

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ имени М.М.ДЖАМБУЛАТОВА»

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Утверждаю
Проректор по учебной работе и ДО
Османов О.А.



22 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИКИ

«Технологическая практика (Ветеринарно-санитарная
экспертиза)»

Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Форма обучения - очная, заочная

Махачкала, 2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 939 от 19 сентября 2017 г., к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза », с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Д.Г. Катаева кандидат ветеринарных наук, доцент



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры паразитологии, ветеринарно-санитарной экспертизы, акушерства и хирургии, протокол № 10 от 15 июня 2026г.



Зав. кафедрой

Д.Г. Катаева

Рабочая программа одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины, протокол № 10 от 17 июня 2026 г.

Председатель

методической

комиссии

Н.Г. Исаева



Содержание

1. Вид практики, способы и формы ее проведения.....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Место практики в структуре образовательной программы.....	6
4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях и в академических часах.....	7
5. Содержание практики.....	7
6. Формы отчетности по практике.....	10
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике прилагается (Приложение).....	10
8. Перечень учебной литературы и ресурсы сети «Интернет», необходимых для проведения практики.....	11
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....	14
10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.....	16
11. Особенности организации практики обучающихся с учетом особенностей для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	17
Приложения	18

1. Вид практики, способы и формы ее проведения

Вид и тип практики

Вид практики - производственная

Тип практики - технологическая практика

Способ проведения

По способу проведения – выездная;

Формы проведения практики

Форма проведения производственной практики – дискретно.

Место проведения производственной практики – мясоперерабатывающие предприятия, рыбный цех, ветеринарная лаборатория, лаборатории ВСЭ продовольственных рынков.

Обучающийся должен строго соблюдать и выполнять установленный в распорядок дня, нести ответственность за порученную работу, соблюдать трудовую дисциплину.

В обязанности руководителей практики обучающегося от предприятия входит: организация практики, проведение инструктажа по технике безопасности, создание необходимых условий для освоения технологий производства и новой техники, обеспечение нормальных бытовых условий, соблюдение договорных обязательств.

Руководитель практики от университета осуществляет руководство технологической практикой, проверяет отчет обучающегося.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Цель практики – закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение ими практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности. Формирование компетенций, направленных на приобретения студентами теоретических знаний и практических навыков в конкретных производственных условиях работы ветеринарных учреждений, проведение экспертизы, контроля качества, браковки продуктов животного происхождения, приобретения навыков оформления и ведения документации при приемке, хранения и реализации продуктов животного происхождения.

Задачи производственной практики:

1. Ознакомиться со структурой ветеринарных учреждений.
2. Изучить практическую деятельность и обязанности основных работников предприятия.

3. Изучить основы технологии переработки и производства продуктов и сырья животного происхождения.

4. Ознакомиться с правилами техники безопасности и охраны труда на подконтрольных госветнадзору предприятиях и в испытательных лабораториях.

5. Освоить оформление документов при поступлении, хранении и реализации продуктов животного происхождения.

6. Практически овладеть особенностями отбора проб и подготовки проб к конкретному виду анализа, методикам анализов, предусмотренных нормативной документацией.

7. Изучить порядок проведения экспертизы и правила ее документального оформления.

8. Укрепиться физически, сформировать высокие моральные качества: самостоятельность, чувство личной ответственности, трудолюбие.

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

УК-1- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

УК-3- способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;

УК-4- способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);

УК-6- способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

УК-8- способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;

УК-9- способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;

ОПК-4 - способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач;

ПК-4- способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности;

ПК-5– способен осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса и мясопродуктов, признанных по результатам ветеринарно санитарной экспертизы некачественными и опасными.

Студент должен

знать:

- порядок проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы;
- требования, предъявляемые к качеству сырья животного и растительного происхождения;
- основы технологии переработки животных на мясо;
- основы технологии переработки и производства продуктов и сырья животного происхождения;

уметь:

- проводить послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов;
- проводить предубойный осмотр животных;
- заполнять ветеринарную документацию;

владеть:

- навыками безопасной работы с основными видами сельскохозяйственных животных;
- методикой отбора и пересылки патологического материала в ветеринарную лабораторию;
- методикой органолептического и лабораторного исследования на доброкачественность продуктов животного и растительного происхождения.

3. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Технологическая практика Б2.О 04(П) входит в Блок 2 и является обязательной частью образовательной программы направления подготовки бакалавров 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Технологическая практика представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности и проводится на 3 курсе в 5 и 6 семестрах.

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях и в академических часах

Общая трудоёмкость практики составляет 12 зачетных единиц ,8 недель и 432 академических часа.

Форма обучения	Очная
Курс/ семестр	3/5,6
Всего, час./з.е.	432/12
Всего недель	8
Форма обучения	Заочная
Курс	4
Всего, час./з.е.	432/12
Всего недель	8

5. Содержание практики

Распределение трудоемкости и формы отчетности по этапам практики

№	Разделы (этапы) практики	Виды производственной практики	Труд-ть в часах (ЗЕ)	Форма контроля
1	Подготовительный	Подготовительный этап включает ознакомление студентов с программой практики, выбор организации-базы практики. Оформление договора с базой практики, решение организационных вопросов	4	Оформленный договор
2	Ознакомительный	Документальное оформление прибытия, инструктаж по технике безопасности. Уточнение обязанностей стажёра, составление плана работы, содержания и объёма индивидуального задания.	6	Заполнение дневника черновик отчёта
3	Основной	Изучить структуру, техническую оснащенность и пропускную способность предприятия по переработке животных на мясо. Ознакомиться с работой	400	Заполнение дневника черновик отчёта

		предприятия. Изучить прием - сдачу животных на боенские предприятия и подготовки их к убою. Требования к сдаваемым животным. Освоить методику проведения предубойного исследования животных. Перечень заболеваний и состояний, при которых их не допускают к убою. Ознакомиться с документами, необходимыми при сдаче животных на боенские предприятия (иметь копии). Ознакомиться с технологией убоя и переработки животных на мясо и других продуктов убоя. Принять непосредственное участие и освоить технику и методику проведения послеубойного исследования туш и органов. Ознакомиться с технологией убоя и переработкой животных на мясо и переработкой других продуктов убоя. Ознакомиться с порядком проведения дезинфекции убойно - разделочных цехов мясокомбинатов, боен и других мясоперерабатывающих предприятий. Изучить структуру, техническую оснащенность предприятия или цеха по производству колбасных изделий. Ознакомиться с основами технологии приготовления вареных, варено-копченых, сырокопченых колбас, мясных хлебов и ветчинно - штучных изделий. Изучить вопросы санитарии и гигиены колбасного цеха. Контроль качества вырабатываемой продукции на предприятии.		
--	--	--	--	--

		Изучить структуру и техническую оснащенность предприятия по переработке рыбы. Ознакомиться с работой предприятия. Изучить вопросы санитарии и гигиены рыбного цеха. Ознакомиться с основами технологии посола, горячего и холодного копчения рыбы. Контроль качества вырабатываемой продукции на предприятии.		
4	Заключительный	1. Составление чернового варианта отчёта и представление его руководителю от базы практики. 2. Оформление отчёта, окончательное заполнение дневника, получение письменного отзыва руководителя от базы практики 3. Представление отчёта и дневника на кафедру, защита отчета	22	Отчёт, дневник
итого			432(12)	

Промежуточный контроль - дифференцированный зачет.

Прохождение производственной практики студентами предусмотрено учебным планом. Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики. При наличии в организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к содержанию практики с обучающимися может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

На базе практики студент должен собрать, провести анализ и отразить в основной части отчета следующие данные:

- краткая характеристика мясокомбината;
- характеристика водоснабжения, канализации, освещения, вентиляции и санитарной обработки помещений и оборудования;

- требования к приему, убою и первичной обработке скота;
- требования к производству колбасных изделий;
- требования к переработке мяса и субпродуктов подлежащих обеззараживанию;
- порядок приемки животных на убойном предприятии, обследования (в том числе однокопытных) в день убоя, допуска к убою и карантинирования;
- требования к рабочим местам по осмотру продуктов убоя;
- схема ветосмотра голов, внутренних органов и туш различных животных;
- краткая характеристика рыбного цеха;
- требования к производству рыбной продукции.

Отразить в дневнике и описать в отчете порядок проведения ветеринарного осмотра убойных животных и ветсанэкспертизы продуктов убоя на мясокомбинате, проанализировать соблюдение порядка проведения ветосмотра убойных животных и ВСЭ мяса и других продуктов убоя. Сделать выводы и дать предложения по устранению выявленных нарушений.

6. Формы отчетности по практике

Отчетность студента по результатам практики осуществляется в следующем порядке:

1. Составление чернового варианта отчёта и выполнения индивидуального задания (приложение №4), представление их руководителю от базы практики.
2. Оформление отчёта в соответствии с требованиями программы практики и рекомендаций кафедры, заполнение дневника, получение письменного отзыва руководителя от базы практики (в последний день практики).
3. Представление отчёта и дневника на кафедру, отчета о выполнении индивидуального задания.
4. Защита отчётов о практике производится в первую неделю следующего за практикой учебного семестра. В исключительных случаях при наличии уважительной причины устанавливаются индивидуальные сроки защиты отчётов по практике
5. Практика засчитывается по результатам защиты отчётов перед специальной комиссией, созданной кафедрой, с участием руководителя производственной практики от кафедры.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике (Приложение)

**8. Перечень учебной литературы и ресурсы сети «Интернет»,
необходимых для проведения практики
а) Основная литература:**

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник, реком. УМО по образ. в обл. зоотехнии и ветеринарии / В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - СПб : Изд-во "Лань", 2010. - 480с. : ил. - (Учебники для вузов. Спец. лит-ра.). - ISBN 978-5-8114-0733-0
2. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365> .
3. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб: Лань, 2012. — 560 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4308>
4. Маловастый, К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / К.С. Маловастый. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 512 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5844>
5. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Текст] : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. - СПб.: Изд-во "Лань" 2012. - 560с.: ил. - (Учебники для вузов. Спец. лит-ра).
6. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102236> .
7. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланеев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5857> .
8. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения [Текст] : учебное пособие. Рек. по направлению "Ветеринарно-санитарная экспертиза". - Москва : ИНФРА - М, 2014. - 208с. - (Высшее образование. Магистратура). - ISBN 978-5-16-006714-8 (print). - ISBN 978-5-16-100416-6 (online) .

9.Смирнов, А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть [Текст] : учебное пособие. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 112с.

10.Экспертиза рыбы, рыбных продуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность. [Текст] : учебно-справочное пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, Т. К. Каленик и др.; под ред. В. М. Позняковского . - Новосибирск : Сиб. унив.изд-во, 2005. - 311с. : ил. - (Экспертиза пищ. продуктов и прод. сырья).

б) Дополнительная литература:

1.Авдеева, Е. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов [Текст] : лабораторный практикум: учебное пособие. - СПб. : Проспект Науки, 2011. - 192с.

2.Атаев, А.М. Ихтиопатология : учебное пособие / А. М. Атаев, М. М. Зубаирова. - СПб. : "Лань", 2015. - 352с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература).

3.Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник, реком. УМО по образ. в обл. зоотехнии и ветеринарии / В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - СПб : Изд-во "Лань", 2007. - 448с. : ил. - (Учебники для вузов. Спец. лит-ра.). - ISBN 978-5-8114-0733-0 .

4.Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник, реком. УМО по образ. в обл. зоотехнии и ветеринарии / В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - 2-е изд., стер. - СПб : Изд-во "Лань", 2008. - 448с. : ил. - (Учебники для вузов. Спец. лит-ра.). - ISBN 978-5-8114-0733-0 .

5.Латыпов, Д.Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.Г. Латыпов, И.Н. Залялов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 576 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56169> .

6.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>

7.Резниченко, Л.В. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя [Электронный

ресурс] : учебное пособие / Л.В. Резниченко, С.Н. Водяницкая, С.Б. Носков, Н.А. Денисова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 80 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/87588> .

8. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Текст] : учебник, допущ. Федеральным агентством по образ. по направ. "Ветсанэкспертиза" / А. А. Кунаков, И. Г. Серегин, Г. А. Таланов и др., под ред. А. А. Кунакова. - Москва : "КолосС", 2007. - 400с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студ. высш. учеб. заведений.). - ISBN 978-5-9532-0355-5.

9. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Г. Урбан. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/395> .

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «интернет»:

1. Министерство сельского хозяйства РФ.- mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)
- 7.– Аграрная российская информационная система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.aris.ru>, свободный.
8. Россельхознадзор. Официальный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.fsvps.ru/>, свободный.

Электронно-библиотечные системы

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань «ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО)» ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г. с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.

2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27.01.2026 с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2 ДарГАУ 11000000	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.

9. Перечень информационных технологий, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

-методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

-перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

**Программное обеспечение
(лицензионное и свободно распространяемое),
используемое в учебном процессе**

Услуги глобальной информационно-коммуникационной сети Интернет	ООО «СУММА-ТЕЛЕКОМ», Договор № 40390000050 от 19.10.2009 г. ЗАО «Национальный Телеком», Дополнительное соглашение к Договору № 40390000050 от 19.10.2009 г. № 68/2016 от 01.05.2016 г. – ежегодное пролонгирование.
Office Standard 2010	Microsoft Open License: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Windows 8	Microsoft Open License: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Apache OpenOffice. The Free and Open Productivity Suite. Apache OpenOffice 4.1.3 released	Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель: SUN/Oracle.
Условия предоставления услуг Google Chrome.	Исходный код предоставляется бесплатно, бессрочно с неограниченным количеством лицензионных соглашений, правообладатель – «Google».
Mozilla Firefox	– бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей, разработчики – участники проекта mozilla.org.
7-Zip. License for use and distribution [7-Zip. Лицензия на использование и распространение].	Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель – Igor Pavlov.
Adobe Acrobat Reader программа для работы с документами в формате *.pdf,	Бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей. Правообладатель - Adobe Systems Incorporated https://www.adobe.com/ru
Kaspersky Anti-Virus for Windows Workstations и другие антивирусные программы	По наличному расчету в специализированных организациях – срок 1 год – обновление по необходимости
Компьютерная программа 3D «Анатомия лошади»	В свободном доступе: http:// www.fl.ru/user/Leo3dmodels/portfolio/3218381/3d-model-anatomii-loshadi/
Компьютерная программа «Виртуальная физиология»	В свободном доступе: http://www.bifk.ru/studentu/elektronnye-obrazovatelnye-resursy/virtualnaya-fiziologiya/
«Altami Studio» - Программное обеспечение для управления	В свободном доступе: http://freesoft.ru .> Windows> Altami Studio

цифровыми камерами, проведения измерений и автоматического анализа изображений	
Портал информационной и методической поддержки инклюзивного среднего профессионального образования	http://www.wil.ru - рекомендация Министерства образования и науки РФ
Портал учебно-методического центра высшего профессионального образования студентов с инвалидностью и ОВЗ	http://umcvpo.ru - рекомендация Министерства образования и науки РФ

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

10.Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Лабораторные столы, микроскопы, рН-метр, рефрактометр, овоскоп, центрифуги, сушильный шкаф, вытяжной шкаф, термостат, компрессоры, химические реактивы, лабораторная посуда, электрические плитки, ножницы, пинцеты, бактериологические петли, штативы, весы с разновесами, холодильник, титровальница, дистиллятор, гомогенизаторы, ноутбук, принтер.

Учебно-демонстрационные плакаты, схемы и атласы по ветеринарно-санитарной экспертизе.

Обучающие макропрепараты и муляжи патологоанатомических изменений внутренних органов и мяса при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

При проведении практики используется материально-техническая база мест прохождения практики.

11. Особенности организации практики обучающихся с учетом особенностей для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- зачет проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или продиктовываются ассистенту.
- по желанию студента зачет проводится в устной форме.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»**
Направление на практику

Студент _____

направляется на технологическую практику _____

наименование предприятия (организации)

на период с _____ по _____

« ____ » _____ 20 ____ г. Декан факультета _____

Ректор (проректор) _____

расшифровка подписи

Заключение руководителя предприятия (организации)

Студент _____ за время прохождения практики
с _____ по _____ полностью выполнил (а)
задание по технологической практике

« ____ » _____ 20 ____ г. Руководитель _____

М.П. _____

Заключение выпускающей кафедры о прохождении технологической практики

Студент с _____ по _____ проходил (а)
технологическую практику _____

наименование предприятия (организации)

и по итогам защиты заслуживает _____ оценки

« ____ » _____ 20 ____ г. Зав. кафедрой _____

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ М.М. ДЖАМБУЛАТОВА»**

ФАКУЛЬТЕТ _____

УТВЕРЖДАЮ

*И.О. Фамилия руководителя практики от
Университета*

« ____ » _____ 20 ____ г.

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)

Технологической практики

Обучающегося ____ курса обучения учебной группы № _____

Направление подготовки / специальность _____

№ п/п	Этапы (периоды) практики НИР	Вид работ	(код и наименование)	
			Срок прохождения этапа (периода) практики	Форма отчетности
1	Организационный этап	<i>1. Организационное собрание для разъяснения целей, задач прохождения практики 2. Инструктаж по технике безопасности. 3. Разработка индивидуального задания.</i>		
2	Основной этап	<i>1. Сбор информации. 2. Обработка, систематизация и анализ фактического и теоретического материала.</i>		
3	Заключительный этап	<i>Составление отчета по практике</i>		
		<i>Защита отчета по практике</i>		

Срок прохождения практики: _____
(указать сроки)

Место прохождения
практики: _____

(указывается полное наименование организации в соответствии с уставом, а также фактический адрес)

Рассмотрено на заседании кафедры _____
(протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № ____)

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ М.М. ДЖАМБУЛАТОВА»
ФАКУЛЬТЕТ _____**

СОГЛАСОВАНО _____

УТВЕРЖДАЮ _____

И.О. Фамилия руководителя практики
от профильной организации
« ____ » _____ 20 ____ г.

И.О. Фамилия руководителя практики от
Университета
« ____ » _____ 20 ____ г.

**СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)
Технологической практики**

Обучающегося _____ курса обучения учебной группы № _____
Направление подготовки / специальность _____

(код и наименование)				
№ п/п	Этапы (периоды) практики НИР	Вид работ	Срок прохождения этапа (периода) практики	Форма отчетности
1	Организационный этап	1.Организационное собрание для разъяснения целей, задач прохождения практики 2. Инструктаж по технике безопасности. 3. Разработка индивидуального задания.		
2	Основной этап	1.Сбор информации. 2.Обработка, систематизация и анализ фактического и теоретического материала.		
3	Заключительный этап	Составление отчета по практике		
		Защита отчета по практике		

Срок прохождения практики: _____
(указать сроки)

Место прохождения практики: _____

_____ (указывается полное наименование организации в соответствии с уставом, а также фактический адрес)

Рассмотрено на заседании кафедры _____
(протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № _____)

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
М.М.ДЖАМБУЛАТОВА»**

Факультет _____

Кафедра _____

Направление подготовки: _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на ____ вид____ практику (указать тип
практики).....)

для _____

(ФИО обучающегося полностью)

Обучающегося ____ курса учебная группа № _____

Место прохождения практики: _____

адрес организации: _____

*(указывается полное наименование структурного подразделения Университета.... /
профильной организации и её структурного подразделения, а также их фактический
адрес)*

Срок прохождения практики с «__» _____ 201_ г. по «__» _____ 201_ г.

Цель прохождения практики:

Задачи практики:

Содержание практики, вопросы, подлежащие изучению:

Планируемые результаты практики:

знать:

уметь:

владеть:

Рассмотрено на заседании кафедры _____

(протокол от «__» _____ 201_ г. № _____)

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

*Руководитель практики от профильной
организации*

«__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от Университета

«__» _____ 20__ г.

Задание принято к исполнению: _____ «__» _____ 201_ г.
(подпись обучающегося)