

1. Цели практики

Цель учебной технологической практики формировать у студентов базовых знаний о социальной значимости специальности ветеринарно-санитарного эксперта для последующего изучения дисциплин профессионального цикла для подготовки бакалавров по направлению «Ветеринарно-санитарная экспертиза», профиль «Ветеринарно – санитарная экспертиза»

2.2 Задачи учебной технологической практики:

- формировать представление о необходимости знаний нормативно-правовой документации при осуществлении ветеринарно-санитарной экспертизы;
- ознакомить студентов с работой ветеринарно-санитарного эксперта во всех точках переработки сельскохозяйственных и промысловых животных;
- ознакомить студентов с правилами отбора проб с объектов ветеринарной санитарии с учётом всех требований;
- ознакомить будущих бакалавров как осуществляется сбор, обработка, анализ, систематизация научно-технической информации по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы, санитарии, сертификации и стандартизации;
- ознакомить будущих бакалавров подготовкой исходных данных для составления планов проведения мероприятий по ветеринарно-санитарной экспертизе на предприятиях по переработке продуктов животноводства, на рынке, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы;
- подготовить будущих бакалавров к участию во внедрении достижениях ветеринарной науки на практике с целью улучшения методов и средств производственно-санитарного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

3. Место учебной практики в структуре ОПОП

Учебная технологическая практика входит в Блок 2 «Практики» вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений ОПОП высшего образования по направлению подготовки 36.03.01

Ветеринарно-санитарная экспертиза. Индекс Б2.В.02 (У).

Технологическая учебная практика является начальным этапом в системе практической подготовки будущих специалистов, готовых к решению профессиональных задач. Функциональное предназначение практики – формирование активной социальной позиции будущего специалиста и организатора исследовательской лабораторной работы в лабораториях ветеринарно – санитарной экспертизы.

Для эффективного прохождения практики обучающиеся должны освоить такие дисциплины, как: химия, биология, анатомия животных, природные и техногенные воздействия на животный и растительный мир, методика научных исследований, введение в профессиональную деятельность, методы проведения лабораторных исследований, приборы и оборудование для ветеринарно-санитарной экспертизы, химия пищи, зоотехнический анализ кормов, биологическая и экологическая безопасность продукции, ветеринарно- санитарная экспертиза кисломолочных продуктов, микробиология.

Учебная технологическая практика способствует закреплению и углублению теоретических знаний, полученных обучающимся по данным дисциплинам, а также способствует развитию у обучающихся способности применять знания, полученные при изучении различных дисциплин, в комплексном виде для решения сложных задач.

Для успешного прохождения учебной практики, обучающиеся должны иметь следующие «входные» знания:

- методы лабораторной оценки качества и безопасности сырья, продукции животного и растительного происхождения;

- приборы, оборудование лаборатории ветеринарно – санитарной экспертизы, их назначение и использование при оценке качества сырья и продукции животного и растительного происхождения;

- требования нормативных документов, предъявляемых к безопасности сырья и готовой продукции животного происхождения;

- пути проникновения микробов в мясо, яйцо, молоко и другие продукты переработки, микробиологические процессы при получении колбас, мол. продуктов, сыров, масла, микробиологические процессы при хранении мяса, молока, яиц;

- порядок проведения послеубойного осмотра туш и органов убойных животных;

- порядок ветеринарного клеймения и заполнения ветеринарной отчетности в области ВСЭ;

- порядок приёма сырья и продукции на исследование;

- правила работы с сырьем и продукцией животного происхождения;

- микробиологию продуктов животноводства.

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения компетенции: УК-1.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД – 1 УК – 1.1	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.
ПК - 1	Способен осуществлять	ИД – 1 ПК – 1.1	Проводит исследования и дает

	оценку качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей и в соответствии с нормативно-правовой документацией		заключение о качестве сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей
		ИД – 2 ПК – 1.2	Использует нормативно-правовую документацию для оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
		ИД – 3 ПК – 1.3	Применяет специальное лабораторное оборудование и средства измерения с целью определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

4. Вид практики, способ и формы ее проведения

Вид практики - учебная, *тип практики* - технологическая, *способ проведения* - стационарная, выездная (проводится в Академии, либо в профильной организации, расположенной на территории Уссурийского городского округа)., *форма проведения* – дискретно: по видам практик.

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

В результате прохождения учебной общепрофессиональной практики обучающийся должен: ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3

Знать:

- механизмы научного поиска, анализа, проведения экспериментов, организации опросов, составления анкет и т.п. (ИД – 1 УК – 1.1);
- методики исследований сырья и продуктов животного и растительного

происхождения с учетом биологических особенностей (ИД – 1 ПК – 1.1);

- требования нормативно-правовой документации к качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 2 ПК – 1.2);
- функциональное назначение специального лабораторного оборудования и средств измерения, используемых при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 3 ПК – 1.3).

Уметь:

- вести поисковые исследования, используя свои способности, возможности, современные ресурсы, опирающиеся на реальные достижения науки, техники, технологий ИД – 1 УК – 1.1);
- проводить исследования и анализировать полученные результаты (ИД – 1 ПК – 1.1);
- применять нормативно-правовую документацию при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 2 ПК – 1.2);
- использовать специальное лабораторное оборудование и средства измерения при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 3 ПК – 1.3).

6. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях

7. Объем технологической практики для обучающихся очной и заочной форм обучения составляет 3 ЗЕТ, продолжительность – 2 недели.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		Формы текущего контроля
1	Подготовительный (Ознакомление с целями, задачами, содержанием практики. Разработка рабочего	2	4	Опрос

	<p>графика (плана) выполнения заданий во время проведения практики. Составление индивидуального задания проведения практики. Повторение вводного инструктажа по технике безопасности. Составление дневника и начальный этап работы с рекомендуемой литературой)</p>			
2	<p>Производственный (Требования, предъявляемые к предубойному осмотру скота и птицы. Ветеринарно-санитарные правила о разрешении и сроках убоя больных и вакцинированных животных. Ветеринарносанитарная экспертиза продуктов убоя животных и птиц, требования по оформлению документов проведенной экспертизы. Организация работы лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках, требования о доставке пищевых продуктов животного и растительного происхождения, перечень пищевых продуктов, не подлежащих для реализации на продовольственных рынках. Ветеринарносанитарный контроль качества</p>	2	10	Сбор документации

	пищевых продуктов животного и растительного происхождения.			
3	Отчетный (Оформление отчета, защита отчета)	14	76	Отчет, дневник, защита отчета
Итого:		18	90	108 (зачет)

8. Формы отчетности по практике

Перед выходом на практику обучающийся должен ознакомиться с методическими указаниями по прохождению учебной технологической практики. Руководитель практики проводит инструктаж обучающихся по технике безопасности. При проведении практики основной формой организации труда является индивидуальная работа каждого обучающегося под руководством преподавателя.

Все выполненные работы обучающийся оформляет в соответствии с установленными требованиями и сдает руководителю практики от института.

Обучающийся несет полную ответственность за своевременное и качественное выполнение порученной работы. При выполнении работ в процессе практики, обучающиеся руководствуются указаниями руководителя практики и методическими указаниями.

Во время практики на обучающегося распространяются общее трудовое законодательство, правила охраны труда и внутреннего распорядка организации. После окончания практики обучающийся представляет руководителю практики дневник и отчет о практике.

Обучающийся-практикант должен выполнять следующие виды работ:

- изучение нормативной документации, регламентирующей деятельность организации по оценке качества сырья и продуктов;
- изучение методологии исследования сырья и продуктов;
- изучение структуры лаборатории, взаимоотношений организации с государственными органами и внешними организациями;
- подготовка отчета по прохождению общепрофессиональной учебной практики и представление его руководителю.

На технологической учебной практике в учреждениях и организациях обучающиеся знакомятся с должностными обязанностями работающих там специалистов.

Обучающийся обязан вести дневник о прохождении учебной технологической практики, в котором каждый рабочий день должен найти подробное описание по направлениям:

- ознакомительное – виды деятельности, перечень решаемых вопросов;
- производственное (лабораторное) – виды работ, объем, способ выполнения, затраченное время, расчеты.

Дневник регулярно проверяется, о чем делается соответствующая запись, а по окончании практики соответствующим образом оформляется, подписывается обучающимся и руководителем практики.

По окончании практики дневник в виде приложения к отчету сдается руководителю практики.

Без представления дневника учебная технологическая практика не засчитывается.

Формой отчетности по результатам практики являются написание отчета.

Отчет должен быть оформлен надлежащим образом.

Отчет по общепрофессиональной практике составляется на основании анализа фактического материала, изложенного в дневнике.

Объектом для анализа является любая лаборатория, осуществляющая контроль качества и безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Примером могут служить:

- Ветеринарно-санитарные лаборатории рынка;
- КГБУ Межобластная ветеринарно-санитарная лаборатория и ее филиалы;

Производственные лаборатории (мясоперерабатывающих производств, молокоперерабатывающих производств и т.д.)

Приступая к составлению отчета, обучающийся предварительно проводит анализ литературных источников по данной тематике.

Отчет составляют в следующей последовательности:

1. Титульный лист (на титульном листе отчета указываются министерство, полное наименование вуза, направление подготовки, профиль, название практики, место прохождения, сроки практики, фамилия и инициалы обучающегося, группа, ученая степень, звание, фамилия, инициалы руководителя и год защиты отчета.

2. Содержание

3. Введение (дают краткую характеристику исследуемому объекту, его место нахождения, виды деятельности)

4. Структура организации исследуемого объекта (руководитель, штат, производственные отделы)

5. Описание материально-технической базы (приборы, оборудование)

6. Нормативная документация (ГОСТ, Методические указания, Правила, инструкции, которые используются в организации для осуществления деятельности)

7. Заключение (указываются в краткой форме этапы проведенной работы)

8. Список литературы (приводятся источники, которые вы использовали при написании отчета, не менее 10).

9. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Формой промежуточной аттестации по итогам практики является зачет.

Результаты прохождения ознакомительной учебной практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация по учебной практике проводится на основе выполнения заданий согласно плана-графика, подготовки письменного отчета обучающегося по итогам прохождения практики, защиты отчета по практике, проводимого в форме собеседования, принимаемого руководителем практики, которая оценивается с учетом указанных ниже критериев:

«Зачтено» – необходимые компетенции сформированы в достаточной объеме, все предусмотренные программой учебной практики задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, не ниже порогового уровня.

«Не зачтено» – необходимые компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой учебной практики заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, ниже порогового уровня; выполненные задания практики содержат грубые ошибки.

Процедура собеседования при защите отчета включает в себя:

– письменный отчет, содержание которого должно соответствовать программе практики;

– ответы обучающегося на вопросы руководителя практики;

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

10.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Паспорт фонда оценочных средств технологической практики

а. модели контролируемых компетенций

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Код формируемой компетенции	Формы текущего роля
1	Подготовительный (Ознакомление с целями, задачами, содержанием практики. Разработка рабочего графика (плана) выполнения заданий во время проведения практики. Составление индивидуального задания проведения практики. Повторение вводного инструктажа по технике безопасности. Составление дневника и начальный этап работы с рекомендуемой литературой)	УК-1.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3	текущий
2	Производственный (Требования, предъявляемые к предубойному осмотру скота и птицы. Ветеринарно-санитарные правила о разрешении и сроках убоя больных и вакцинированных животных. Ветеринарносанитарная экспертиза продуктов убоя животных и		текущий

	птиц, требования по оформлению документов проведенной экспертизы. Организация работы лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках, требования о доставке пищевых продуктов животного и растительного происхождения, перечень пищевых продуктов, не подлежащих для реализации на продовольственных рынках. Ветеринарносанитарный контроль качества пищевых продуктов животного и растительного происхождения.		
3	Отчетный (Оформление та, защита отчета)		промежуточный

в. требование к результатам освоения дисциплины

В результате прохождения общепрофессиональной учебной практики обучающийся должен

Знать:

- механизмы научного поиска, анализа, проведения экспериментов, организации опросов, составления анкет и т.п. (ИД – 1 УК – 1.1);
- методики исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей (ИД – 1 ПК – 1.1);
- требования нормативно-правовой документации к качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 2 ПК – 1.2);

- функциональное назначение специального лабораторного оборудования и средств измерения, используемых при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 3 ПК – 1.3).

Уметь:

- вести поисковые исследования, используя свои способности, возможности, современные ресурсы, опирающиеся на реальные достижения науки, техники, технологий ИД – 1 УК – 1.1);

- проводить исследования и анализировать полученные результаты (ИД – 1 ПК – 1.1);

- применять нормативно-правовую документацию при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 2 ПК – 1.2);

- использовать специальное лабораторное оборудование и средства измерения при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 3 ПК – 1.3).

10.2 Описание показателей и критерий оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.

Программа оценки контролируемой компетенции:

№	Разделы (этапы) тики	Код формируемой компетенции	Формы текущего роля
---	----------------------	-----------------------------	---------------------

1	<p>Подготовительный (Ознакомление с целями, задачами, содержанием практики. Разработка рабочего графика (плана) выполнения заданий во время проведения практики. Составление индивидуального задания проведения практики. Повторение вводного инструктажа по технике безопасности. Составление дневника и начальный этап работы с рекомендуемой литературой)</p>	УК-1.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3	Отчет по разделам (устно и письменно)
2	<p>Производственный (Требования, предъявляемые к предубойному осмотру скота и птицы. Ветеринарно-санитарные правила о разрешении и сроках убоя больных и вакцинированных животных. Ветеринарносанитарная экспертиза продуктов убоя животных и птиц, требования по оформлению документов проведенной экспертизы. Организация работы лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках, требования о доставке пищевых продуктов животного и растительного происхождения, перечень пищевых</p>	УК-1.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3	Отчет по разделам (устно и письменно)

	продуктов, не подлежащих для реализации на продовольственных рынках. Ветеринарносанитарный контроль качества пищевых продуктов животного и растительного происхождения.		
3.	Отчетный (формирование отчета, защита отчета)		Отчет по практике

Таблица 2 – Примерный перечень оценочных средств

№	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Собеседование	Средство контроля, организованное в виде специальной беседы преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины, представленные в связи с требованиями к компетенциям, предусмотренным РПД

Таблица 3 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции (ИД – 1 УК 1.1; ИД – 1 ПК 1.1, ИД – 2 ПК 1.2, ИД – 3 ПК 1.3)*			
	Неудовлетворитель	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний выше, соответствующем нормативам; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний выше, соответствующем нормативам; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задач не продемонстрированы основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с минимальными ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения и с негрубыми ошибками. Выполнены задания, в полном объеме, но некоторые с ошибками.	Продемонстрированы все основные умения, которые – на уровне закрепленных навыков. Решены все типовые задачи с минимальными ошибками. Выполнены задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеются знания и умения недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, требуется дальнейшая практика в большинстве практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и мотивации в целом достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
Уровень сформированности компетенции	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий
Сумма баллов (Б)**	0 – 60	61 – 75	76 – 85	86 – 100

* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

** – Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по учебной общепрофессиональной практике проводится в соответствии с локальными

нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме зачета в 4-ом семестре.

Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

Методика оценивания

1) По столбальной шкале в таблицу 4 занести баллы (B_i), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по учебной общепрофессиональной практике

Код индикатора компетенции	Условное значение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ИД – 1УК 1.1	Б1	76
ИД – 1 ПК 1.1	Б2	86
ИД – 1 ПК 1.2	Б3	76
ИД – 1 ПК 1.3	Б4	86
Итого	$(\sum B_i)$	324
В среднем	$(\sum B_i) / n$	81

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотношения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) общепрофессиональная практика

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень мированнос мпетенций	низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«Зачтено» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«Не зачтено» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Текущая аттестация обучающихся по учебной технологической практике проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

10.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения учебной практики

ИД – 1 УК 1.1

1. Методы утилизации биоотходов.
2. Виды сопроводительных документов.
3. Клеймение мяса и мясопродуктов.
4. Нормативные документы, которые используются в лабораториях

ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках, их перечень.

5. Перечислите лабораторные исследования того вида продукции, который вы исследовали.

6. Перечислите основные органолептические методы исследований.

7. Послеубойная ВСЭ туш и органов разных видов животных.

8. Правила проведения трихинеллоскопии.

9. Требования к лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы?

10. Что включает в себя инструктаж по технике безопасности?

11. Что относится к дополнительным методам исследования?

ИД – 1 ПК 1.1

1. Особенности проведения экспертизы мяса диких животных.

2. Виды фальсификации молочной продукции.

3. Виды фальсификации мясной продукции.

ИД – 2 ПК 1.2

1. Методику проведения радиометрического контроля продукции растениеводства.

2. Знать инфекционные болезни, передающиеся через продукцию животноводства человеку.

ИД – 3 ПК 1.3

1. Устройство, оборудование и условия работы в лаборатории ВСЭ.

2. Биологическая безопасность в лаборатории ВСЭ.

3. Материально-техническое обеспечение лабораторий ВСЭ.

4. Основы технологии производства молочной продукции.

5. Основы технологии производства мясной продукции.

6. Фальсификация продуктов животноводства.

7. Ветеринарная санитария.

8. Санитарная микробиология.

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

11.1 Основная литература:

1. Задорожин, П.А. Общая и клиническая патофизиология животных : учеб. пособие / П.А. Задорожин, Д.В. Евтушенко ; ФГБОУ ВПО "Примор. гос. с.-х. акад.". - 2-е изд. - Уссурийск : ФГБОУ ВПО ПГСХА, 2014. - 141 с.

2. Байматов, В. Практикум по патологической физиологии : учеб. пособие / В. Байматов. – СПб. : Лань, 2013. - 352 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/> (дата обращения: 29.10.2019). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. -Текст: электронный.

3.Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М.Ф. Боровков, В.П.Фролов, С.А.Серко ; под ред. М.Ф. Боровкова. - СПб. : Лань, 2013. - 480 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/> (дата обращения: 10.03.2019) - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

Дополнительная литература:

1.Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учеб. пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. - 2-е изд., перераб. - СПб. : Лань, 2015. - 304 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/61365> (дата обращения: 10.03.2019). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. -Текст: электронный.

3. Ветеринарная санитария : учеб. пособ. для студ. высш. учеб. завед. / А.А. Сидорчук, Крупальных В.Л., Н.И. Попов, А.А. Глушков.— СПб : Лань, 2011

.— 368 с.

4.Ветеринарная санитария: учеб. пособ. для студ. высш. учеб. завед /

А.А. Поляков.- М.: Лань, 2012.- 365 с.

5.Чебакова Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учеб. пособ. / Г.В.Чебаков, И.А. Данилова. – М.: КолосС, 2011. – 312с.

в) интернет-ресурсы: 1. Научная электронная библиотека e-library.ru

2.Министерство сельского хозяйства Примоского края - <http://www.agrodv.ru/>

3. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ): <http://www.cnshb.ru/akdil/default.htm>

9.Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>

10. Электронная библиотека издательства ООО «Издательство Лань» 11. Электронная библиотека ФГБНУ ЦНСХБ

12. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)

- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

13. Описание материально-технической базы для проведения практики

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
692510, Приморский край, г. Уссурийск, проспект Блюхера, д. 44 ауд. 230 Лаборатория птицеводства Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебные столы 12 (24 посадочных мест), стол преподавательский, доска меловая, плакатницы, сейф, муляж по птицеводству; оборудование для специальных дисциплин
692510, Приморский край, г. Уссурийск, проспект Блюхера, д. 44 ауд. 318 Лаборатория пчеловодства и коневодства Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций	Учебные столы 12 (24 посадочных мест), стол преподавательский, доска меловая, стол с кафедричкой, шкаф для хранения телевизора, раковина, оборудование для изучения дисциплины пчеловодства и коневодства, оборудование для специальных дисциплин, переносное мультимедийное оборудование, ноутбук
692510, Приморский край, г. Уссурийск, проспект Блюхера, д. 44 Ауд. 141 Электронный читальный зал №1. Аудитория для самостоятельной работы	Специализированная мебель, ПК (Celeron(r) cpu) - 15 шт., выход в Internet, комплект лицензионного программного обеспечения, доступ в ЭБС издательства «Лань», eLIBRARY

14. Методические рекомендации по организации и проведению практики Методические указания по прохождению учебной технологической практики для обучающихся очной и заочной по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза/ Подвалова В.В., Колтун Г.Г. – ФГБОУ ВО Приморская ГСХА Уссурийск, 2020. -22 с.

15. Особенности реализации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля)

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными

возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина (модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение дисциплины (модуля).

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины (модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдением следующих общих требований: проведение занятий для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по вопросам реализации данной образовательной программы

Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 ч.