

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 01.06.2026 08:31:04  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e67c25c7a0701e1ba2c2d812

**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 учебной практики**

Специальность  
**36.02.01 Ветеринария**

Маркс, 2023 г.

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 учебной 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.

Учебная 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.

Учебная практика является ключевым этапом формирования компетенций, обеспечивая получение и анализ опыта, как по выполнению профессиональных функций, так и по вступлению в трудовые отношения.

Практика направлена на:

- закрепление полученных теоретических знаний на основе выполнения практических заданий;
- приобретение опыта профессиональной деятельности и самостоятельной работы;
- сбор, анализ и обобщение материалов для подготовки материалов отчета по практике.

Реализация учебной 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
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 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

**В ходе освоения программы учебной практики студент должен:**

<b>Владеть навыками</b>	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,
	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.
<b>Уметь</b>	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.

**Количество часов учебной практики: 36 часов.**

**Форма контроля: 6 семестр - дифференцированный зачет**

## ПЕРЕЧЕНЬ ВИДОВ РАБОТ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Коды формируемых компетенций	Виды выполняемых работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Количество часов на каждый вид работы
<p style="text-align: center;">ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4В</p>	<p>Участие в организации послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Клеймение</p>	<p>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; -определение веса 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</p>	<p style="text-align: center;">6</p>
<p style="text-align: center;">ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4В</p>	<p>Участие в проведении лабораторной диагностики мяса</p>	<p>отбор проб мяса и мясных продуктов для исследования -определение свежести 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</p>	<p style="text-align: center;">6</p>

ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4В	Участие в проведении оценки качества молока и молочных продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>-отбор проб и исследование молока и молочных продуктов</li> <li>-проведение оценки качества молока и молочных продуктов молока. –проведение органолептического исследования. – определение контроля группы чистоты</li> <li>-проведение оценки качества молока и молочных продуктов молока</li> <li>-исследование молока на патогенную и условно-патогенную микрофлору</li> <li>-проведение оценки качества молока и молочных продуктов молока.</li> <li>-Определение общей обсемененности.</li> <li>-проведение контроля качества пастеризации молока</li> </ul>	6
ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4В	Участие в ветеринарно- санитарной экспертизе пищевых продуктов на продовольственных рынках	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых яиц</li> <li>-проведение ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов</li> </ul>	6
ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4В	Вскрытие трупов, разных видов животных. Нозологический диагноз. Оформление документации вскрытия.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-изучение общих требования, предъявляемые для вскрытия животных</li> <li>-овладение методики проведения вскрытия животных</li> <li>-оформления документации на вскрытие животных.</li> <li>-проведение сравнительной оценка органов и тканей при различных формах патологии»</li> <li>-проведение отбора, упаковки и пересылки патологического материала</li> <li>-овладение вскрытием с\х животного - оформление документации - протокола.</li> </ul>	12
		<b>Всего часов</b>	<b>36</b>

# МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОТ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Методические рекомендации по выполнению учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Проведение ветеринарно-санитарных и зооигиенических мероприятий МДК.01.02 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

## 1. Участие в организации послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов

### Этапы:

- изучить нормативные документы (ТР ТС 034/2013, Ветеринарные правила, ГОСТы);
- ознакомиться с порядком предубойного осмотра животных;
- освоить методику послеубойной ветсанэкспертизы:
  - осмотр головы (язык, губы, лимфоузлы, жевательные мышцы);
  - осмотр внутренних органов (сердце, лёгкие, печень, селезёнка, почки);
  - осмотр туши (состояние мышц, лимфоузлов, наличие патологических изменений);
- научиться выявлять патологические изменения (опухоли, абсцессы, паразитарные поражения);
- отработать навыки отбора проб для лабораторных исследований при подозрении на заболевания;
- зафиксировать результаты осмотра в журнале ветсанэкспертизы.

**Инструменты:** ножи, вилки, крючки, лупа, осветительные приборы, бланки журналов.

### Результаты:

- заполненный журнал ветеринарно-санитарной экспертизы;
- перечень выявленных патологических изменений;
- акты отбора проб для лаборатории (при необходимости);
- заключение о пригодности мяса для пищевых целей.

## 2. Клеймение

### Этапы:

- изучить виды ветеринарных клейм и штампов (овальное, прямоугольное, дополнительные штампы);
- освоить правила нанесения клейм на разные виды мяса (крупный рогатый скот, свиньи, птица);
- научиться различать клейма в зависимости от результатов экспертизы (пригодное, условно-годное, непригодное);
- отработать технику нанесения клейм (горячее/холодное клеймение);
- вести учёт использованных клейм и штампов.

**Инструменты:** ветеринарные клейма, штампы, краски для клеймения, дезинфицирующие средства.

### Результаты:

- проклеймённые туши и органы;
- журнал учёта клеймения;
- отчёт о количестве проклеймённых туш по категориям.

## 3. Участие в проведении лабораторной диагностики мяса

### Этапы:

- отобрать пробы мяса для исследований (мышцы, лимфоузлы, органы);
- провести органолептические исследования (цвет, запах, консистенция, состояние жира и сухожилий);
- выполнить физико-химические тесты:
  - реакция с сернокислой медью (на свежесть);
  - определение pH мяса;

- проба варкой (оценка бульона);
- провести микробиологические исследования (посев на питательные среды);
- выявить наличие паразитов (трихинеллоскопия, исследование на цистицеркоз);
- оформить заключение по результатам исследований.

**Оборудование:** микроскопы, рН-метры, реактивы, питательные среды, трихинеллоскопы, пробирки, пипетки.

**Результаты:**

- протоколы лабораторных исследований;
- заключения о качестве и безопасности мяса;
- рекомендации по использованию или утилизации продукции.

#### **4. Участие в проведении оценки качества молока и молочных продуктов**

**Этапы:**

- отобрать пробы молока согласно ГОСТ;
- провести органолептическую оценку (цвет, запах, вкус, консистенция);
- измерить физико-химические показатели:
  - плотность (лактоденсиметром);
  - кислотность (титрованием);
  - жирность (бутирометром);
  - содержание белка;
- выполнить микробиологические тесты (редуктазная проба, посев на ОМЧ);
- проверить на наличие ингибирующих веществ (антибиотики);
- оценить санитарное состояние тары и условий хранения;
- составить заключение о качестве молока.

**Оборудование:** лактоденсиметр, бутирометр, титровальная установка, редуктазник, микроскоп, реактивы.

**Результаты:**

- протокол оценки качества молока;
- заключение о соответствии ГОСТ и ТР ТС;
- рекомендации по реализации или утилизации продукции;
- журнал учёта исследований молока.

#### **5. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на продовольственных рынках**

**Этапы:**

- осмотреть сопроводительные документы на продукцию (ветеринарные свидетельства, сертификаты);
- провести органолептическую оценку продуктов (мясо, рыба, яйца, мёд, овощи, фрукты);
- отобрать пробы для лабораторных исследований;
- проверить условия хранения и реализации продукции;
- выявить признаки порчи, фальсификации, загрязнения;
- принять решение о допуске к продаже или утилизации;
- оформить акты экспертизы и протоколы запрета реализации.

**Инструменты:** термометры, влагомеры, ножи, вилки, лупы, бланки актов.

**Результаты:**

- акты ветеринарно-санитарной экспертизы;
- протоколы отбора проб;
- журналы регистрации экспертиз;
- отчёты о выявленных нарушениях.

#### **6. Вскрытие трупов разных видов животных. Нозологический диагноз. Оформление документации вскрытия**

**Этапы:**

- подготовить помещение и инструменты для вскрытия (секционный стол, ножи, пилы, пинцеты, ножницы);
- провести наружный осмотр трупа (состояние кожи, слизистых, лимфоузлов);
- выполнить вскрытие полостей (грудной, брюшной, черепной);
- осмотреть внутренние органы (сердце, лёгкие, печень, почки, кишечник и т.д.);
- зафиксировать патологические изменения (кровоизлияния, опухоли, воспаления);
- отобрать патологический материал для лабораторных исследований (гистология, бактериология, вирусология);
- поставить нозологический диагноз на основании выявленных изменений;
- заполнить акт вскрытия (протокол патологоанатомического исследования).

**Оборудование:** секционный стол, инструменты для вскрытия, контейнеры для проб, бланки актов.

**Результаты:**

- заполненные акты вскрытия с указанием диагноза;
- протоколы отбора патологического материала;
- заключения лаборатории (после получения результатов);
- сводная ведомость вскрытий за период практики.

**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 учреждения).
6. Основная часть (по видам работ с результатами):
  - раздел 1: послеубойный осмотр и клеймение;
  - раздел 2: лабораторная диагностика мяса;
  - раздел 3: оценка качества молока и молочных продуктов;
  - раздел 4: экспертиза на продовольственном рынке;
  - раздел 5: вскрытие трупов и постановка диагноза.
7. Заключение (выводы, приобретённые компетенции, предложения по улучшению работы).
8. Список использованных источников (нормативные акты, ГОСТы, ТР ТС, литература).
9. Приложения:
  - копии заполненных журналов и актов;
  - протоколы лабораторных исследований;
  - фото этапов работы (при наличии согласия);
  - схемы вскрытий с описанием патологических изменений.

**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;
- таблицы и рисунки — с нумерацией и подписями.

**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 (7–10 минут выступление + ответы на вопросы).

**Критерии оценки**

- полнота выполнения заданий программы практики;

- качество проведения ветеринарно-санитарной экспертизы (соблюдение методик, точность диагностики);
- грамотность оформления документации;
- аргументированность выводов и рекомендаций;
- уровень подготовки к защите (презентация, ответы на вопросы);
- освоение профессиональных и общих компетенций (ПК 1.1–1.4, ОК 02, 04, 05, 09).

#### **Документы для сдачи**

- дневник практики (заверенный куратором);
- итоговый отчёт (в печатном и электронном виде);
- презентация для защиты (PPTX или PDF);
- характеристика от куратора практики;
- копии заполненных журналов, актов, протоколов (в приложении к отчёту);
- портфолио выполненных манипуляций (фото, схемы — при наличии согласия).

## 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. Зоогигиена 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. Малявкина, Л. А. Кормление животных: корма, нормы кормления и качество продукции : учебное пособие для СПО / Л. А. Малявкина, Т. С. Самсонова, Ю. В. Матросова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 312 с. — ISBN 978-5-507-49329-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/417581> - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Организация ветеринарного дела : учебник / А. Ф. Железко, Е. И. Совеико, С. Л. Гайсенюк, В. Ю. Маслак ; под ред. А. Ф. Железко. – Минск : РИПО, 2024. - 296 с. – ISBN 978-985-895-233-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2224501> – Режим доступа: по подписке.
5. 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.
6. 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.
7. Скопичев, В. Г. Морфология и физиология сельскохозяйственных животных : учебник / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. - Санкт-Петербург : КВАДРО, 2023. - 412 с. - ISBN 978-5-906371-19-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2142863> – Режим доступа: по подписке.
8. Уша, Б. В. Основы клинической диагностики и ветеринарной пропедевтики : учебник / Б. В. Уша, Б. И. Беляков. - Санкт-Петербург : КВАДРО, 2021. - 520 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов средних специальных заведений). - ISBN 978-5-906371-29-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2142871> – Режим доступа: по подписке.
9. 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.
10. 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.

## 2. Дополнительные источники:

1. Большакова М.В. Гигиена животных: учебно-методическое пособие для практических и лабораторных занятий / Большакова М.В.. — Москва : Российский университет дружбы народов, 2017. — 76 с. — ISBN 978-5-209-08207-1.

2. Ветеринарные правила 2020-2021. Том 1: Ветеринарные правила осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов заболеваний, общих для животных разных видов : справочное издание / . - Изд-во «Энтропос», г. Ставрополь, 2021. - 160 с.

3. Ветеринарные правила 2020-2021. Том 2: Ветеринарные правила осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов заболеваний животных разных видов : справочное издание / . - Изд-во «Энтропос», г. Ставрополь, 2021. - 280 с.

### Профессиональные базы данных и информационные системы

Портал для ветеринарных врачей	<a href="https://veterinar.ru/">https://veterinar.ru/</a>
Глобальная интерактивная поисковая система электронных ресурсов в области ветеринарии	<a href="https://netvet.wustl.edu/vet.htm">https://netvet.wustl.edu/vet.htm</a>
Министерство сельского хозяйства Российской Федерации (Минсельхоз России)	<a href="https://mcx.gov.ru/">https://mcx.gov.ru/</a>
Россельхознадзор	<a href="https://fsvps.gov.ru/">https://fsvps.gov.ru/</a>
ФГБНУ «Росинформагротех»	<a href="https://rosinformagrotech.ru/">https://rosinformagrotech.ru/</a>
Ветеринары для ветеринаров	<a href="https://www.vin.com/vin/">https://www.vin.com/vin/</a>
Ветеринария и жизнь	<a href="https://vetandlife.ru/">https://vetandlife.ru/</a>
Животноводство КРС	<a href="https://zivotnovodstvo.ru/">https://zivotnovodstvo.ru/</a>
Всероссийский научно-исследовательский и технологический института птицеводства	<a href="https://www.vnitip.ru/">https://www.vnitip.ru/</a>
Проблемы ветеринарной санитарии, гигиены и экологии	<a href="https://vniivsgе.ru/?page_id=175">https://vniivsgе.ru/?page_id=175</a>

## 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»

### ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

---

(название практики, ПМ, МДК)

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_, курс \_\_\_\_\_, специальность \_\_\_\_\_

Проходившего учебную практику с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

На базе \_\_\_\_\_

Заключение и оценка руководителя практики \_\_\_\_\_  
(отлично, хорошо,  
удовлетворительно)

Маркс 202\_\_

**ИНСТРУКТАЖ**  
**по технике безопасности**

Указать виды инструкций по технике безопасности на рабочем месте.

**Г Р А Ф И К**  
**прохождения практики**

Дата	Место проведения практики	Вид работы	Объем выполненной работы (ПО, У)	Оценка, подпись руководителя

Руководитель практики  
от предприятия \_\_\_\_\_

Ф.,И.,О., должность

Подпись

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## 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.

Можно приложить копии документов, инструкции, технологические карты, чертежи и т.д.

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

1. ФИО студента, № группы, курс, специальность

\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

3. Время прохождения практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ г. в объеме \_\_ часов

4. Учебная практика (название) \_\_\_\_\_, ПМ \_\_\_\_\_, МДК \_\_\_\_\_.

### Перечень видов работ учебной 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

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дата  
практики

Подписи руководителя