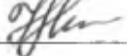
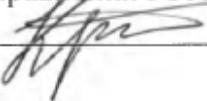




Составитель: Немкова Н.П., кандидат ветеринар. наук, доцент

 «25» 05 2016 г.

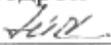
Рецензент: Крестобинцев Г.Б., государственный инспектор отдела пограничного ветеринарного контроля на государственной границе РФ и транспорте  
Управления Россельхознадзора по Красноярскому краю

 «27» 05 2016 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению 36.03.01 – ветеринарно-санитарная экспертиза

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол №13 от 06.06.2016 г.

Зав. кафедрой Строганова И.Я., д-р. биол. наук, доцент

 «06» 06 2016 г.

## Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины протокол № 9 «10» 06 2016 г.

Председатель методической комиссии  
Турицына Е.Г. д.в.н, профессор

Турицына «10» 06 2016 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки (специальности) д.б.н., доцент Строганова И.Я.

И.Я. Строганова «06» 06 2016 г.

Заведующие кафедрами:

Зав. кафедрой анатомии,  
патологической анатомии  
и хирургии, д.вет.н., проф.

Н.В. Донкова

Н.В. Донкова

Зав. кафедрой внутренних  
незаразных болезней, акушерства  
и физиологии сельскохозяйственных  
животных, д.б.н., проф.

С.Г. Смолин

С.Г. Смолин

## РЕЦЕНЗИЯ

*на программу преддипломной практики по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01– Ветеринарно-санитарная экспертиза*

Составитель: Немкова Н.П., к.в.н., доцент

Практическое обучение студентов в высших учебных заведениях является составной частью учебно-воспитательного процесса, в результате которого закрепляются теоретические знания, приобретаются необходимые навыки и умения в профессиональной деятельности. Применение полученных теоретических знаний студентами на практике формирует у них творческое отношение к труду и помогает лучше ориентироваться в выбранной специальности.

Практика организуется в соответствии с основной образовательной программой и учебным планом, рекомендуемым для данного направления подготовки квалификации «бакалавр».

Программа преддипломной практики содержит аннотацию, цели, задачи и структуру практической работы. В ней указаны формы контроля, приведены критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций. Программа содержит перечень учебной литературы, рекомендуемой для изучения практических вопросов данной дисциплины.

Рецензируемая программа преддипломной практики по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза. Она выступает основой, с помощью которой осуществляется организация образовательного процесса, и полностью соответствует всем новым требованиям ФГОС ВО.

*Рецензент:*

Государственный инспектор отдела пограничного ветеринарного контроля на гос. границе РФ и транспорте Управления Россельхознадзора по Красноярскому краю



Г.Б. Крестобинцев

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>АННОТАЦИЯ</b> .....	5
<b>1. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»</b> .....	6
1.1. Внешние и внутренние требования.....	6
1.2. Место практики по дисциплине в учебном процессе.....	7
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ</b> .....	8
<b>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ПРАКТИКИ</b> .....	10
<b>4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</b> .....	10
<b>5. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ДНЕВНИКА И ОТЧЁТА</b> .....	13
5.1. Ведение дневника.....	13
5.2. Оформление отчёта.....	13
<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ</b> ...14	
6.1. Основная литература.....	14
6.2. Дополнительная литература.....	15
6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы.....	17
<b>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ</b> .....	18
<b>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	18
<b>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД</b> .....	19

## АННОТАЦИЯ

Практическое обучение студентов в высших учебных заведениях является составной частью учебно-воспитательного процесса, в результате которого закрепляются теоретические знания, приобретаются необходимые навыки и умения в профессиональной деятельности. Применение полученных теоретических знаний студентами на практике формирует у них творческое отношение к труду и помогает лучше ориентироваться в выбранной специальности.

Практика организуется в соответствии с основной образовательной программой и учебным планом, рекомендуемым для направления подготовки (специальности) 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза», квалификация (степень) «бакалавр».

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является частью профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по направлению 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы у студентов 3–4 курсов в 6–8 семестрах.

Практика направлена на приобретение умений и навыков по ветеринарно-санитарной экспертизе.

Содержание преддипломной практики охватывает круг вопросов, связанных с решением проблем ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды по средствам контроля выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий, качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства продуктов переработки домашних животных и птицы.

Программой практики по дисциплине предусмотрены следующие виды контроля: дневник и отчёт по производственной практике.

Общая трудоёмкость преддипломной практики по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составляет 3 зачётные единицы, 108 часов.

### **Используемые сокращения:**

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

ООП – основная образовательная программа.

# 1. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ВETERИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

## 1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» включена в ООП, в цикл профессиональных дисциплин базовой части.

Преддипломная практика по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является частью подготовки бакалавра по направлению «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Реализация в практике по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» требований ФГОС ВО и Учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза должна формировать следующие компетенции:

- умение использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;

- умение проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знание правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе;

- способность и готовность организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных;

- способность и готовность к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;

- способность и готовность осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств.

- способность и готовность использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы РФ, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации и т.д.;

- способность и готовность осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения;

- способность и готовность участвовать в разработке проектов по строительству ветеринарных учреждений и клиник, животноводческих комплексов, технологических линий по переработке продукции животноводства и их экспертизе согласно ветеринарно-санитарным и гигиеническим требованиям;

– способность и готовность проводить консультативную деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, судебно-ветеринарной экспертизы и организации ветеринарного дела.

– способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную просветительскую работу среди населения; осуществлять социокультурное и гигиеническое образование владельцев животных;

– способность и готовность осуществлять сбор научной информации, подготовку обзоров, аннотаций, составление рефератов и отчетов, библиографий, участвовать в научных дискуссиях и процедурах защиты научных работ различного уровня, выступать с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований, анализировать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования, разрабатывать планы, программы и методики проведения научных исследований, проводить научные исследования и эксперименты;

– способность и готовность к участию в освоении современных теоретических и экспериментальных методов исследования с целью создания новых перспективных средств, в организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований; умение применять инновационные методы научных исследований в ветеринарии и биологии.

### *1.2. Место практики по дисциплине в учебном процессе*

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется практика по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза», является прохождение учебных практик по дисциплинам: «Эпизоотология и инвазионные болезни», «Ветеринарная микробиология и микология», «Клиническая диагностика», «Гигиена животных», «Патологическая анатомия», «Внутренние незаразные болезни», «Паразитология и инвазионные болезни», «Токсикология», «Гигиена и технология молока и молочных продуктов», «Гигиена и технология мяса и мясных продуктов».

Особенностью преддипломной практики по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является закрепление практических навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения; ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях, направленного на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды.

Контроль знаний студентов проводится в форме оформления дневника и отчета по преддипломной практике.

## 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

*Целью* преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентом по различным вопросам, касающимся проблем ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях, направленных на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя; охрану окружающей среды посредством контроля выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий, качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства продуктов переработки домашних животных и птиц, обеспечивающих благополучие животноводства, охрану здоровья населения и производство доброкачественной и безопасной продукции.

*Задачи практики:*

1. Систематизировать полученные знания по ветеринарно-санитарной экспертизе.

2. Приобретение умений и навыков в области ветеринарии для решения задач, связанных с решением проблем ветеринарно-санитарной экспертизы, которые направлены на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя.

В результате прохождения практики по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» студент должен:

*Знать:*

- основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц;
- особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
- эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;
- перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование;
- устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов;
- ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов;
- надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов;
- профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами.

### ***Уметь:***

- проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц;
- проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;
- отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;
- проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения и мёда;
- осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечивать выпуск доброкачественной продукции;
- проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии;
- проводить радиометрический контроль продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении.

### ***Владеть:***

- методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц;
- методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы;
- методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и не консервированного мяса;
- методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных;
- методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;
- методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и мёда;
- методами исследования молока и молочных продуктов;
- методами распознавания мяса различных видов животных;
- методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;
- методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

### 3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ПРАКТИКИ

#### Распределение трудоемкости практики дисциплины по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость					
	зач. ед.	час.	по семестрам			
			7	8	9	10
<b>Общая трудоемкость</b> преддипломной практики по дисциплине по учебному плану	3,0	108	108			
<b>Вид контроля:</b>						
Дневник и отчет по преддипломной практике		+	+			

#### 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Раздел дисциплины	Всего часов	Формы контроля
1	2	3	4
1	Изучение организации и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях хозяйства (частного предпринимателя) при убойе животных и переработке их туш: проведение предубойного обследования животных, методика осмотра продуктов убоя, обезвреживание условно-годных мясопродуктов, утилизация конфискатов.	4	Дневник и отчет по преддипломной практике
2	Изучение санитарно-гигиенических правил получения, первичной обработки, исследования молока на ферме и транспортирования его на переработку. Студент даёт оценку качества получаемого молока и рекомендации по его улучшению. Знакомится с методами исследования молока во время приёмки на молокоперерабатывающее предприятие.	4	Дневник и отчет по практике
3	Ознакомление с ветеринарной работой ближайшего механизированного мясоперерабатывающего предприятия и участие в мероприятиях: - порядок приёмки убойных животных; - предубойный режим содержания животных; - организация и проведение предубойного ветеринарного осмотра животных; - мероприятия при обнаружении инфекционных	4	Дневник и отчет по практике

	<p>болезней животных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка животных к убою.</li> </ul> <p>Изучение содержания работы государственного ветеринарного контроля на различных участках технологического процесса предприятия.</p>		
4	<p>Участие в предубойном исследовании сельскохозяйственной птицы на птицеперерабатывающем предприятии:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок сдачи-приёмки птицы на убой;</li> <li>- организация предубойного ветеринарного осмотра птицы;</li> <li>- мероприятия при обнаружении инфекционных болезней птицы.</li> </ul>	4	Дневник и отчет по практике
5	<p>Участие в послеубойном исследовании продуктов и сырья животного происхождения в соответствии с Ветеринарным законодательством и Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.</p>	4	Дневник и отчет по практике
6	<p>Ознакомление с организацией работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка, на транспорте, таможне, пограничных ветеринарных пунктах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расположение, устройство, оборудование, штат;</li> <li>- методика осмотра туш и органов животных (птицы), порядок отбора проб и отправки их для бактериологического исследования, трихинеллоскопия свиных туш, санитарная оценка и клеймение мяса;</li> <li>- схема проведения исследований мяса, субпродуктов, птицы, рыбы, яиц, мёда, молока, растительных и других продуктов;</li> <li>- ведение документации: оформление журналов повседневного учёта исследуемых продуктов, их наименование; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов.</li> </ul>	18	Дневник и отчет по практике
7	<p>Подробное изучение методов исследования и участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на рынках, при этом определение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- свежести, видовой принадлежности продуктов убоя, мяса больных животных;</li> <li>- свежести мяса птицы, наличия инфекционных, инвазионных и незаразных болезней;</li> </ul>	30	Дневник и отчет по практике

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- качества яиц домашней птицы (свежесть, категория, наличие пищевых и непищевых пороков);</li> <li>- показателей качества молока и молочных продуктов (кислотность, плотность, массовая доля жира, наличие фальсификаций);</li> <li>- показателей натуральности мёда (влажность, кислотность, диастазное число, наличие фальсификаций);</li> <li>- свежести и наличия инфекционных, инвазионных и незаразных болезней рыбы и рыбопродуктов;</li> <li>- свежести, наличия вредителей и признаков порчи растительных пищевых продуктов.</li> </ul>		
8	Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения.	4	Дневник и отчет по практике
9	Правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов (ветеринарное свидетельство, вет. справка, ветеринарный сертификат).	4	
10	Выполнение ветсанконтроля при переработке мясопродуктов, получении готовой продукции и полуфабрикатов, а также при их хранении.	4	Дневник и отчет по практике
11	Использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям.	4	
12	Транспортирование скоропортящихся продуктов: организация перевозок продуктов животного происхождения, правила погрузки, условия и допустимые сроки транспортирования; документация на продукты; ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте.	4	Дневник и отчет по практике
13	Сертификация пищевых продуктов. Правовые основы сертификации в Российской Федерации, системы сертификации. Нормативная документация.	4	Дневник и отчет по практике
14	Порядок проведения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке, хранению и реализации продуктов животноводства.	4	
15	Организация и функции Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.	4	Дневник и отчет по практике
16	Государственный ветеринарно-санитарный надзор при экспортно-импортных операциях.	4	
17	Провести статистическую обработку полученных	4	Отчет по

	данных, а также анализ выполнения основных нормативных документов (инструкций), касающихся особо опасных инфекционных, инвазионных болезней, влияющих на безопасность и качество готовой продукции.		преддипломной практике
	<b>Всего:</b>	<b>108</b>	

## 5. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ДНЕВНИКА И ОТЧЁТА

Аттестация по итогам практики включает в себя письменный отчёт и дневник с отзывом руководителя предприятия. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка. Материалы выполнения заданий практик могут быть использованы и оформлены в соответствии с методическими требованиями в виде темы бакалаврской работы.

### *5.1. Ведение дневника*

Записи в дневнике производятся ежедневно. Каждые 10 страниц дневника необходимо заверять подписью непосредственного руководителя практики и печатью с места прохождения практики (или пронумеровать страницы, прошить и заверить на последней странице у руководителя практики подписью и печатью с места прохождения практики).

Дневник студенты сдают на проверку преподавателю на кафедру, за которой закреплен студент приказом ИПБиВМ ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет».

### *5.2. Оформление отчёта*

По результатам проведенной работы на преддипломной практике студенты составляют отчёт с анализом, критическими замечаниями, выводами и предложениями, используя требования санитарных и ветеринарных норм, ХАССП, по охране окружающей среды и биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

Отчёт – основной документ, подтверждающий факт прохождения студентом преддипломной практики и полноту выполнения её программы. Отчёт должен отражать все виды и объём работ, выполненных практикантом и изложенных им в дневнике.

Отчёт по преддипломной практике должен содержать сведения о проделанной работе, а также анализ деятельности предприятия и ветеринарно-санитарного контроля по отдельным направлениям ветеринарной работы.

Качество отчёта отражает уровень профессиональной подготовки студента и служит основанием для оценки преддипломной практики. Отчёт по практике – это самостоятельная творческая работа студента, которая сдаётся в деканат в течение 10 дней после её окончания.

Для составления отчёта требуется изучить и проанализировать документы, предусмотренные программой практики, подготовить иллюстрации, написать образцы ветеринарных документов и другие материалы. К сбору и подготовке этих материалов студент приступает с первого дня практики. Для написания отчёта правильным литературным языком нужно использовать рекомендуемую ниже и другую литературу.

В отчёте практикант даёт краткую характеристику расположения и устройства лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка, её оснащённости и организации работы. Описывает организацию и методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах ветеринарно-санитарного контроля и надзора. Включает данные о количестве экспертиз пищевых продуктов, проведённых самим студентом, санитарной оценке этих продуктов, приводит данные о количестве случаев отправки проб мяса в лабораторию и о результатах бактериологических исследований. Описывает случаи браковки мяса, молока и других пищевых продуктов.

В конце каждого раздела студент даёт анализ, делает отчёт о проделанной им лично работе, о приобретенных навыках и освоении профессиональных приёмов, о приобретенном опыте организации отдельных мероприятий и видов работы.

В заключение даёт оценку организации работы по ветеринарно-санитарной экспертизе в хозяйстве, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка и других объектах государственного ветеринарного надзора, а также рекомендации по её улучшению.

Отчёт должен быть оформлен аккуратно (по возможности на компьютере), иллюстрирован схемами, диаграммами, рисунками, фотографиями. Весь цифровой материал лучше приводить в форме таблиц. Таблицы, фотографии, схемы, рисунки нумеруются сквозной нумерацией и должны быть озаглавлены.

К отчёту прилагаются копии ветеринарных документов: ветеринарные свидетельства, справки, акты на выбраковку и проведенные ветеринарно-санитарные мероприятия, отчёты, планы, схемы, карты и т.д. Все приложения должны быть прошиты и пронумерованы.

Отчёт по преддипломной практике студент сдаёт в деканат для регистрации, после чего он передается на соответствующую кафедру для рецензии и защиты на комиссии.

## **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

### *6.1. Основная литература*

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко – СПб.: Лань, 2010. – 480 с.

2. Боровков, М.Ф. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе / М.Ф. Боровков, В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2011 – 310 с.

3. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов. Учебное пособие. / И.Г. Серегин, Б.В. Уша – М.: РАПП, 2008. – 408 с.
4. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами молока и молочных продуктов: Учебное пособие /А.В. Смирнов – СПб.: Гиорд, 2009. – 112 с.
5. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. – М.: Колос, 2007.
6. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения / Б.С. Сенченко. – Ростов-на-Дону, 2001.

#### *6.2. Дополнительная литература*

1. Закон Российской Федерации «О ветеринарии» от 14.05.93 № 4979–1.– М.: Росзоветснабпром, 2000.
2. Федеральный закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов», № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. – Собрание законодательства Российской Федерации, 2000. – № 2, ст. 150.
3. Федеральный закон « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.– Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650
4. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. (СанПин 2.3.2. 1078–01) – СПб.: СПбГАВМ, 2006.
5. Костенко, Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: Ветеринарные методические указания / Ю.Г. Костенко. – М.: Гном и Д, 2003. – 108 с.
6. Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи: Учебное пособие / И.Г. Серегин, А.А. Кунаков, М.Ф. Боровков, В.С. Касаткин. – М.: МГУПБ, 2004. – 190 с.
7. Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках: Учебное пособие./ И.Г. Серегин, М.Ф. Боровков, В.Е. Никитченко. – СПб: ГИОРД, 2005. – 472 с.
8. Шуклин, Н.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов / Н.Ф. Шуклин. Под ред. К.Е. Елемесова. – Казань: Академкнига, 2005. – 520 с.
9. ГОСТ Р 52054-2003. Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия. – М.: Издательство стандартов, 2003.
10. ГОСТ 19792–2001. Мед натуральный. – М.: Издательство стандартов, 2004.
11. ГОСТ Р 52121–2003. Яйца куриные пищевые. Технические условия. – М.: Издательство стандартов, 2003.

- 12.ГОСТ 23042–86. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира. – М.: Издательство стандартов, 2003.
- 13.ГОСТ 29235.0–74 – 20235.2–74. Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса. Методы бактериологического анализа. – М.: Издательство стандартов, 2004.
- 14.ГОСТ 7686–88. Кролики для уоя. Технические условия. – М.: Издательство стандартов, 2004.
- 15.Боровков, М.Ф. Ветеринарная и фитосанитарная экспертиза свежих овощей и фруктов непромышленного изготовления, реализуемых на продовольственных рынках, предприятиями торговли и общественного питания: Учебное пособие / М.Ф. Боровков, Ю.Г. Боев, А.Ф. Бессараб и др. – М.: ФГОУ ВПО МГАВМиБ, 2007. – 223 с.
- 16.Боровков, М.Ф. Определение видовой принадлежности мяса животных. Метод. пособие./ М.Ф. Боровков, О.В. Швец, А.К. Кириллов – М.: ФГОУ Российская академия кадрового обеспечения АПК, 2002. – 33с.
- 17.Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебно-методическое пособие/ М.Ф. Боровков, П.В. Житенко, Т.А. Григорьева – М.: ФГОУ ВПО МГАВМиБ им. К.И.Скрябина, 2003. – 54 с.
- 18.Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при радиационных поражениях: Метод. указ. / М. Ф. Боровков, Т.В. Курмакаева, В.С. Касаткин и др. – М.: МГАВМиБ, 2000. – 22 с.
- 19.Волков, А. Х. Стандартизация и управление качеством продукции животноводства: Метод. пособ./ А.Х. Волков – Казань, 2000. – 20 с.
- 20.Житенко, П. В., Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков – М.: Агропромиздат, 2000. – 335 с.
- 21.Касаткин, В. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка яиц и яичных продуктов: Учеб. пособ. / В.С. Касаткин – Новгород, 2000. – 68 с.
- 22.Костенко, Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов уоя животных: Ветеринарные методические указания / Ю.Г. Костенко – М., 2003. – 112 с.
- 23.Курмакаева, Т.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц. Учебно-методическое пособие/ Т.В. Курмакаева, М.Ф. Боровков, Ю.В. Петрова – М., 2009. – 46 с.
- 24.Меньшикова, З. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса крупного рогатого скота при лейкозе: Метод. указ./ З.Н. Меньшикова, М.Ф. Боровков, Т.В. Курмакаева – М.: МГАВМиБ, 2000. – 38 с.
- 25.Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов. Учебное пособие. / А.В. Смирнов. – СПб.: Гиорд, 2009. – 112 с.
26. Ветеринарно-санитарные требования при производстве, хранении, перевозке, реализации, утилизации или уничтожении молока и

молочной продукции, мяса и мясной продукции: нормативное издание. – М.: ФГНУ «Росинформагротех», 2010. – 80 с.

### *6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы*

1. Немкова, Н.П. Гигиенические и ветеринарные требования к размещению и содержанию предприятий мясной промышленности: метод. указания к лабор.-практ. занятиям / Н.П. Немкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2006. – 16 с.

2. Немкова, Н.П. Основные гигиенические и санитарно-противоэпидемические требования к предприятиям молочной промышленности: метод. указания / Н.П. Немкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2008. – 31 с.

3. Немкова, Н.П. Гигиенические и санитарные требования к обработке оборудования на предприятиях молочной промышленности: метод. указания / Н.П. Немкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2008. – 31 с.

4. Немкова, Н.П. Ветеринарно-санитарный контроль производства колбасных изделий: метод. указания / Н.П. Немкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2007. – 20 с.

5. Немкова, Н.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов: метод. указания / Н.П. Немкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2008. – 26 с.

6. Немкова, Н.П. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов и готовой продукции: метод. указания / Н.П. Немкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2007. – 20 с.

7. Немкова, Н.П. Правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов: метод. указания / Н.П. Немкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2008. – 35 с.

8. Немкова, Н.П. Биотехнология, классификация, экспертиза кисломолочных продуктов: метод. указания / Н.П. Немкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2009. – 39 с.

9. Немкова, Н.П. Санитарная обработка на предприятиях мясной промышленности: метод. указания / Н.П. Немкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2007. – 46 с.

10. Немкова, Н.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы: метод. указания / Н.П. Немкова, Л.И. Тарарина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2006. – 24 с.

11. Макаров, А.В. Ветеринарная санитария и гигиена производства мяса и мясных продуктов: метод. указания / А.В. Макаров; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2009. – 39 с.

12. Коломейцев, А.В. Порядок организации инспекторских проверок: учеб.-метод. пособие / А.В., Л.И. Тарарина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2010. – 34 с.

13. Тарарина, Л.И. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. пособие / Л.И. Тарарина, А.В. Коломейцев; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2008. – 220 с.

14. Оценка качества продуктов животноводства: учебное пособие / Н.П. Симонова, В.А. Симонов, Л.И. Тарарина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск, 2006. – 159 с.

21. Тарарина, Л.И. Руководство по ветеринарному надзору и ветсанэкспертизе продуктов убоя животных: учеб. пособие. Изд. 2-е, перераб. и доп. / Л.И. Тарарина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск, 2007. – 159 с.

## 7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

Контроль знаний проводится в форме текущей аттестации. Текущая аттестация производится преподавателями, ответственными за прохождение практики по дисциплине.

Заключительная аттестация проводится в виде проверки дневников и отчетов по прохождению практики.

Общее количество баллов – 100.

### Система оценок

<b>85–100</b>	<b>«Отлично»</b> – все предусмотренные программой практики задания <b>выполнены, приобретены</b> необходимые практические навыки работы.
<b>72–84</b>	<b>«Хорошо»</b> – все предусмотренные программой практики задания <b>выполнены, приобретены отдельные</b> практические навыки работы. Некоторые виды заданий выполнены <b>с ошибками</b> .
<b>53–71</b>	<b>«Удовлетворительно»</b> – не все необходимые практические навыки работы приобретены, большинство предусмотренных программой практики учебных заданий <b>выполнены, некоторые</b> из выполненных заданий содержат <b>ошибки</b> .
<b>31–50</b>	<b>«Неудовлетворительно»</b> – необходимые практические навыки работы <b>не приобретены, большинство</b> предусмотренных программой практики учебных задания <b>не выполнено</b> .

## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

1. Испытательная лаборатория ФГБУ «Красноярский референтный центр Россельхознадзора по Красноярскому краю»
2. Лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынков г. Красноярска.
3. Предприятия районов и городов Красноярского края и соседних областей.

4. Специализированные аудитории (П-7, 2-48), оснащенные средствами мультимедиа для проведения лекционных занятий, что позволяет читать все лекции в виде презентаций. Специализированные аудитории (П-6, П-7, П-8) и лаборатория КрасГАУ для проведения лабораторных и практических занятий, оснащенные стендами, макетами, приборами, оборудованием, реактивами, лабораторной посудой.

**ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД**

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработала:**

доцент, канд. ветеринар. наук

Немкова Н.П.

\_\_\_\_\_  
(подпись)