

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 07.02.2019 09:05:03

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

Институт животноводства и ветеринарной медицины

Кафедра эпизоотологии, зоогигиены,  
ветсанэкспертиза

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ) ПРАКТИКА

Методические указания по производственной (технологической)  
практике для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01  
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Уссурийск, 2016

УДК 619

Составители:

Колтун Г.Г., доцент, канд.с.-х.наук;

Уманец А.А., доцент к.б.н.

Производственная (технологическая) практика. Методические указания по производственной (технологической) практике для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / сост. Г.Г. Колтун, А.А. Уманец. – 2-е изд., перераб. и доп. – ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Уссурийск, 2016. – 21 с.

Рецензент: Момот Н.В., профессор, доктор вет.наук, академик МААО

Издается по решению методического совета ФГБОУ ВО Приморская ГСХА

## **1. Цель производственной (технологической) практики**

**Цель производственной (технологической) практики** приобретение практических навыков по ветеринарной санитарии, по ведению ветеринарной документации, ветеринарно-санитарной экспертизе, санитарной оценке продукции животного происхождения, профилактическим, ветеринарно-санитарным мероприятиям проводимым на производстве.

## **2. Задачи производственной (технологической) практики**

Задачи производственной ветеринарной практики:

1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения.
2. Организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора.
3. Использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям.
4. Использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий.
5. Осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки.
6. Ознакомление обучающихся с работой объектов ветеринарно-санитарного обслуживания.
7. Изучение ветеринарно-санитарных требований, предъявляемых к объектам ветеринарно-санитарного обслуживания с целью получения продуктов животноводства высокого санитарного качества.
8. Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности для человека и животных заболеваний, возбудители которых передаются через продукты убоя, и на охрану окружающей среды.

9. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного происхождения.

10. Организация и проведение экспертизы продукции и сырья животного происхождения при паразитарных болезнях.

11. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов и сырья животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

12. Изучение научно-технической и патентной литературы в области переработки пищевой продукции и сырья животного происхождения, ее анализ и обобщение

### **3. Место производственной практики в структуре образовательной программы**

Тип практика –Производственная - Технологическая практика Б.2 П.2

В процессе прохождения практики обучающийся использует знания и умения, сформированные в процессе изучения дисциплин базовой и вариативной частей основной профессиональной образовательной программы высшего образования, а также при выполнении программ учебной практики. Логическая и содержательно-методическая взаимосвязь преддипломной практики с теоретической и практической подготовкой обучающегося обусловлена тем, что преддипломная практика является завершающим этапом обучения, во время которого обучающийся занимается выполнением выпускной квалификационной работы, используя материал, собранный во время прохождения производственной практики.

#### **4. Вид практики, способ и формы ее проведения**

Вид практики - производственная практика, выездная, дискретнаяЯ.

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

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен освоить следующие **компетенции:**

- Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);

- Способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ПК-4);

- Способность принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования (ПК-12).

В результате прохождения данной практики обучающийся должен приобрести следующие **умения**

- проводить ветеринарно-санитарные мероприятия и ветеринарно-санитарную экспертизу при убойе животных и реализации продуктов животного и растительного происхождения;

- использовать научно-техническую информацию, включая современные информационные технологии;

- использовать правила безопасности жизнедеятельности;

- проводить патологоанатомическое вскрытие, судебно-ветеринарную экспертизу и давать заключение о причинах смерти животного;

- организовывать работу коллектива;

- использовать современные средства и системы контроля и управления качеством продукции животноводства;

- применять современные методы исследований в области ветеринарной медицины, биологии, биотехнологии и животноводства;

- изучать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт ветеринарно-санитарной экспертизы;

- принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования

Навыки:

- решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанных с профессиональной деятельностью в области животноводства и ветеринарии;
- безопасного обращения с основными видами сельскохозяйственных животных;
- проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, судебной экспертизы, ветеринарного надзора;
- проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации, уборки, транспортировки, уничтожения и утилизации трупов, а также по компостированию и биотермическому обеззараживанию навоза;
- лабораторных методов исследования материалов от животных с целью дифференциальной диагностики заболеваний (клинической, бактериологической, вирусологической, гельминтологической и др.);
- использования современных средств и систем контроля и управления качеством продукции животноводства;
- работа с нормативно-правовой документацией в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы. .

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

Общая трудоемкость производственной практики составляет 2 зачетных единицы, продолжительность 2 недели.

## 7. Содержание практики

№ п/п	Разделы практики	Виды работ по практике	Форма отчетности
1	Подготовительный	Инструктаж по технике безопасности. Обсуждение организационных вопросов с руководителем практики от предприятия.	Журнал по технике безопасности
2	Производственный	<p><u>1. Ветеринарно-санитарная экспертиза</u> необходимо ознакомиться с организацией рабочего места ветеринарного эксперта, документацией, необходимой для учета всех исследований, изучить оборудование для проведения ВСЭ, по возможности самостоятельно проводить контроль качества продукции животноводства, грибов, овощей и т.д., освоить методики предубойного (если есть возможность осмотра животных) и послеубойного осмотра туш и органов животных, трихинеллоскопию, а также научиться давать обоснованное заключение о качестве и безопасности исследованных пищевых продуктов и сырья, подлежащих ВСЭ.</p> <p><u>2. Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животного происхождения</u> изучить основные документы системы менеджмента качества предприятий перерабатывающей промышленности, лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках, ветеринарных лабораторий, станций по борьбе с болезнями животных и т.д., порядок проведения сертификации продукции, выпускаемой на перерабатывающих предприятиях, порядок получения сертификатов в системах управления качеством (ISO 9000-2001, HAASP и т.д.</p>	Дневник, отчет, приложение к отчету

		<u>3. Ветеринарная санитария</u> Ознакомиться с порядком проведения и сроками плановой дезинфекции, дератизации, дезинсекции в месте прохождения практики; проведенные за период практики ветеринарно-санитарные мероприятия, применяемые для этого препараты и средства, оборудование, сроки выдержки, меры безопасности при проведении мероприятий.	
3	Отчетный	Подготовка отчета о производственной практике. Защита отчета перед комиссией, на кафедре, за которой прикреплен обучающийся.	Дневник, отчет, презентация

## 8. Формы отчетности по практике

письменный дневник + отчет (в печатном виде)

Дневник и отчет по результатам прохождения производственной практики оформляется на основании анализа фактических данных, полученных при прохождении практики.

## 9. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

По итогам производственной практики предусмотрена промежуточная аттестация в виде комиссионной защиты отчета с дифференцированным зачетом.

К защите отчета по практике допускаются обучающиеся при наличии всех документов, подписей и печатей, характеризующих положительно их деятельность.

В отчете дается подробный анализ проделанной работы в соответствии с программой практики.

Содержательная сторона практики оформляется в виде Отчета о преддипломной практике. Структурными элементами отчета являются:

- титульный лист;

- введение;
- Ветеринарно-санитарная экспертиза;
- Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животного происхождения;
- Ветеринарная санитария;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения.

### **Характеристика основных разделов практики**

#### **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Обучающийся, обучающийся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен проходить производственную практику в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке, на станциях по борьбе с болезнями животных, где имеются лаборатории для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, в межобластной ветеринарной лаборатории, в пунктах пограничного ветеринарного и фитосанитарного контроля, в отделениях Россельхознадзора, боенских предприятиях и т.д.

В период практики обучающимся необходимо ознакомиться с организацией рабочего места ветеринарного эксперта, документацией, необходимой для учета всех исследований (журналы по проведению трихинеллоскопии, экспертизы молока и молочных продуктов, меда, ветеринарные сопроводительные документы, акты отбора проб и т.п.), изучить оборудование для проведения ВСЭ, по возможности самостоятельно проводить контроль качества продукции животноводства, грибов, овощей и т.д., освоить методики предубойного (если есть возможность осмотра животных) и послеубойного осмотра туш и органов животных, трихинеллоскопию, а также научиться давать обоснованное заключение о качестве и безопасности исследованных пищевых продуктов и сырья, подлежащих ВСЭ.

В отчете после прохождения производственной практики необходимо отразить:

- Расположение, устройство и место для проведения послеубойного осмотра туш и органов животных;
- Перечень инструментов для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;
- Перечень приборов, имеющихся в лаборатории (пункте) с указанием их точной марки и инструкции по их применению;
- Методику послеубойного осмотра туш и органов животных, клеймение мяса, определение категорий упитанности животных;
- Методы обезвреживания условно годной продукции и сырья животного происхождения, утилизацию непригодного сырья и продукции животного происхождения;
- Порядок отбора проб и отправка их для бактериологического, вирусологического, токсикологического и иных видов исследования в ветеринарную лабораторию;
- Санитарную оценку исследованного сырья и продуктов животного происхождения, в том числе указать точное количество отобранных и исследованных проб за период практики;
- При проведении ВСЭ мяса диких животных и пернатой дичи описать особенности проведения экспертизы с указанием причины смерти животного или птицы;
- Описать все применяемые методики исследования сырья и продуктов животного происхождения, которые выполняются в месте прохождения практики (качественные реакции, посевы на питательные среды, пробы и т.д.) применительно к каждому виду исследуемых образцов меда, молока, мяса, рыбы, субпродуктов и т.д.;
- При прохождении практики на объектах, подлежащих ветеринарному контролю (границе, отделениях Россельхознадзора, эпизоотическом отряде и т.п.) помимо вышесказанного необходимо отразить все случаи утилизации конфискатов и порядок оформления ветеринарной документации, также следует описать порядок пограничного ветеринарного и фитосанитарного кон-

троля при перемещении подконтрольных ветеринарной службе грузов и ведение ветеринарной документации;

- При прохождении практики в ветеринарной лаборатории также необходимо отразить порядок приема проб сырья и продукции животного происхождения, отбора проб для различных видов исследования и отразить наиболее интересные результаты исследований (положительные пробы) с указанием подробных методик исследования данной пробы, изучить особенности экспертизы тех или иных пищевых продуктов и сырья животного происхождения в лабораториях ВСЭ на рынке;

- При прохождении практики на боенском предприятии, перерабатывающем предприятии, холодильниках и т.д. в отчете следует указывать порядок приемки сырья и вспомогательных материалов на предприятии, условия хранения сырья и готовой продукции, порядок выдачи ветеринарных сопроводительных документов, ведение и форму текущей ветеринарной документации касаемых ветеринарно-санитарной экспертизы (журнал учета входного сырья, журнал учета расхода нитрита натрия, и т.д.), порядок проведения первичного контроля качества выпускаемой продукции, в случае наличия на предприятии первичной лаборатории – методики лабораторного контроля качества сырья и выпускаемой продукции.

К отчету о прохождении практики необходимо представить презентацию о месте прохождения практики, а также вложить в отчет в виде приложений копии ветеринарных сопроводительных документов (ветеринарных свидетельств, ветеринарных справок, ветеринарных сертификатов), актов отбора проб, сопроводительных на отобранный материал, фотографии или видеосъемку наиболее интересных случаев из практики ветеринарного эксперта, копии страниц журналов, образцы отпечатков клейм и штампов, актов на утилизацию конфискатов, копии инструкций к приборам, копии ГОСТов, МУК, ТУ и т.д. на проведение различных методик исследований сырья и готовой продукции.

## **Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животного происхождения**

При прохождении технологической практики обучающийся, по направлению подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза должен знать основные документы системы менеджмента качества предприятий перерабатывающей промышленности, лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках, ветеринарных лабораторий, станций по борьбе с болезнями животных и т.д., порядок проведения сертификации продукции, выпускаемой на перерабатывающих предприятиях, порядок получения сертификатов в системах управления качеством (ISO 9000-2001, HAASP и т.д.), изучить международную СИ и систему единиц, не входящих в МСИ в части их использования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.

В отчете необходимо отразить следующее:

- Порядок аккредитации предприятия/лаборатории в СМК;
- Порядок получения сертификатов соответствия на выпускаемую предприятием продукцию, в том числе порядок добровольной сертификации;
- Порядок разработки и утверждения ГОСТов, ТУ, ОСТов на разрабатываемую предприятием продукцию;
- Номенклатуру и порядок использования ГОСТов, МУК, ТУ, рекомендаций, инструкций в работе лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы;
- Описать определения основных единиц измерения при обработке результатов исследования;
- Изложить порядок признания предприятия, лаборатории, СББЖ соответствующей той или иной системе управления качеством предприятий;
- Описать методику обработки результатов исследования сырья и пищевых продуктов, подлежащих ВСЭ на ЭВМ (например, обработку результатов ПЦР на ГМ-компоненты, результатов исследования на хроматографе и т.д.);

- Включить в отчет копии сертификатов, ГОСТов, ТУ, ОСТов, МУК, рекомендаций на сырье и продукцию животного происхождения, подлежащих ветеринарно-санитарной экспертизе.

В качестве приложений в отчете необходимо внести фотографии приборов, копии сертификатов системы СМК, ГОСТ на Систему измерений (СИ) и т.д.

### **Ветеринарная санитария**

Обучающийся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен проходить производственную практику в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке, на станциях по борьбе с болезнями животных, где имеются помещения для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, в межобластной ветеринарной лаборатории, в пунктах пограничного ветеринарного и фитосанитарного контроля, в отделениях Россельхознадзора, боенских предприятиях и т.д. В связи с этим ему необходимо изучить:

- Порядок проведения и сроки плановой дезинфекции, дератизации, дезинсекции в месте прохождения практики;
- Концентрации и названия растворов дезинфектантов, правила приготовления и состав приманок для грызунов, названия и форма препаратов для дезинсекции, методики их расчета;
- Организацию профилактической мойки и дезинфекции тары, инвентаря и спецодежды на предприятиях перерабатывающей промышленности и в лабораториях ВСЭ на рынках;
- Порядок проведения дезинфекции кожевенного сырья при обнаружении заболеваний, требующих этого;
- Устройство и порядок использования оборудования для проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- Меры безопасности при работе с препаратами, применяемыми для различных видов санитарных мероприятий;
- Методику составления планов ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятии или в лаборатории, в пунктах пограничного контроля, складах, холодильниках и т.д.;
- Контроль качества дезинфекции, дератизации, дезинсекции;
- Порядок утилизации биологических отходов и порядок составления актов на утилизацию/ уничтожение биоотходов и непригодной продукции.

Также обучающимся следует научиться составлять акты на проведение профилактических или вынужденных ветеринарно-санитарных мероприятий (акты на дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию, на списание применяемых препаратов и т.д.), а также самостоятельно провести какое-либо санитарное мероприятие под контролем руководителя практики от производства.

В отчете следует отразить все проведенные за период практики ветеринарно-санитарные мероприятия, применяемые для этого препараты и средства, оборудование, сроки выдержки, меры безопасности при проведении мероприятий. Если в лабораториях или на предприятиях применяются системы озонирования или очистки воздуха, то описать оборудование и порядок его использования с указанием почасового графика включений.

В качестве приложений необходимо включить фотографии приборов, этапов проведения ветеринарно-санитарных мероприятий, инструкции к препаратам и средствам для дезинфекции, дезинсекции, дератизации, копии актов, результатов лабораторного контроля качества дезинфекции, инструкций по проведению различных ветеринарно-санитарных мероприятий, графиков ветеринарно-санитарных мероприятий, договоров на вывоз и утилизацию биологических отходов и другие материалы.

По завершении технологической практики обучающиеся в соответствующий срок представляют на выпускающую кафедру дневник и отчет по практике, включающий текстовые, табличные и графические материалы, отражающие решение предусмотренных программой практики задач.

Обучающийся защищает отчет по производственной практике в виде презентации публично в течение 10-15 минут на заседании кафедры. Затем он отвечает на вопросы членов комиссии и преподавателей. После комиссионного обсуждения отчета по итогам преддипломной практики, дается заключение о дифференцированном зачете.

**В результате прохождения производственной (технологической) практики у обучающихся формируются следующие компетенции**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
<p align="center"><b>ПК -1</b></p> <p>Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	Знает	Основные методы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
	Умеет	Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
	Владеет	Способами проведения ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхожде-

		ния
<p><b>ПК-4</b> Способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	Знает	Приемы использования нормативной и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности
	Умеет	использовать использованием современных технологий при решении профессиональных задач
	Владеет	Техникой использования современных технологий при решении профессиональных задач
<p><b>ПК-12</b> Способность принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования</p>	Знает	перспективное направления исследований
	Умеет	Проводить экспериментальные исследования в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования
	Владеет	Способами проведения экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования

### Критерии выставления оценки обучающихся при проведении промежуточной аттестации по технологической практике

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка	Требования к сформированным компетенциям
$\geq 86$	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
$\geq 76$	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется обучающийся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно

		применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
$\geq 61$	<i>«удовлетворительно»</i>	Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающийся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
$\leq 61$	<i>«неудовлетворительно»</i>	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающийся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

**Промежуточная аттестация обучающихся.** Промежуточная аттестация технологической практики для направления подготовки 36.03.01 проводится в соответствии с локальными нормативными актами Приморской ГСХА и является обязательной.

Промежуточная аттестация осуществляется по результатам проверки отчета и устных ответов на вопросы дифференцированного зачета.

Оценивание фактических результатов обучения обучающихся осуществляется ведущими преподавателями кафедры комиссионно.

Оценка степени освоения компетенций рассчитывается путем определения среднего балла, по формуле:

$$\text{средний балл} = \frac{\sum n_i}{n}, \text{ где } n - \text{ количество компетенций, } \sum n_i - \text{ сумма баллов по каждой компетенции.}$$

## ВОПРОСЫ НА ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ

1. Какие виды продукции исследовали на практике?
2. Ветеринарные свидетельства, их формы?
3. Нормативные документы, их перечень?
4. ВСЭ мяса?
5. Правила проведения трихинеллоскопии?
6. Послеубойная ВСЭ туш и органов разных видов животных
7. Что относится к дополнительным методам исследования?
8. Какие материалы вошли в приложения?
9. Перечислите органолептические показатели?
10. Что относится к общим методам исследования?
11. Какими приборами пользовались в период производственной практики?
12. Что такое дезинфекция? Её виды
13. Какие средства использовали для дезинфекции, дезинсекции, дератизации?
14. Перечислите лабораторные исследования того вида продукции, который вы исследовали
15. Какие лабораторные методы ВСЭ проведены в период производственной практики?
16. Охарактеризуйте раздел производственной практики
17. Какие документы ветеринарной отчетности вы заполняли?
18. Что включает в себя инструктаж по технике безопасности?
19. Предварительные результаты работы?
20. Дайте заключение о результатах практики

### Рекомендуемая литература

#### *Основная литература:*

1. .Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учеб. для студ. высш. учеб. заведений / М.Ф. Боровков, В.П.Фролов, С.А.Серко ; Под ред. М.Ф.Боровкова.— СПб. : Лань, 2012 .— 448 с.

2. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учеб. для студ. высш.

учеб. заведений / М.Ф. Боровков, В.П.Фролов, С.А.Серко ; Под ред. М.Ф.Боровкова.— СПб.: Лань, 2010.— 480 с. <http://e.lanbook.com>:

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.

## 11.2 Дополнительная

1. Ветеринарно – санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках : учеб. пособ. для студ. вузов./ сост. И. Г. Серегин. - СПб.: ГИОРД, 2005. - 472с.

2. Госманов Р.Г. Санитарная микробиология / Р.Г. Гасманов, А.Х. Волков, А.К. Галиуллин и др. – СПб: Лань, 2010. – 240с. <http://e.lanbook.com>:

3. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / Сост. В.Г. Урбан, под ред. Е.С. Воронина. – СПб.: Лань, 2010. – 384с.

4. Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов / И.Г. Серегин. – СПб: РАПШ, 2008. – 408с.

5. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. пособ / А.В. Смирнов. – СПб.: Гиорд, 2009. – 336с.

6. Шевченко В.В., Лазарев Е.Н и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. 2-изд.- М.: ИНФРА-М, 2009 г

## **Интернет-ресурсы:**

1. Электронный каталог учебно-методических материалов ФГБОУ ВО Приморская ГСХА [elib.primacad.ru](http://elib.primacad.ru)

2. Электронный каталог ФГБОУ ВО Приморская ГСХА ЭБС «Лань»  
e.lanbook.com;
3. google
4. Yandex
5. ЭБС «Юрайт» <https://www.biblio-online.ru>
6. Научная электронная библиотека «Киберленинка» <http://cyberleninka.ru/>

Колтун Гули Георгиевна  
Уманец Анна Александровна

Производственная (технологическая) практика. Методические указания по производственной (технологической) практике для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 692510. Уссурийск, пр. Блюхера, 44.

Участок оперативной полиграфии Приморской государственной сельскохозяйственной академии.

692508. Уссурийск. ул Раздольная, 8.