

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.03.2024 14:02:33
Уникальный программный ключ:
4c46f2d9dda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Эпизоотологии, паразитологии и ветеринарной санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе

 Л.М. Иванова

26.03.2024 г.

Б2.О.04(П)

Производственная практика, ветеринарно-санитарная практика

рабочая программа практики

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов
животного и растительного происхождения

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **15 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 540

в том числе:

аудиторные занятия 60

самостоятельная работа 476

часов на контроль 4

Виды контроля:

зачет с оценкой

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	5		Итого	
	УП	РП		
Вид занятий				
Практические	60	60	60	60
В том числе в форме практ. подготовки	400	400	400	400
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	476	476	476	476
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	540	540	540	540

Программу составил(и):

канд. ветеринар. наук, доц., Григорьева Вера Валериановна

При разработке рабочей программы практики "Производственная практика, ветеринарно-санитарная практика" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939).

2. Учебный план: Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 26.03.2024 г., протокол № 12.

Рабочая программа практики проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Ефимова И.О.

Заведующий выпускающей кафедрой Ефимова И.О.

Председатель методической комиссии факультета Ефимова И.О.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	
1.1	овладение студентом профессиональной деятельностью на уровне, достаточном для дальнейшей самостоятельной работы в организациях различных организационно-правовых форм и форм собственности, а также сбор необходимой информации для написания отчета и выполнения выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.1.2	Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности
2.1.3	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках и предприятиях общественного питания
2.1.4	Внутренние незаразные болезни
2.1.5	Животноводство
2.1.6	Информационное обеспечение профессиональной деятельности
2.1.7	Микотоксикозы
2.1.8	Основы хирургии
2.1.9	Производственная практика, технологическая практика
2.1.10	Производство продукции животноводства
2.1.11	Стандартизация и сертификация продукции животноводства и растениеводства
2.1.12	Энзимология
2.1.13	Ветеринарная санитария
2.1.14	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораториях
2.1.15	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
2.1.16	Вирусология
2.1.17	Генетика
2.1.18	Зоогигиена
2.1.19	Кормление сельскохозяйственных животных
2.1.20	Методы научных исследований
2.1.21	Микробиологическая безопасность животного и растительного сырья
2.1.22	Паразитарные болезни
2.1.23	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров
2.1.24	Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.1.25	Цитология, гистология и эмбриология
2.1.26	Безопасность жизнедеятельности
2.1.27	Биологическая химия
2.1.28	Латинский язык с ветеринарной терминологией
2.1.29	Микробиология
2.1.30	Пищевая биотехнология
2.1.31	Радиобиология с основами радиационной гигиены
2.1.32	Токсикология
2.1.33	Учебная практика, общепрофессиональная практика
2.1.34	Химия
2.1.35	Анатомия животных
2.1.36	Биология
2.1.37	Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу
2.1.38	Основы физиологии
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ
ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ОПК-1.1 Знать: технику безопасности и правила личной гигиены при работе с биологическими объектами, схемы клинического исследования животных и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса в сырье и продуктах растительного и животного происхождения
ОПК-1.2 Уметь: собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные исследования, необходимые для определения качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения
ОПК-1.3 Иметь практический опыт: самостоятельного проведения обследования сырья и продуктов растительного и животного происхождения
ОПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
ОПК-2.1 Знать: экологические факторы окружающей среды; их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; механизмы влияния антропогенных и экологических факторов на организм животных
ОПК-2.2 Уметь: использовать законы экологии в сельскохозяйственном производстве, методы экологического, экономического мониторинга; давать профессиональную оценку влияния на организм животных, а также на качество сырья и продуктов растительного животного происхождения; составлять планы по ликвидации негативных факторов
ОПК-2.3 Иметь практический опыт: применения информации о современных благоприятных и неблагоприятных факторах влияющих на организм; наблюдения и анализа за социально-экономическими факторами
ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
ОПК-3.1 Знать: основы национального международного ветеринарного законодательства, положения и правила, регулирующие ветеринарно-санитарную деятельность на местном, национальном и международном уровне
ОПК-3.2 Уметь: пользоваться современными достоверными источниками по ветеринарному законодательству и нормативно-правовым актам в сфере оценки качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения
ОПК-3.3 Иметь практический опыт: применения нормативно-правовой базой и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач
ОПК-4.1 Знать: технологические возможности современного специального оборудования; методы решения задач профессиональной деятельности
ОПК-4.2 Уметь: применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, анализировать и давать заключение по результатам исследований
ОПК-4.3 Иметь практический опыт: работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при оценке качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения
ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
ОПК-5.1 Знать: современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и прикладные программы; технические средства реализации информационных процессов
ОПК-5.2 Уметь: применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности; работать со специализированными информационными базами данных
ОПК-5.3 Иметь практический опыт: работы с операционными системами, текстовыми и табличными процессами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в интернете
ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
ОПК-6.1 Знать: существующие программы профилактики и контроля зооантропонозов, контагиозных заболеваний, эмергентных или вновь возникающих инфекций; применение систем идентификации и контроля сырья и продуктов растительного и животного происхождения
ОПК-6.2 Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных и продуктов животного происхождения; осуществлять контроль запрещенных веществ в сырье и продуктах растительного и животного происхождения
ОПК-6.3 Иметь практический опыт: проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер недопущения распространения заболеваний различной этиологии через сырье и продукты растительного и животного происхождения
ПК-2. Способен участвовать в технологическом процессе по производству продуктов животного и растительного происхождения, а также выполнять ветеринарно-санитарную экспертизу этих продуктов, анализировать полученные данные и делать заключения
ПК-2.1 Знать: внешние показатели состояния туш, анатомические различия костей и внутренних органов; требования пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов; правила работы ветеринарно-санитарным оборудованием и средствами измерений; порядок клеймения мяса и мясопродуктов; порядок обеззараживания, утилизации и уничтожения опасной продукции животного и растительного происхождения
ПК-2.2 Уметь: проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, разделанного мяса, а также свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед реализацией
ПК-2.3 Иметь практический опыт: проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, молока и молочной продукции, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры

В результате освоения практики обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; нормативные правовые акты в сфере агропромышленного комплекса; природные, социально-хозяйственные, генетические и экономические факторы, влияющие на организм животных.
3.2	Уметь:
3.2.1	определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; осуществлять профессиональную деятельность с учётом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	определения биологического статуса, нормативными общеклиническими показателями органов и систем организма животных, а также качеством сырья и продуктов животного и растительного происхождения; приборно-инструментальной базой и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Подготовительный этап.							
1. Собрание по практике. 2. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. /Пр/	5	4	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7	0	4	Отметка в журнале по ОТ и ТБ Участие в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Раздел 2. Основной производственный этап.							
Ознакомление с организацией работы на предприятии или в структурном подразделении /Пр/	5	10	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7	0	10	Отражение в дневнике и отчете по практике Участие в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

Ознакомление с организацией работы на предприятии или в структурном подразделении /Ср/	5	100	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7	0	100	Отражение в дневнике и отчете по практике Участие в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Анализ по объектам исследования продуктов растительного и животного происхождения за определенный период. /Пр/	5	4	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7	0	4	Отражение в дневнике и отчете по практике Участие в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Анализ по объектам исследования продуктов растительного и животного происхождения за определенный период. /Ср/	5	30	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7	0	30	Отражение в дневнике и отчете по практике Участие в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного и животного происхождения. /Пр/	5	10	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7	0	10	Отражение в дневнике и отчете по практике Участие в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного и животного происхождения. /Ср/	5	150	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7	0	150	Отражение в дневнике и отчете по практике Участие в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Сбор материала для отчёта. /Пр/	5	20	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7	0	20	Отражение в дневнике и отчете по практике Участие в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

Сбор материала для отчёта. /Ср/	5	140	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7	0	60	Отражение в дневнике и отчете по практике Участие в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Раздел 3. Завершающий этап.							
Обработка и систематизация собранного материала. Написание отчета по технологической практике /Пр/	5	4	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7	0	4	Защита отчета Участие в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Обработка и систематизация собранного материала. Написание отчета по технологической практике. /Ср/	5	56	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7	0	0	Защита отчета

Подготовка к защите отчета по практике на кафедре эпизоотологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы /Пр/	5	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7	0	8	Защита отчета Участие в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Раздел 4. Зачет с оценкой							
Зачет с оценкой /Зачёт СОц/	5	4	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3		0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Перечислите задачи практики.
2. Назовите источники информации практического материала.
3. Назовите источники информации, которыми воспользовались при решении задач практики, но не предложенные в Программе практик и руководителями практики.
4. Дайте краткую характеристику методик ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, меда, растительных продуктов, применяемых в лаборатории с указанием конкретных результатов экспертиз по каждой группе продуктов.
5. Как оформляют и выдают ветеринарные сопроводительные документы.
6. Назовите формы документов учета и отчетности и их заполнение.
7. Перечислите действующие нормативно-технические документации (Правила, ГОСТы, ТУ и др.); термины и определения, используемые в ветеринарно-санитарной экспертизе.
8. Назовите методы послеубойной диагностики и отличие тенуикольного цистицерка от эхинококка.
9. Методы послеубойной диагностики и ветеринарно-санитарная оценка при обнаружении эхинококков, фасциол, дикроцелий, метастронгилид и других паразитов.
10. Понятие об эпизоотическом очаге. Виды эпизоотических очагов. Природная очаговость инфекционных болезней.
11. Сущность и задачи эпизоотологического исследования. Приёмы и способы эпизоотологического исследования, эпизоотологическое обследование хозяйства.
12. Способы и режимы дезинвазии в зависимости от степени устойчивости возбудителей паразитозов к действию дезинфектантов.
13. Дератизация на птицефабриках.
14. Дератизация на объектах мясоперерабатывающих предприятий.
15. Физические и химические методы стерилизации тары, использующейся при консервации сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
16. Методы микробиологического исследования.

17. Пути внедрения в организм, распространение в нем и выделение из организма патогенных микробов.
18. Дозиметрические измерения мощности дозы гамма-облучения на территории объекта.
19. Отбор проб; их подготовка, обработка и радиометрические исследования.
5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену
не предусмотрено
5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)
не предусмотрено
5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля
Индивидуальные задания, обязательные для выполнения студентом, позволяющие ему приобрести практические навыки, решать профессиональные задачи, используя знания, полученные при освоении предшествующих практике дисциплин (модулей). Разработаны основные требования к выполнению заданий, методические рекомендации к их выполнению и критерии оценивания. К оценочным средствам относятся: - отзыв руководителя практики; - дневник практики; - отчет студента о прохождении практики.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Маловастый К. С.	Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: учебное пособие	СПб.: Лань, 2013	Электронный ресурс
Л1.2	Мишанин Ю. Ф.	Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие	СПб.: Лань, 2012	Электронный ресурс
Л1.3	Пронин В. В., Фисенко С. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум	СПб.: Лань, 2018	Электронный ресурс
Л1.4	Урбан В. Г., Воронин Е. С.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие	СПб.: Лань, 2010	Электронный ресурс
Л1.5	Боровков М. С., Фролов В. П., Серко С. А., Боровков М.Ф.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник	СПб.: Лань, 2013	Электронный ресурс
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Боровков М. С., Фролов В. П., Серко С. А., Боровков М.Ф.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник	СПб.: Лань, 2008	45
Л2.2	Авдеева Е. В., Головина Н. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов: лабораторный практикум	СПб.: Проспект науки, 2011	8
Л2.3	Житенко П. В., Елемесов К. Е., Шуклина Н. Ф., Кирикбаев С. К.	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	Казань: КомСнаб, 2005	20
Л2.4	Пронин В. В., Фисенко С. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум	СПб.: Лань, 2012	7
Л2.5	Ларионов Г. А., Косяев Н. И., Леонтьев Л. Б.	Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты: учебное пособие	Чебоксары: ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, 2016	55
Л2.6	Латыпов Д. Г., Муллакаев О. Т., Залялов И. Н.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие	СПб.: Лань, 2017	Электронный ресурс
Л2.7	Кузнецов А. Ф., Лунегов А. М., Рожков К. А., Лунегова И. В.	Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов: учебник	СПб.: Лань, 2017	Электронный ресурс
6.3.1 Перечень программного обеспечения				
6.3.1.1	OC Windows XP			

6.3.1.2	GIMP
6.3.1.3	MozillaFirefox
6.3.1.4	MozillaThinderbird
6.3.1.5	7-Zip
6.3.1.6	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.7	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.8	OfficeStandard 2010
6.3.1.9	OfficeStandard 2013
6.3.1.10	LibreOffice
6.3.1.11	OC Windows 7
6.3.1.12	OC Windows 8
6.3.1.13	OC Windows 10
6.3.1.14	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com
6.3.2.2	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.3	Национальная электронная библиотека. Доступ посредством использования сети «Интернет» на 32 терминала доступа. https://нэб.рф/
6.3.2.4	Электронная библиотека технического ВУЗа (ЭБС «Консультант студента»). Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.studentlibrary.ru
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM. Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://znanium.com/
6.3.2.6	Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru ». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. https://www.biblio-online.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
123		Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)
404		Учебная аудитория	Ученические столы (20 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул (81 шт.), трибуна (1 шт.), доска классная (1шт.), демонстрационное оборудование (экран настенный с электроприводом (1 шт.), проектор – LG DS125 (1 шт.), ноутбук JBM Lenovo i32350 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
412		Учебная аудитория	Ученические столы (12 шт.), стулья (24 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска классная (1шт.), шкаф стеклянный (2 шт.)
415		Учебная аудитория	Ученические столы (12 шт.), ученические стулья (24 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул преподавателя (1 шт.), стол для лабораторных исследований (1 шт.), трибуна (1 шт.), доска классная (1шт.), полотно рулонное на штативе (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРАКТИКИ