

З. А. Литвинова

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ
ПРАКТИКА**

*Методические указания по практической подготовке
для обучающихся по направлению
36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»*



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Дальневосточный государственный аграрный университет

З. А. Литвинова

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ
ПРАКТИКА**

Методические указания по практической подготовке

для обучающихся по направлению

36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Благовещенск
Дальневосточный ГАУ
2021

УДК 619:614.31
ББК 48.1
Л64

Рекомендовано к изданию методическим советом
факультета ветеринарной медицины и зоотехнии Дальневосточного ГАУ

Литвинова Зоя Александровна.

Л64 Производственная преддипломная практика : методические указания по практической подготовке для обучающихся по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / сост. З. А. Литвинова. – Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2021. – 20 с.

Методические указания составлены в соответствии с учебным планом и рабочей программой производственной преддипломной практики. Рассмотрены методические и организационные вопросы проведения производственной преддипломной практики. Представлены структура, содержание практики, правила оформления и защиты дневника и отчета. Указания предназначены для обучающихся очной формы по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

УДК 619:614.31
ББК 48.1

© Литвинова З. А., 2021

© ФГБОУ ВО Дальневосточный государственный
аграрный университет, 2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

1 Цели практики	4
2 Задачи практики	4
3 Вид практики, способ, форма ее проведения	4
4 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
5 Место практики в структуре образовательной программы.....	6
6 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических часах.....	6
7 Содержание практики	6
8 Формы отчетности по практике.....	7
9 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	7
10 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	10
11 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики .	11
12 Методические указания для обучающихся по прохождению практики	12
13 Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения программы практики.....	13
Приложение А. Рекомендуемая форма дневника по производственной практике.....	15
Приложение Б. Рекомендуемые форма и структура отчета по практике.....	17
Приложение В. Рекомендуемая форма характеристики на обучающегося при проведении практической подготовки	19

1 ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целями практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

2 ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Задачами практики являются:

- проведение отбора проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования;
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения для определения показателей их качества и безопасности;
- определение допустимости (недопустимости) реализации продукции животного и растительного происхождения на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.

3 ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ, ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная.

Способ проведения – стационарная, выездная.

Форма проведения практики – дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

4 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате прохождения практики обучающийся должен обладать следующими универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями.

Таблица 1 – Наименования и индикаторы достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
1. Универсальные компетенции (УК)	
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи ИД-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-6 _{УК-2} Умеет использовать нормативные правовые документы в сфере профессиональной деятельности
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 _{УК-3} Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде ИД-3 _{УК-3} Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата
2. Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
-	-
3. Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения	ИД-4 _{ПК-1} Проводит отбор проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования ИД-5 _{ПК-1} Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения для определения показателей их качества и безопасности ИД-9 _{ПК-1} Определяет допустимость (недопустимость) реализации продукции животного и растительного происхождения на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности

5 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Таблица 2 – Место практики в структуре образовательной программы

Блок (раздел) образовательной программы, к которому относится данная практика	Блок 2. Практики. Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Теоретические дисциплины (практики), для которых результаты обучения по практике необходимы как предшествующие	1. Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена 2. Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

6 ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ ЛИБО В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, 4 недели.

7 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Таблица 3 – Разделы практики, их содержание и трудоемкость

Разделы (этапы) практики	Трудоемкость		Формы текущего контроля
	в з. е.	в неделях	
Подготовительный этап Подготовка индивидуального плана прохождения практики, организационное собрание, вводный инструктаж, техника безопасности, выдача заданий на практику. Ознакомление с правилами работы и спецификой практики	6	4	Собеседование
Содержательный этап Выполнение работ: анализ собранного теоретического материала, проведение исследований, оценка результата			Собеседование
Заключительный этап Подготовка отчетных документов о прохождении практики. Оформление результатов практических исследований. Сдача дневника, отчёта. Устранение замечаний руководителя.			Выполнение и защита отчета по практике, заполнение дневника по прохождению практики
Промежуточная аттестация (зачет, зачет с оценкой)	Зачет с оценкой		

8 ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ¹

По результатам прохождения практики обучающиеся составляют отчет и дневник.

9 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

а) учебная литература:

1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 240 с. – ISBN 978-5-8114-1302-7 // ЭБС Лань : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/102236>.

2. Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие / А. В. Смирнов. – 2-е изд. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. – 320 с. – ISBN 978-5-98879-180-5 // ЭБС Лань : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/69877>.

3. Смирнов, А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Смирнов. – 3-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2019. – 144 с. – ISBN 978-5-98879-208-6 // ЭБС Лань : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/129296>.

4. Серегин, И. Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учебное пособие / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. – Санкт-Петербург : Квадро, 2018. – 408 с. – ISBN 978-5-

¹ Формы дневников по учебной, производственной практикам не являются строго закрепленными и могут варьироваться в зависимости от типа и способа проведения практик, а также от специфики деятельности учебного факультета.

906371-99-9 // ЭБС IPR BOOKS : [сайт]. – URL:
<http://www.iprbookshop.ru/79869.html>.

5. Серегин, И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и мероприятия при обнаружении сибирской язвы : учебное пособие / И. Г. Серегин, И. А. Логинов, Д. В. Кривенко. – Санкт-Петербург : Квадро, 2018. – 240 с. – ISBN 978-5-906371-53-2 // ЭБС IPR BOOKS : [сайт]. – URL:
<http://www.iprbookshop.ru/81151.html>.

6. Контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного происхождения, кормов и лекарственных препаратов для животных : учебное пособие / И. Р. Смирнова, В. П. Яремчук, Л. П. Сатюкова, М. И. Шопинская. – Санкт-Петербург : Квадро, 2017. – 192 с. – ISBN 978-5-906371-88-2 // ЭБС IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/74592.html>.

7. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие / В. Г. Урбан. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 384 с. – ISBN 978-5-8114-5294-1 // ЭБС Лань : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/139283>.

8. Санитарная микробиология : учебное пособие / Р. Г. Госманов, А. Х. Волков, А. К. Галиуллин, А. И. Ибрагимова. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 252 с. – ISBN 978-5-8114-1094-1 // ЭБС Лань : [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/103139>.

б) перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся, включая электронные образовательные ресурсы:

1. Электронная информационно-образовательная среда университета, <http://moodle.dalgau.ru>.

2. Электронный учебно-методический комплекс «Производственная преддипломная практика», <http://moodle.dalgau.ru/course/view.php?id=6219>.

3. Образовательная платформа (ЭБС) «Юрайт», <https://urait.ru/>.

4. Электронно-библиотечная система «Лань», <http://e.lanbook.com/>.

5. Электронно-библиотечная система IPRbooks, <http://www.iprbookshop.ru/>.
6. Электронная библиотека ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ, <http://irbis.dalgau.ru>.
7. eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, <https://elibrary.ru/titles.asp>.
8. Национальная электронная библиотека НЭБ, <https://нэб.рф>.
9. Научная электронная библиотека «Киберленинка», <https://cyberleninka.ru/>.
10. Полнотекстовая БД публикаций ФГБНУ «Росинформагротех». Электронная библиотека, <https://rosinformagrotech.ru/db/elektronnaya-biblioteka-fgbnu-rosinformagrotekh>.
11. База данных результатов интеллектуальной деятельности (БД РИД) Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, <https://rosinformagrotech.ru/db/bd-rezultatov-intellektualnoj-deyatelnosti-minselkhoza-rossii>.
12. AGRIS (Agricultural Research Information System) – международная реферативная база данных, по всем вопросам сельского хозяйства и смежным с сельским хозяйством областям, <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>.
13. Федеральная информационная система Единое окно доступа к образовательным ресурсам, <http://window.edu.ru/>.
14. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний: информационно-справочная система, <http://www.cnsheb.ru/akdil/>.
15. Россельхознадзор: официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, <https://www.fsvps.ru/>.
16. Управление федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Амурской области, <https://rsnamur.ru/>.
17. Официальный сайт Управления ветеринарии Амурской области, <https://vet.amurobl.ru/>.

18. Росстандарт. Стандарты и регламенты, <https://www.gost.ru/portal/gost//home/standarts>.

19. Профессиональный сайт для ветеринарных врачей, фельдшеров и студентов, <http://www.hillsvet.ru>.

20. Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций, <http://www.fao.org/home/ru/>.

21. Российский ветеринарный журнал, <https://logospres.editorum.ru/ru/nauka/journal/105/view>.

22. Сайт журнала «Молочная промышленность», <http://moloprom.ru/>.

23. Сайт журнала «Переработка молока». Новости отрасли, <https://news.milkbranch.ru/category/technology/>.

24. Мясные технологии: портал для специалистов мясоперерабатывающей отрасли. Актуальные вопросы мясного производства, <http://www.meatbranch.com/docs.html>.

10 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

а) информационные технологии, используемые при проведении практики:

1. Мультимедийные технологии.
2. Работа в электронной информационно-образовательной среде университета, в том числе для переписки и обсуждения возникших учебных проблем.
3. Сервисы конференц-связи с использованием облачных технологий.

б) программное обеспечение и информационные справочные системы:

1. Windows 8.1 Pro.

2. Microsoft Office 2013.
3. Kaspersky Endpoint Security.
4. 7-Zip.
5. Foxit Reader.
6. Google Chrome.
7. YouTube.
8. Skype.
9. Zoom.
10. «Jaws for Windows 16.0 Pro».

Информационно справочная система «Кодекс» (Техэксперт), <http://www.cntd.ru/>.

Справочная правовая система Консультант Плюс, <http://www.consultant.ru>.

Информационная система Меганорм (ГОСТ, СанПиН), <https://meganorm.ru/>.

11 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Таблица 4 – Материально-техническая база производственной преддипломной практики

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Лекционная аудитория 675005, Амурская область, г. Благовещенск, ул. Кузнечная, д. 91, ауд. 1а	Специализированная мебель и технические средства обучения (стационарное видеопроекторное оборудование)
Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе 675005, Амурская область, г. Благовещенск, ул. Кузнечная, д. 91, ауд. 32а	Учебная мебель, доска, холодильник, весы, микроскопы, трихенеллоскоп, рефрактометр, овоскоп, анализатор молока «Клевер», рН-метр, экотестер, водяная баня, лабораторная посуда, учебно-наглядные материалы: «Сортировка субпродуктов крупного рогатого скота и свиней», «Экспертиза яиц», «Органолептическая оценка овощей, ягод, фруктов», «Ветеринарно-санитарная оценка молока», «Схема лимфатических узлов животных», «Болезни рыб»
Электронный читальный зал (для самостоятельной работы) 675005, Амурская область, г. Благовещенск, ул. Политехническая, 86, корпус 1, ауд. 117	Специализированная мебель, персональные компьютеры, комплект лицензионного программного обеспечения, доступ в ЭБС издательства «Лань», ЭБС «Юрайт», ЭБС IPR BOOKS, научную электронную библиотеку eLIBRARY, доступ в ЭИОС университета

12 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика является составной частью системы подготовки обучающихся в области ветеринарно-санитарной экспертизы и рассматривается как одна из важных форм связи процесса обучения в университете с будущей практической деятельностью выпускника в организациях различного типа.

В процессе прохождения практики обучающиеся проводят исследование качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения, которое используется в дальнейшем для выполнения выпускной квалификационной работы.

Обучающиеся проводят отбор проб пищевой продукции, проводят оценку качества сырья и продукции животного и растительного происхождения на основании органолептических и лабораторных исследований, определяют допустимость (недопустимость) реализации пищевой продукции или сырья.

Во время прохождения практики обучающийся должен подготовить дневник, отчет и иные документы в соответствии с требованиями индивидуального задания, выполняемого в период практики.

Дневник. В течение всей практики обучающийся ежедневно производит записи в дневнике о проделанной работе. При заполнении дневника обучающийся должен исходить из того, что полнота и своевременность записей о прохождении практики существенно облегчат составление письменного отчета по итогам.

Отчет. По окончании этапов практики обучающийся на основании дневника и других материалов составляет отчет о работе, выполненной во время ее прохождения.

Индивидуальное задание на практику является основным регламентирующим документом и устанавливает объем, содержание и календарный план

выполнения этапов практики. Индивидуальное задание составляется руководителем практики, подписывается исполнителем.

Контроль за выполнением программы практики осуществляется лицом, ответственным за организацию практики на кафедре и заведующим кафедрой.

13 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Таблица 5 – Типовые контрольные задания на этапах прохождения практики

Этапы прохождения практики	Типовые контрольные задания
<p><i>Подготовительный этап</i> Подготовка индивидуального плана прохождения практики, организационное собрание, вводный инструктаж, техника безопасности, выдача заданий на практику. Ознакомление с правилами работы и спецификой практики</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. В чем заключается цель проводимой практики? 2. Укажите задачи практики. 3. Перечислите источники используемой научной информации. 4. Приведите примеры используемой нормативно-правовой документации. 5. Какие методы контроля качества пищевой продукции (сырья) были использованы в процессе прохождения практики? 6. Как поступают с продукцией, признанной некачественной в ветеринарно-санитарном отношении? 7. Укажите правила техники безопасности при работе с оборудованием, химическими реактивами. 8. Как поступают с тушами и внутренними органами при установлении туберкулеза? 9. Как поступают с тушами и внутренними органами при выявлении ящура? 10. Как поступают с тушами и внутренними органами свиней при выявлении трихинеллеза? 11. Опишите порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов крупного рогатого скота. 12. Опишите правила отбора проб молока и молочной продукции 13. Как поступают с молочной продукцией при неудовлетворительных результатах органолептической оценки качества?
<p><i>Содержательный этап</i> Выполнение работ: анализ собранного теоретического материала, проведение исследований, оценка результата</p>	

Продолжение таблицы 5

Этапы прохождения практики	Типовые контрольные задания
<p><i>Содержательный этап</i> Выполнение работ: анализ собранного теоретического материала, проведение исследований, оценка результата</p>	<p>14. С какой целью используют ареометр? 15. В чем измеряется кислотность молока? 16. Перечислите пороки сливочного масла. 17. Опишите методику определения термоустойчивости молока. 18. Как определяют микробную обсеменённость молока?</p>
<p><i>Заключительный этап</i> Подготовка отчетных документов о прохождении практики. Оформление результатов практических исследований. Сдача дневника, отчёта. Устранение замечаний руководителя. Защита отчёта по практике</p>	<p>19. Опишите порядок определения общего микробного числа. 20. Опишите методику определения в продукции сальмонелл. 21. Опишите порядок ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов свиней. 22. Опишите органолептические показатели качества охлажденной, мороженой, соленой, копченой рыбы. 23. Укажите порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мясных баночных консервов. 24. Укажите порядок ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий. 25. Укажите порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы. 26. Укажите порядок ветеринарно-санитарной экспертизы яиц. 27. Укажите порядок ветеринарно-санитарной экспертизы меда. 28. Укажите порядок ветеринарно-санитарной экспертизы овощей. 29. Укажите порядок ветеринарно-санитарной экспертизы ягод. 30. Перечислите нормативно-технические документы на молочные продукты. 31. Как проводится приемка мяса, наружный осмотр и отбор образцов? 32. Каковы правила работы в экспертной лаборатории? 33. Перечислите способы фальсификации меда.</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ А
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ФОРМА ДНЕВНИКА ПО
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
(Минсельхоз России)
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ)

Факультет _____
Кафедра _____
Направление подготовки _____
Направленность (профиль) подготовки _____

ДНЕВНИК ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ

наименование типа производственной практики

« _____ »
полное наименование профильной организации

Выполнил обучающийся	_____ / _____ / (подпись) (ФИО, курс, номер группы)
Ответственное лицо от профильной организации	_____ / _____ / (подпись) (И. О. Фамилия, должность, ученая степень)
Руководитель практической подготовки от ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ	_____ / _____ / (подпись) (И. О. Фамилия, должность, ученая степень)
Заведующий кафедрой (Руководитель ОПОП ВО)	_____ / _____ / (подпись) (И. О. Фамилия, должность, ученая степень)

Срок прохождения практики: с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ФОРМА И СТРУКТУРА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет _____

Кафедра _____

Направление подготовки _____

Направленность (профиль) подготовки _____

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ

наименование практики

полное наименование профильной организации

Выполнил обучающийся _____ / _____ /
(подпись) (ФИО, курс, номер группы)

Дата сдачи отчета: «__» _____ 20__ г.

Дата аттестации «__» _____ 20__ г.

Оценка _____

Руководитель практической
подготовки от ФГБОУ ВО
Дальневосточный ГАУ _____ / _____ /
(подпись) (И. О. Фамилия, должность,
ученая степень)

Заведующий кафедрой
(Руководитель ОПОП ВО) _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О)

Примерная структура отчета по производственной практике

Структурные элементы отчета

Титульный лист

Содержание

Введение

Основная часть

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

ПРИЛОЖЕНИЕ В
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ФОРМА ХАРАКТЕРИСТИКИ НА
ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

ХАРАКТЕРИСТИКА²

на _____
(Ф. И. О. обучающегося)

Обучающийся _____ курса, факультета _____
в период прохождения практической подготовки зарекомендовал себя как _____

Оценка результатов практики обучающегося на _____ баллов
(по 5-ти бальной системе)

Ответственное лицо от _____ / _____ /
профильной организации (подпись) (И. О. Фамилия, должность, ученая степень)

МП

² Характеристика подписывается руководителем практики от профильной организации и заверяется печатью организации (при наличии).

В характеристике освещаются следующие вопросы: конкретные результаты, полученные обучающимся; оценка степени освоения обучающимся теоретических знаний и практических навыков; оценка сформированности компетенций; степень выполнения программы практики, индивидуального задания, личный вклад практиканта (насколько самостоятельно выполнялась работа), отметки о личностных качествах обучающегося, его отношении к делу; рекомендации по совершенствованию профессиональной подготовки обучающихся.

Учебное издание

Литвинова Зоя Александровна

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Методические указания

по практической подготовке для обучающихся

по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Подписано в печать 24.06.2021. Формат 60x90/16.
Усл. печ. л. 2,19. Уч.-изд. л 0,61. Печать по требованию. Заказ 4–21.

Дальневосточный государственный аграрный университет.
г. Благовещенск, ул. Политехническая, 86