку о прибытии в направлении;
- вместе с руководителем практики от предприятия составить примерный график прохождения практики;
- пройти инструктаж по безопасности жизнедеятельности и охране труда на рабочем месте;
- принимать активное участие в производственных процессах, выполнять правила внутреннего распорядка предприятия;
- ежедневно делать подробные записи в дневнике о выполненной работе; каждые 10 дней представлять дневник руководителю практики от предприятия на проверку;
- в последние 2-3 дня практики составить отчет в соответствии с программой практики;
- оформленные дневник и отчет представить руководителю практики от предприятия для проверки; после проверки заверить документы; после проверки заверить документы;
- получить характеристику, подписанную руководителем практики и заверенную печатью предприятия;
- в направлении поставить отметку о выбытии с места практики.
- в первые 5 дней после начала занятий зарегистрировать заверенные документы - дневник, отчет, аттестационный лист, направление и характеристику у руководителя практики и сдать на проверку;
- при необходимости внести исправления и дополнения в отчет;
- в течение следующих 10 дней пройти аттестацию по практике, для чего доложить основные результаты практики на заседании комиссии;
- проставить оценку по практике в зачетную книжку.

ПАМЯТКА
руководителю практики от предприятия

Руководитель практики от предприятия обязан:

- сделать отметку в направлении о прибытии студента на практику;
- на основании видов работ производственной практики программы профессионального модуля составить примерный календарный план прохождения практики в подразделениях предприятия;
- провести инструктаж со студентом-практикантом на рабочем месте;
- обеспечить перемещение студента по рабочим местам в соответствии с графиком и программой практики;
- оказывать консультативную помощь студенту в процессе прохождения практики и по составлению отчета;
- каждые 10 дней проверять записи в дневнике, делая отметку о недостатках и рекомендации по дальнейшему выполнению программы практики;
- в конце практики проверить дневник и отчет, заполнить аттестационный лист и составить характеристику на студента (дневник, отчет и аттестационный лист подписывает ведущий сотрудник предприятия, характеристику – руководитель практики от предприятия) и заверить все документы печатью;
- сделать отметку в направлении об убытии с места практики.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Марковский сельскохозяйственный техникум – филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и
инженерии имени Н. И. Вавилова»

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(название практики, ПМ, МДК)

Ф.И.О. студента _____

группа _____, курс _____, специальность _____

Проходившего производственную практику с _____ по _____

На базе _____

Города/района _____

Заключение и оценка руководителя практики от предприятия

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Заключение и оценка руководителя практики _____

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Отчет студента

В данном разделе студент должен дать полное описание технологии работ, выполняемых во время практики, перечень оборудования, инструмента, технических средств, образцы нормативных документов, инструкций, используемых во время работы в подразделении. Должны быть отражены все виды работ.

В заключении студенты делают выводы по практике, дают оценку полноты решения поставленных задач за период практики.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

1. ФИО студента, группа, курс, специальность

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

3. Время прохождения практики с «__» _____ 202__ г. по «__» _____ 202__ г. в объеме __ часов

4. Производственная практика (название) _____, ПМ _____, МДК _____.

Перечень видов работ производственной практики

Виды работ (Указываются в соответствии с разделом 3 рабочей программы ПМ)	Коды проверяемых результатов		
	ПК (указываются коды и результаты)	ОК (указываются коды и результаты)	ПО, У (указываются коды и результаты)

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

Подпись руководителя практики
от предприятия,

Подпись руководителя практики
от учебного заведения

Директору Марковского филиала
ФГБОУ ВО Вавиловский университет
И.А. Кучеренко

_____ гарантирует предоставление
(полное название предприятия)

место (а) для прохождения (производственной) практики (название практики, ПМ)
студенту (м) _____,
курса,

(Ф.И.О. студента)

специальность _____, гр. _____
(код и наименование направления (специальности) (№ группы)

на период с «__» _____ 202_ г. по «__» _____ 202_ г.

Обязуемся в период прохождения практики обеспечить соблюдение норм техники безопасности, квалифицированное руководство практикой и выполнение программы практики.

В период прохождения практики будут созданы условия для максимального приближения образовательной программы профессионального модуля (название модуля) к будущей профессиональной деятельности выпускников, освоены соответствующие профессиональные и общие компетенции (перечислить компетенции), приобретен практический опыт _____.

По итогам практики будут предоставлены следующие документы:

- аттестационный лист,
- рецензия на отчет по практике,
- характеристика на студента.

Руководитель предприятия (подпись) _____ /Расшифровка подписи/

Примечание:

1. Письмо оформляется на фирменном бланке предприятия, с указанием юридического адреса и основных реквизитов предприятия.
2. Возможно внесение уточнений, (например, касающихся обеспечением жильем при прохождении практики вне Марковского района).
3. Гарантийное письмо (вместо договора) использовать только в исключительных случаях.