

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.02(II) Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки) Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

1 АННОТАЦИЯ

1.1 Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности входит в состав основной образовательной программы высшего образования и учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" профилю подготовки "Ветеринарно-санитарная экспертиза".

1.2 Практика проходит в __9__ семестре __5__ курса и состоит из *тесно взаимосвязанных модулей*

2 ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМЫ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

2.1 Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Основными целями производственной практики являются - получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

2.2 Способы проведения практики:

Проведение практики может осуществляться следующими способами: в качестве стационарной и выездной практики.

Стационарная практика проводится в образовательной организации или ее филиале, в котором обучающиеся осваивают образовательную программу, или в иных организациях, расположенных на территории населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал. Выездная практика проводится в том случае, если место ее проведения расположено вне населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал. Выездная практика может проводиться в полевой форме в случае необходимости создания специальных условий для ее проведения.

2.3 Формы проведения практики

Организация проведения практики может осуществляться в следующих формах:

- по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.

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

3.1 Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики (знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности) и планируемых результатов освоения образовательной программы (компетенций обучающегося) представлена в таблице 1 .

Таблица 1. Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики и планируемых результатов освоения образовательной программы

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ОПК-2 способностью использовать нормативную и	Способен использовать нормативную и техническую	Знать: Этап 1: научно-техническую информацию,	Защита дневника, отчета

<p>техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, ОМР, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности</p>	<p>документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, ОМР, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности</p>	<p>передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы; Этап 2: правила составления отчетов; Уметь: Этап 1: собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы; Этап 2: составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок; Владеть: Этап 1: навыками по анализу, обобщению научно-технической информации; Этап 2: навыками по составлению отчетов и участию во внедрении результатов исследований и разработок.</p>	
<p>ОПК-4 способностью применять метрологические принципы инструментальных</p>	<p>Способен применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для</p>	<p>Знать: Этап 1: организация ветеринарного надзора; Этап 2:</p>	<p>Защита дневника, отчета</p>

<p>измерений, характерных для конкретной предметной области</p>	<p>конкретной предметной области</p>	<p>перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе; Уметь: Этап 1: осуществлять организацию и проведение мониторинга возникновения и распространения инфекционных и других болезней, биологического загрязнения окружающей среды, карантинные мероприятия, защиту населения в очагах особо опасных инвазий, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях; Этап 2: организовать и контролировать проведение массовых диагностических и лечебно-профилактических мероприятий, направленных на раннее выявление, недопущение и оперативное лечение опасных инфекционных заболеваний, в том числе, зооантропонозов; разрабатывать и осуществлять комплекс профилактических, оздоровительных и лечебных мероприятий в</p>	
---	--------------------------------------	---	--

		<p>животноводстве; организовывать согласованную деятельность ветеринарных, медико- санитарных врачей, зоотехников, агрономов по вопросам профилактики инфекционных болезней животных; проводить семинары, совещания, собрания ветеринарных работников и граждан; Владеть: Этап 1: осуществлять организацию и проведение мониторинга возникновения и распространения инфекционных и других болезней, биологического загрязнения окружающей среды, карантинные мероприятия, защиту населения в очагах особо опасных инвазий, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях; организовать и контролировать проведение массовых диагностических и лечебно- профилактических мероприятий, направленных на раннее выявление, недопущение и</p>	
--	--	---	--

		<p>оперативное лечение опасных инфекционных заболеваний, в том числе, зооантропонозов;</p> <p>Этап 2: разрабатывать и осуществлять комплекс профилактических, оздоровительных и лечебных мероприятий в животноводстве; организовывать согласованную деятельность ветеринарных, медико- санитарных врачей, зоотехников, агрономов по вопросам профилактики инфекционных болезней животных; проводить семинары, совещания, собрания ветеринарных работников и граждан; осуществлять ветеринарный надзор исследований и разработок</p>	
<p>ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и</p>	<p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок</p>	<p>Знать:</p> <p>Этап 1: классификации и дифференциальной диагностики пищевых отравлений; основных источников возникновения пищевых токсикоинфекции; случаев требующих отбора проб для исключения</p>	<p>Защита дневника, отчета</p>

<p>кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>растительного происхождения</p>	<p>обсеменения сырья и пищевых продуктов возбудителями пищевых токсикоинфекции; Этап 2: современных методов бактериологического исследования мяса, молока, яиц и других продуктов животного происхождения; гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов; Уметь: Этап 1: отбирать пробы для бактериологического исследования сырья и продуктов животного происхождения; Этап 2: проводить контроль продуктов животноводства на наличие пищевых токсикоинфекций и анализировать полученные результаты исследований; Владеть: Этап 1: навыками в диагностике пищевых токсикоинфекций по клиническому проявлению и результатам лабораторных исследований; методами бактериологического исследования сырья и продуктов</p>	
---	------------------------------------	--	--

		животного происхождения; Этап 2: отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию	
ПК-3 готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Готов осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знать: Этап 1: источники информации об использовании более эффективных технологий для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения; Этап 2: информационные системы поиска информации - система интернет; Уметь: Этап 1: внедрять в производство более эффективные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения; Этап 2: применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов; Владеть: Этап 1: приобрести опыт по внедрению в	Защита дневника, отчета

		<p>производство более эффективных технологий для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения;</p> <p>Этап 2: навыками работы с основными законами РФ, регулирующими качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения;</p>	
<p>ПК-7 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p>	<p>Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p>	<p>Знать: Этап 1: способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности</p> <p>Этап 2: методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: Этап 1: проводить сравнительный анализ наблюдаемых структурных изменений</p> <p>Этап 2: формулировать выводы и обоснования наблюдаемым структурным изменениям</p> <p>Владеть: Этап 1: способами и технологиями защиты в</p>	<p>Защита дневника, отчета</p>

		чрезвычайных ситуациях Этап 2: навыками обобщать данные о результатах ветеринарно- санитарной экспертизы на объектах Госветнадзора.	
--	--	--	--

4 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2. Перечень дисциплин, для которых «Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является основополагающей, представлен в табл. 3.

Таблица 2. – Требования к пререквизитам практики

Компетенция	Дисциплина/Практика
<i>ОПК-2</i>	Ветеринарно-санитарная экспертиза
<i>ОПК-4</i>	Биология
<i>ПК-1</i>	Анатомия животных Ветеринарно-санитарная экспертиза
<i>ПК-3</i>	Токсикология Общая генетика
<i>ПК-7</i>	Безопасность жизнедеятельности

Таблица 3 – Требования к постреквизитам практики

Компетенция	Дисциплина/Практика
<i>ОПК-2</i>	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)
<i>ОПК-4</i>	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)
<i>ПК-1</i>	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)
<i>ПК-3</i>	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)
<i>ПК-7</i>	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)

5 ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1 Время проведения практики согласно - календарного учебного графика.

5.2 Продолжительность практики составляет 4 недели.

5.3 Общая трудоёмкость практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет 6 зачетных единиц.

Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля с указанием номера осваиваемой компетенции в соответствии с ОПОП приведено в таблице 4.

Таблица 4. Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля

Разделы (этапы) практики	Трудоёмкость					Результаты	
	Зач. Ед.	Часов*			Кол-во дней	форма текущего контроля	№ осваиваемой компетенции по ОПОП
		всего	контактная работа	Выполнение инд. задания			
1	2	3	4	5	6	7	8
Общая трудоемкость по Учебному плану	6	216	144	72	24	<i>дневник и отчет практики</i>	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-7
ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП Инструктаж Знакомство со структурой и основными функциями подразделения	0,1	6	4	2	1	<i>дневник и отчет практики</i>	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-7
АНАЛИТИЧЕСКИЙ ЭТАП Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя разных видов животных порядком клеймения Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов Ветеринарно-санитарная экспертиза меда Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	5	186	124	62	19	<i>дневник и отчет практики</i>	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-7

Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов							
ОБРАБОТКА И АНАЛИЗ ПОЛУЧЕННОЙ ИНФОРМАЦИИ Выполнение индивидуального домашнего задания	0,3	12	8	4	2	дневник и отчет практики	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-7
ПОДГОТОВКА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	0,3	12	8	4	2	дневник и отчет практики	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-7
Вид контроля	дифференцированный зачет						

5.3 Выполнение индивидуального задания на практике

5.3.1 Примерный перечень вариантов индивидуальных заданий:

1. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения для здоровья населения.
2. Личная гигиена и техника безопасности при работе с животными.
3. Почему мясо разных видов животных самое востребованное?
4. Как воздействует на качество мяса плохое обескровливание туши?
5. Какие виды мяса наиболее питательны и диетичны?
6. Какие признаки мяса «говорят» созревшее или нет мясо?
7. Какими методами проводится оглушение животного?
8. Основные внешние признаки недоброкачественного мяса?
9. Какие инструменты используются при трихинеллоскопии мяса?
10. Где и каким путём распространяются токсикоинфекции?
11. Органолептические показатели недоброкачественного мяса?
12. С какой целью в ветсанэкспертизе применяется клеймо?
13. В каком случае и когда ставится треугольный штамп на мясо?
14. В каком случае ставится на мясо круглый штамп?
15. Когда на животных выписывает ветврач ветсвидетельство форма № 1?
16. В каком случае выписывается ветеринарное свидетельство форма № 2 ?
17. Виды и методы консервации мяса и мясопродуктов?
18. В каком случае подлежит мясо полной утилизации?
19. Что такое молоко и какое его назначение?
20. Как определяется механическое поражение молока?
21. Что такое редуцтазная проба молока?
22. В каком случае молокопродукты будут непригодны в пищу?
23. Какой инструмент применяется при определении плотности молока?
24. На какие показатели исследуется творог?
25. Как определить фальсифицированное молоко?
26. Как определить фальсифицированный мёд?
27. По каким показателям определяется некачественная рыба?
28. Какое мясо считается по химическим показателям – диетическим?
29. Какие инструменты необходимы в лаборатории В.С.Э.?
30. Какие визуальные изменения в печени к.р.с. при её циррозе?

5.3.1 Примерный перечень вариантов индивидуальных заданий:

1. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения для здоровья населения.

2. Личная гигиена и техника безопасности при работе с животными.
3. Почему мясо разных видов животных самое востребованное?
4. Как воздействует на качество мяса плохое обескровливание туши?
5. Какие виды мяса наиболее питательны и диетичны?
6. Какие признаки мяса «говорят» созревшее или нет мясо?
7. Какими методами проводится оглушение животного?
8. Основные внешние признаки недоброкачественного мяса?
9. Какие инструменты используются при трихинеллоскопии мяса?
10. Где и каким путём распространяются токсикоинфекции?
11. Органолептические показатели недоброкачественного мяса?
12. С какой целью в ветсанэкспертизе применяется клеймо?
13. В каком случае и когда ставится треугольный штамп на мясо?
14. В каком случае ставится на мясо круглый штамп?
15. Когда на животных выписывает ветврач ветсвидетельство форма № 1?
16. В каком случае выписывается ветеринарное свидетельство форма № 2?
17. Виды и методы консервации мяса и мясопродуктов?
18. В каком случае подлежит мясо полной утилизации?
19. Что такое молоко и какое его назначение?
20. Как определяется механическое поражение молока?
21. Что такое редуцтазная проба молока?
22. В каком случае молокопродукты будут непригодны в пищу?
23. Какой инструмент применяется при определении плотности молока?
24. На какие показатели исследуется творог?
25. Как определить фальсифицированное молоко?
26. Как определить фальсифицированный мёд?
27. По каким показателям определяется некачественная рыба?
28. Какое мясо считается по химическим показателям – диетическим?
29. Какие инструменты необходимы в лаборатории В.С.Э.?
30. Какие визуальные изменения в печени к.р.с. при её циррозе?
31. Действующая нормативно-техническая документация (Правила, ГОС-Ты, ТУ и др.). Термины и определения, используемые в ветсанэкспертизе.
32. Определение видовой принадлежности мяса, установление ее фальсификации. Особенности анатомического строения костей и внутренних органов.
33. Органолептический метод определения видовой принадлежности мяса по цвету и конфигурации туш. Физико-химические показатели жира. Качественные реакции на гликоген и реакции преципитации.
34. Строение лимфатической системы, ее особенности у различных видов животных.
35. Топография лимфатических узлов у рогатого скота, свиней и лошадей.
36. Органолептические методы исследования свежести мяса по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, состоянию жира, внутрикостного мозга, суставных полостей и сухожилий. Проба варкой.
37. Показания к лабораторным исследованиям мяса на свежесть и отбор проб. Лабораторные методы исследования мяса на свежесть. (Бактериоскопия, реакция с серно-кислой медью, определение амино-аммиачного азота, определение pH). Санитарная оценка мяса.
38. Показания к бакисследованию мяса. Отбор образцов. Бактериоскопия. Проведение первичного посева. Определение подвижности бактерий. Определение тинкториальных свойств.
39. Биохимические свойства бактерий. Серологические свойства сальмонелл. Ветеринарно-санитарная оценка при обсеменении туши и органов различными микроорганизмами.

40. Исследование мяса на трихинеллез. Отбор проб. Виды трихинеллоскопии. Группой метод трихинеллоскопии. Дифференциальная диагностика. Санитарная оценка при трихинеллезе.
41. Исследование мяса на цистицеркоз. Послеубойная и дифференциальная диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозах крупного рогатого скота и свиней.
42. Исследование мяса от больных животных, убитых в состоянии агонии и при вынужденном убое. Отбор проб. Органолептические методы. Лабораторные исследования (бактериоскопия, определение рН, пероксидазы, формольная реакция). Санитарная оценка мяса.
43. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью.
44. Основы технологии вареных, полукопченых, варенокопченых и сырокопченых колбас.
45. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: груденок, кореек, окороков и др.
46. Пороки колбас. Гигиена упаковки, транспортировки, хранения. Действующие ГОСТы. Ветсанконтроль в колбасном производстве.
47. Виды и сорта пищевого топленого жира. Изменение жира в процессе производства и хранения. Технохимический контроль. Ветеринарно-санитарная экспертиза жира-сырца, пищевого и технического жира.
48. Определение свежести мяса сельскохозяйственной птицы по действующим ГОСТам. Отбор проб. Ветсаноценка тушек и внутренних тушек и внутренних органов при инфекционных, гельминтозных и незаразных болезнях.
49. Пищевое значение яиц. Строение их и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц. Классификация товарных яиц по ГОСТу.
50. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней животных и человека. Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Отбор проб. Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на доброкачественность.
52. Контроль качества молока по ГОСТу. Базисная жирность молока. Требования к молоку, предъявляемые при закупке. Определение натуральности и санитарного качества молока.
53. Виды фальсификации молока. Пастеризация молока и определение ее уровня. Методы контроля пастеризации (лактоальбуминовая проба, реакция на пероксидазу). Определение антибиотиков в молоке.
54. Технология производства молочных продуктов. Основные пороки и их предупреждение. Требования ГОСТов и методы исследования. ВСЭ молока и молочных продуктов.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

6.1 По окончании практики обучающийся должен предоставить на кафедру следующие документы не позднее 7 календарных дней с даты начала занятий или окончания практики:

- заполненный дневник с отзывом (оценкой работы практиканта администрацией и старшим специалистом предприятия). Дневник должен быть заверен подписью ответственного лица и круглой печатью организации;

- отчет по практике. Отчет по практике подписывается обучающимся, проверяется и визируется руководителем практики. Защита отчетов производится в соответствии с установленным графиком защиты отчетов, но не позднее трех месяцев с начала учебного процесса. Нарушение сроков прохождения практики и сроков защиты считается невыполнением учебного плана. По результатам защиты отчетов, а также отзыва с места прохождения практики обучающимся выставляется оценка по практике;

- индивидуальное задание.

7 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

7.1 Форма аттестации практики дифференцированный зачет.

7.2 Время проведения аттестации с согласно учебного графика.

7.3 Зачет получает обучающийся, прошедший практику, представивший соответствующую документацию (рабочий дневник, отчет по практике, характеристику с места прохождения практики) и успешно защитивший отчет по практике.

7.4 Описание системы оценок.

7.4.1 По результатам прохождения практики начисляется максимум 100 баллов.

7.4.2 Критерии бально-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики формируются на кафедре, за которой закреплена дисциплина. Перечень критериев зависит от специфики практики.

Основные критерии:

- полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания, соответствующие программе практики – до 50 баллов;
- своевременное представление отчета, качество оформления – до 20 баллов;
- защита отчета, качество ответов на вопросы – до 30 баллов.

Форма фиксации с возможным вариантом критериев представлена в таблице 5.

Таблица 5. Структура формирования бально-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики.

№	Критерии оценок	Баллы
1	полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания	25
2	соответствие представленных результатов программе практики	25
3	своевременное представление отчета	10
4	качество оформления отчета	10
5	доклад по отчету	20
6	качество ответов на дополнительные вопросы	10
	ИТОГО	100

7.4.3 Структура формирования бально-рейтинговой оценки прохождения обучающимися практики определяется ведущим преподавателем, рассматривается и одобряется на заседании кафедры, утверждается в установленном порядке в составе программы практики.

7.4.4 Система оценок представлена в таблице 6.

Таблица 6. Система оценок

Диапазон оценки в баллах	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	Зачет
[95; 100]	A - (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85; 95)	B - (5)		
[70; 85)	C – (4)	хорошо – (4)	
[60; 70)	D – (3+)	удовлетворительно – (3)	незачтено
[50; 60)	E – (3)		
[33,3; 50)	FX – (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0; 33,3)	F – (2)		

7.4.5 Прохождение всех этапов практики (выполнение всех видов работ) является обязательным. Набрав высокий балл за один из этапов практики, обучающийся не освобождается от прохождения других этапов.

7.4.6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

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

8.1.1 Основная литература

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. Боровкова М.Ф.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45654>. — Загл. с экрана.

2. 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, 2012. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4129>. — Загл. с экрана.

8.1.2 Дополнительная литература

1. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под ред. Позняковского В.М.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71724>. — Загл. с экрана.

2. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс] : учебник / В.И. Криштафович, В.М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович ; под ред. Криштафовича В.И.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96855>. — Загл. с экрана.

3. Маюрникова, Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов, Г.А. Гореликова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 448 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69878>. — Загл. с экрана.

8.1.3 Методические указания и материалы по практике, в т. ч. методические материалы, в которых содержится форма отчетности по практике

Методические указания по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (бакалавр)

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

9.1. Программное обеспечение и информационные справочные системы:

1. Open Office

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Компьютерная техника (персональные компьютеры, учебно-методические пособия, комплекс лицензионного программного обеспечения) с возможностью подключения к сети Интернет (ЭБС "Юрайт", IPRbooks, ООО "Издательство Лань", Национальная электронная библиотека) и доступом в электронную образовательную среду университета.