

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.06.2022 09:22:58
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbc54d7b682991f8553b37cafbdc

Министерство сельского хозяйства РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования

«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра анатомии, физиологии и микробиологии

Утверждаю

Декан факультета

 О.П. Ильина
« 26 » марта 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид: производственный

Тип: ветеринарно-санитарная

Направление подготовки

36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Уровень Бакалавриат

Молодежный 2021

1. Цель и задачи практики

Цель практики:

Формирование у студентов профессиональных умений и навыков, необходимых для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов и сырья животного происхождения, пищевых продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления, а также кормов для животных.

Задачи практики:

- закрепление студентами теоретических знаний и профессиональных умений в области ветеринарно-санитарной экспертизы, полученных при изучении дисциплин, согласно учебного плана;
- овладение методами ветеринарно-санитарной экспертизы при выполнении функций помощника ветеринарно-санитарного эксперта при проведении лабораторных исследований, обработке результатов исследований и выдаче ветеринарно-сопроводительных документов (заключений, актов, предписаний, справок и т.д.);
- использование студентами- передового отечественного и зарубежного опыта при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.

2. Место практики в структуре образовательной программы

Практика относится к вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы (далее – образовательной программы) бакалавриата 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Практика проводится в 6, 7 семестрах 3, 4 курсов для очной формы/на 4, 5 курсе для заочной.

3. Вид практики и формы ее проведения

Вид практики – производственная

Тип практики – выездная

Базой проведения практики является управление ветеринарии по Иркутской области (ФГБУ «Иркутская городская станция по борьбе с болезнями животных», ФГБУ «Иркутская межобластная ветеринарная лаборатория», ОГБУ «Эхирит-Булагатская станция по борьбе с болезнями животных», ОГБУ «Тайшетская станция по борьбе с болезнями животных», ОГБУ «Черемховская станция по борьбе с болезнями животных» ОГБУ «Зиминская станция по борьбе с болезнями животных», ОГБУ «Зиминская станция по борьбе с болезнями животных», СХ ОАО «Белореченское»). Базы организуются на основе договора о сотрудничестве.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья производственная практика осуществляется путем выбора мест прохождения практики с учетом

состояния здоровья и требований по доступности (в каждом конкретном случае).

Ветеринарно-санитарная практика проводится в следующей форме:
непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОП).

4. Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Производственная практика лиц, относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается факультетом Университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Инвалиду и лицу с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление на имя декана/директора факультета/института (минимум за три месяца до начала практики) с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места практики с учетом его индивидуальных особенностей. Выбор места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При направлении инвалида и лица с ОВЗ в организацию для прохождения предусмотренной учебным планом производственной практики Университет согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида.

Формат проведения защиты отчетов по практике инвалида и лица с ОВЗ устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно, с применением электронных или иных технических средств). По заявлению инвалида и лица с ОВЗ в процессе защиты отчета по практике деканат/дирекция обеспечивает присутствие ассистента из числа сотрудников Университета, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных психофизических особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами комиссии).

При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответов при защите отчета по производственной практике.

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

Формируемые у обучающегося компетенции и запланированные результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<p>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</p>	<p>ИД-1_{УК-2}Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач</p>	<p>знать: совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение уметь: формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определять ожидаемые результаты решения выделенных задач</p>
	<p>ИД-2_{УК-2}Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>знать: конкретные задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений уметь: проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>
	<p>ИД-3_{УК-2}Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время</p>	<p>знать: конкретные задачи проекта заявленного качества уметь: решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p>

	<p>ИД-4_{УК-2} Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>	<p>знать: результаты решения конкретной задачи проекта уметь: публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта</p>
Тип задач профессиональной деятельности — производственный		
<p>ПК-1 способностью проводить ветеринарно- санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-1.1. Знать: ... Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных Методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Методики определения свежести мяса и мясопродуктов Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении Порядок ветеринарного</p>	<p>знать: -порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; -формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; -признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; -внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; -методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -методики определения свежести мяса и мясопродуктов; -формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; -порядок ветеринарного клеймения мяса и</p>

	<p>клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p> <p>Требования охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p> <p>Методика отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции</p> <p>Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>Требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы</p> <p>Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной</p>	<p>мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;</p> <p>-требования охраны труда в сельском хозяйстве;</p> <p>-требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;</p> <p>-методику отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</p> <p>-форму и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции;</p> <p>-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;</p> <p>-требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;</p> <p>-требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;</p>
--	--	---

	<p>рыбы Методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ИПК-1.2. Уметь: ... Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи Производить ветеринарно-</p>	<p>-методику отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры. уметь: -определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; -оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных; -производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; -производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; -производить ветеринарно-санитарный осмотр</p>
--	---	--

	<p>санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции</p> <p>Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве</p> <p>Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению,</p>	<p>разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию;</p> <p>-производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;</p> <p>-выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;</p> <p>-осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве;</p> <p>-оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению,</p>
--	---	---

	<p>утилизации или уничтожении Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для</p>	<p>утилизации или уничтожении; -оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; -оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; -осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; -производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; -производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для</p>
--	--	--

	<p>определения доброкачественности</p> <p>Оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p>Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>ИПК-1.3. Владеть:</p> <p>Проведением предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья</p> <p>Организацией ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами</p> <p>Проведением проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения</p> <p>Организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p> <p>Организацией обезвреживания, утилизации</p>	<p>определения доброкачественности;</p> <p>-оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;</p> <p>-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;</p> <p>-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p>
--	---	---

	<p>и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p>	
<p>ПК-2 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-2.1. Знать: ... Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции ИПК-2.2. Уметь: ... Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов,</p>	<p>знать: -порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; -методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; -правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; -формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; -требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции уметь: -определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов,</p>

	<p>выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p> <p>Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции</p> <p>Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>ИПК-2.3. Владеть:</p> <p>Проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <p>Методами отбора проб мяса и</p>	<p>выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра;</p> <p>-пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</p> <p>-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;</p> <p>-пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</p> <p>-пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;</p> <p>-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p>
--	---	---

	<p>продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований</p> <p>Методами отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований</p> <p>Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>Проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <p>Методами отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований</p> <p>Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	
Тип задач профессиональной деятельности — технологический		
<p>ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых</p>	<p>ИПК-3.1. Знать: ...</p> <p>Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Требования ветеринарно-</p>	<p>знать:</p> <p>-требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;</p> <p>-требования ветеринарно-</p>

<p>целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции</p> <p>Порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Требования ветеринарно-</p>	<p>санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</p> <p>-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</p> <p>-требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции;</p> <p>-порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</p> <p>-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</p> <p>-требования ветеринарно-</p>
---	--	--

	<p>санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ИПК-3.2. Уметь: ... Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <p>Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Определять порядок</p>	<p>санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;</p> <p>-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.</p> <p>уметь: -определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;</p> <p>-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</p> <p>-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</p> <p>-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и</p>
--	--	---

	<p>обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <p>Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ИПК-3.3. Владеть:</p> <p>Организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p> <p>Способностью готовить по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов,</p>	<p>молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</p> <p>-определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;</p> <p>-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>
--	--	--

	<p>подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>	
<p>ПК-2 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-4.1. Знать: ...</p> <p>Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и</p>	<p>знать:</p> <p>-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</p> <p>-стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;</p> <p>-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</p> <p>-стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и</p>

	<p>молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>ИПК-4.2. Уметь: ...</p> <p>Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности</p> <p>Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <p>ИПК-4.3. Владеть:</p> <p>Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>Проведением лабораторных исследований мяса и</p>	<p>молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;</p> <p>-стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;</p> <p>уметь:</p> <p>-производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;</p> <p>-определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.</p>
--	---	---

	<p>продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p> <p>Проведением лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности</p> <p>Проведением ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <p>Проведением лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции</p>	
--	--	--

6. Содержание, объем профессиональной практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях (либо в часах)

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единицы или 108 часов, продолжительность - 2 недели.

№ п/п	Наименование разделов, перечень работ	Трудоемкость в часах
1	Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов животного и растительного происхождения	30
2	Основные приборы и оборудование применяемые при осуществлении ветеринарно-санитарной экспертизы	30
3	Документооборот при проведении	40

	ветеринарно-санитарной экспертизы	
	Итого:	108

Вид аттестации: зачет с оценкой.

6.2 Практическая подготовка при реализации практики

Проведение производственной практики предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.2.1 Очная форма обучения

Семестр	Вид учебной деятельности	Количество часов	Самостоятельная работа по практической подготовке
6	Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов животного и растительного происхождения	41	391
7	Основные приборы и оборудование применяемые при осуществлении ветеринарно-санитарной экспертизы Документооборот при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	41	391
ИТОГО		864	

6.2.2 Заочная форма обучения

курс	Вид учебной деятельности	Количество часов	Самостоятельная работа по практической подготовке
4	Методики проведения	41	391

	ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов животного и растительного происхождения		
5	Основные приборы и оборудование применяемые при осуществлении ветеринарно-санитарной экспертизы Документооборот при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	41	391
ИТОГО		864	

Конкретное содержание профессиональной практики определяется руководителем практики и отражается в плане (рабочем графике) проведения практики: в индивидуальном задании обучающегося.

7. Обязанности руководителей практики и обучающегося

Руководитель практики от организации:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным образовательной программой.

Обязанности руководителя практики от профильной организации¹:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

8. Организация и структура практики

Перед началом практики руководителем проводится инструктаж по технике безопасности. Перед работой проводится инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Студенты распределяются по организациям и работают по заданию руководителя практики. На каждое задание (тему) студентом готовится отчет. Рабочее место оснащается необходимым набором оборудования, инструментов и учебно-справочной литературой.

¹Если к руководству практикой не привлекаются руководители от профильной организации, то обязанности руководителя практики от профильной организации не указываются.

Под руководством специалиста студенты выполняют соответствующее задание.

Порядок смены рабочих мест обеспечивает выполнение программы за десять рабочих дней по пять учебных часов.

Перед началом выполнения заданий специалист проводит инструктаж по технике безопасности на конкретном рабочем месте.

Самостоятельная подготовка студентов организуется преподавателями в рамках часов, предусмотренных в структуре практики.

9. Формы отчетности по практике

Для промежуточной аттестации по практике предоставляются следующие документы:

- план производственной практики (см. **Приложение 1**),
- характеристика с места практики (см. **Приложение 1**),
- отзыв руководителя практики (см. **Приложение 2**),
- отчет о прохождении практики (см. **Приложение 3**).

Отчет должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ по дням практики согласно запланированным темам и контрольным вопросам к каждой теме.

Отчет должен содержать вступительную часть (цели и задачи практики), основную часть (выполненные задания по темам практики), заключительная часть (выводы и заключения по практике), приложения (по необходимости).

Отчет составляется по окончании каждого дня практики и окончательно оформляется в последний день пребывания на практике. Отчет ведётся в рукописной форме. Текст отчета должен быть четким, аккуратно написан от руки, с обязательным оставлением полей, выделением разделов, подразделов, абзацев. Общий объем отчета 15-20 страниц. Страницы отчета должны быть сброшюрованы и пронумерованы. Допускается иллюстрирование отчета таблицами, схемами, рисунками, фотографиями по теме практики, если они действительно соответствуют запланированной теме. Приложения тоже имеют отдельную нумерацию.

Во время прохождения практики при оформлении отчета студент-практикант обязан постоянно пользоваться учебниками и учебными пособиями, учебно-методической и справочной литературой.

10. Оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Оценочные средства для промежуточной аттестации по практике включают:

- перечень компетенций, планируемых результатов практики, соотнесенных с результатами освоения образовательной программы и этапы их формирования;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе проведения практики;

Оценочные средства по практике представлены в виде фонда оценочных средств.

11. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения учебной практики

11.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

а) основная литература:

1. Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]/ В. В. Пронин, С. П. Фисенко.- М.: Лань, 2012.- 238 с.: ил., табл.- режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=3738
2. Чебакова Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: [учеб. пособие]/ Г. В. Чебакова, И. Л. Данилова.- М.: КолосС, 2011.- 312 с.- режим доступа: <http://rucont.ru/efd/227393>
3. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс].- М: Лань, 2010.- 384 с.- режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4232
4. Мишанин Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный ресурс]/ Ю. Ф. Мишанин.- М.: Лань, 2012.- режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4308
5. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учеб./ М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова.- М.: Дашков и К, 2014.- 328 с.- режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50274
6. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учеб. пособие для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / сост. В. Г. Урбан; под ред. Е. С. Воронина. - СПб.: Лань, 2010. - 384 с.

б) дополнительная литература:

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова.- 3-е изд., доп. и перераб.- СПб: Лань, 2010.- 475 с.
2. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения / Б.С.Сенченко.- Ростов н/Д: МарТ, 2001.- 703с.
3. Чернявский М.В. Анатомио-топографические основы технологии ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных: справочник/ М. В. Чернявский.- 2-е изд., перераб. и доп.- М.: Колос, 2002.- 376 с.: ил.
4. Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков.- М.: Колос, 2000.- 335 с.
5. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства / В. А. Макаров [и др.]; под ред. В. А. Макарова. - М.: Агропромиздат, 1987.- 270 с.: ил.
6. Тарарина Л.И. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных: учеб. пособие для вузов / Л. И. Тарарина, А. Д. Кривоносов; Краснояр. гос. аграр. ун-т.- Красноярск: КрасГАУ, 2004.- 152 с.: ил
7. Теплов В.И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья: учеб. пособие для вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров"/ В. И. Теплов, В. А. Панасенко.- 2-е изд.- М.: Дашков и К°, 2006.- 310 с.: ил.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник / П. В. Житенко [и др.]; под ред. П. В. Житенко.- 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Агропромиздат, 1989.- 368 с.: ил.
9. Очирова Л.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя сельскохозяйственных животных при отравлениях: метод. указ. для студентов фак. биотехнологии и вет. медицины по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства" / Л. А. Очирова, А. Б. Будаева, В. А. Чхенкели; Иркут. гос. с.-х. акад.- Иркутск: ИрГСХА, 2011. - 36 с.
10. Очирова Л.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя сельскохозяйственных животных при отравлениях [Электронный ресурс]: метод. указ. для студентов фак. биотехнологии и вет. медицины по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства"/ Л. А. Очирова, А. Б. Будаева, В. А. Чхенкели; Иркут. гос. с.-х. акад.- Электрон. текстовые дан. - Иркутск: ИрГСХА, 2011.- 1 эл. опт. Диск
11. Очирова Л.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов птиц [Текст]: метод. указ. для студентов и аспирантов,

обучающихся по спец. 111201 - "Ветеринария"/ Л. А. Очирова, А. Б. Будаева, В. А. Чхенкели; Иркут. гос. с.-х. акад. - Иркутск: ИрГСХА, 2011. - 49 с.

12. Очирова Л.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов птиц [Электронный ресурс]: метод. указ. для студентов и аспирантов, обучающихся по спец. 111201 - "Ветеринария"/ Л. А. Очирова, А. Б. Будаева, В. А. Чхенкели; Иркут. гос. с.-х. акад. - Электрон. текстовые дан. - Иркутск: ИрГСХА, 2011.- 1 эл. опт. Диск
13. Очирова Л.А. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных животных: метод. рек. / Л. А. Очирова, А. Б. Будаева.- Улан-Удэ: Изд-во БГСХА им. В. Р. Филиппова, 2013. - 185 с.
14. Очирова Л.А. Ветеринарная экспертиза молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений для бакалавров по направлению 111900.62 - "Ветеринарно-санитарная экспертиза", бакалавров по направлению 020400.62 - "Биология (охотоведение)", направления подгот. специалистов 111201.65 - "Ветеринария"/ Л. А. Очирова, А. В. Хажинова; Иркут. гос. с.-х. акад. - Электрон. текстовые дан. - Иркутск: Изд-во ИрГСХА, 2014. - 1 эл. опт. Диск
15. Реутова Е. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс]/ Е. А. Реутова.- М.: НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2013.- 95 с.- режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44514

11.2. Перечень ресурсов сети «Интернет»

№ п/п	Наименование ресурса	Адрес в Интернет
1	центральная научная сельскохозяйственная библиотека	http://www.cnshb.ru/akdil/
2	научная электронная библиотека	http://elibrary.ru/defaultx.asp
3	библиотека РГАУ-МСХА им. Тимирязева	http://library.timacad.ru/
4	Российская государственная библиотека	http://www.rsl.ru/

11.3. Перечень информационных технологий

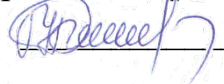
№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Лицензионное программное обеспечение		

Microsoft Windows 7 Microsoft Office 2010 Kaspersky Business Space Security Russian Edition	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
Свободно распространяемое программное обеспечение	
Libre Office 6.3.3 Adobe Acrobat Reader	просмотр электронных публикаций в формате PDF
Mozilla Firefox 83.x	веб-браузер
Google Chrome 86.x.	веб-браузер
Opera 72.x	веб-браузер

12. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения ветеринарно-санитарной практики

1	664038 Иркутская область, Иркутский район, пос. Молодежный Аудитория 611	Специализированная мебель: стол письменный - 9 шт., стулья - 17 шт., шкаф гардеробный - 1 шт., вешалка-стойка - 2 шт.; Технические средства обучения: меловая доска - 1 шт., монитор LCD 24"View Sonic - 1 шт., системный блок - 1 шт., мышь Logitech - 1 шт., ноутбук Asus P55VA - 1 шт., учебно-наглядные пособия.	Для проведения инструктажа
2	664026 город Иркутск, улица Тимирязева, 59 Аудитория 28	Специализированная мебель: столы, стулья; Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., ксерокс Canon – 1 шт., принтер – 1 шт.	для проведения консультационных и самостоятельных занятий
3	Договора с предприятиями, учреждениями и организациями	Договор 08-02/21 от 08.02.2021 Договор 24-02/2021 от 24.02.21	ОГБУ «Зиминская СББЖ» Иркутская обл., Зиминский район, г.Зима мкр. Ангарский ОГБУ «Ангарская СББЖ» 665806 Иркутская область, г. Ангарск, м-он Майск, ул. Комсомольская, 29


Программа составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Программу составила зав.кафедрой  Рядинская Нина Ильинична

Программа одобрена на заседании кафедры анатомии, физиологии и микробиологии

протокол № 7 от « 26 » марта 2021г.

Заведующий кафедрой 

Программа одобрена на заседании учебно-методической комиссии
факультета БВМ 

протокол № 7 от " 26 " марта 2021 г.

Председатель учебно-методической комиссии _____ А.С. Батомункуев

Приложение 1

Министерство сельского хозяйства РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»

План _____ практики

Студент(ка) _____

Направление подготовки _____

Профиль _____

Группа _____

Факультет(институт) _____

Молодежный 20 _____

Приложение 2 Характеристика с места практики

ХАРАКТЕРИСТИКА

руководителя практики от организации

(о работе студента: уровень теоретической подготовки студента, качество и объем выполнения заполнения запланированной работы при исполнении определенных обязанностей по должностной инструкции, состояние трудовой дисциплины, отношение к работе, полученные профессиональные навыки и компетенции)

Настоящая характеристика дана студенту(ке) ...курса _____

(Ф.И.О.)

Название практики: _____

Наименование и реквизиты организации (места прохождения практики), от которой дана характеристика: _____

(наименование организации, адрес, телефон, электронная почта)

Сроки прохождения практики: _____

Перечень работ, которые студент выполнил в организации:

В период прохождения практики студент ознакомился с особенностями работы и должностной инструкцией ..., изучил аспекты

Оценка работы студента на практике ответственным лицом:

_____ (Ф.И.О. студента) за время прохождения практики продемонстрировал хорошие теоретические знания. Во время работы показал себя целеустремленным, ответственным, дисциплинированным работником. Стремился получить новые профессиональные компетенции, знания и практические навыки. Рекомендую оценить результат практики студента _____ (Ф.И.О.) на _____ ("отлично", "хорошо", "удовлетворительно").

_____ (должность лица, выдавшего
характеристику)

_____ (наименование организации)

_____ (подпись, Ф.И.О.)

Подпись _____ заверяю.

М.П.

Министерство сельского хозяйства РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»

Кафедра _____

ОТЧЕТ О _____ ПРАКТИКЕ

в период с « » _____ 20__ г. по « » _____ 20__ г.

в _____

(место прохождения практики: _____)

Выполнил _____ Ф. И.О.

студент (очной, заочной) формы обучения

группы _____ курса _____

Руководитель практики от кафедры _____

Дата защиты отчета: « » _____ 20__ г.

Оценка _____

ОТЧЕТ О _____ ПРАКТИКЕ

1. Место и время прохождения практики _____

2. Прделанная работа (по разделам плана практики) _____

Подпись студента-практиканта _____

Подпись руководителя практики: _____

Приложение 4 *Рабочий график (план)
проведения практики (образец)*

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от организации и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики:

