

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 11.03.2019 07:40:33

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fd576a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae21

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»**

УТВЕРЖДАЮ  
Декан института

\_\_\_\_\_ Н.А. Чугаева

«14» марта 2019 г.

**Программа учебной технологической практики**

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**  
(шифр, наименование)

Направленность (профиль) **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Квалификация (степень) выпускника **бакалавр**

Форма обучения **очная, заочная**

Кафедра-разработчик программы кафедра эпизоотологии, зоогигиены,  
ветсанэкспертизы

Одобрена  
Ученым советом института

Разработана:

Протокол №4а  
«14»марта 2019 г.

Руководитель ОП \_\_\_\_\_ Г.Г. Колтун  
(подпись)

г. Уссурийск

## **1. Цели практики**

**Цель учебной технологической практики** подготовить специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качествах, знающего основные нормативно-правовые документы в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

## **2.2 Задачи учебной технологической практики:**

обучающийся должен уметь в лабораторных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;

обучающийся должен освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;

обучающемуся необходимо приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств.

## **3. Место 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).

## **4. Формы проведения практики**

Вид практики - учебная, тип практики - технологическая, способ проведения - стационарная, выездная, форма проведения – дискретно: по видам практик.

## **5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения общепрофессиональной практики**

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения компетенции: ПК-1.1; ПК-1.4; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.2

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-1	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации	индикатор 1	Знает стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
		индикатор 4	Знает формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о её утилизации или уничтожении
ПК-2	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации	индикатор 1	Знает стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.
ПК-2		индикатор 2	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в

			сфере безопасности пищевой продукции
ПК-3	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов	индикатор 2	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

### **В результате практики обучающийся должен:**

#### **Уметь:**

- пути проникновения микробов в мясо, яйцо, молоко и другие продукты переработки;
- микробиологические процессы при получении и хранении кол-бас, молочных продуктов, сыров, масла, микробиологические процессы при хранении мяса (холодильное хранение, посол, сушка) молока, яиц;
- факторы влияющие на качественные показатели сырья и готовых продуктов животного и растительного происхождения.

#### **Владеть:**

- готовить мазок-отпечаток из различных образцов материалов для исследования;
- окрашивать препараты по Граму;
- подсчитывать общее количество микробов, находящихся в поле зрения;

- проводить посевы микроорганизмов на питательные среды и определять бактериальную обсемененность мяса, молока, яиц;
- определять качество мяса, молока, яиц, молочных продуктов по бактериальной обсемененности, проводить редуктазную пробу (при исследовании молока);
- определять качество яиц путем овоскопирования;
- проводить комплексный санитарно-гигиенический контроль готовой продукции;
- знать ветеринарную документацию.

## 7. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единицы.

№ п/п	Разделы практики	Виды работ по практике	Форма отчетности
1	Подготовительный	Организационно-методические мероприятия. Инструктаж по технике безопасности. Обсуждение организационных вопросов с руководителем практики от предприятия.	Проверка знаний по технике безопасности (отметка в журнале по ТБ)
2	Производственный	Участие в работе предусмотренной производством. Получение экспериментальных данных и их интерпретация. Освоение методов и способов работы ветеринарно-санитарным экспертом.	Первичная документация (записи, копии, фотографии и скриншоты документов)
3	Отчетный	Подготовка отчета о практике. Защита отчета.	Отчет, презентация

Учебно-методическое руководство и контроль над выполнением требований программы учебной практики осуществляет руководитель практики.

*Руководитель практики обязан:*

- в предусмотренные графиком учебного процесса сроки организовать занятия обучающихся в структурных подразделениях, а также выездные занятия на места прохождения практики; разъяснить обучающимся правила поведения и трудовой дисциплины, ознакомить с техникой безопасности;

- периодически консультировать обучающихся при выполнении заданий практики;

- производить контроль качества освоения программы учебной технологической практики;

- организовать проверку представленных отчетов и статей, а также публикации в материалах ежегодной студенческой конференции по материалам практики.

После окончания практики студент представляет руководителю практики на кафедре дневник и отчет о практике по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

## **9. Формы отчетности по практике**

Формой отчетности по результатам практики являются написание отчета и реферативной статьи. Отчет по результатам прохождения производственной практики оформляется на основании анализа фактических данных, полученных при прохождении практики.

## **10. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)**

По итогам практики предусмотрена промежуточная аттестация в виде зачета.

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

- 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;

- оказание помощи сотрудникам лаборатории организации в осуществлении работ;

- анализ статистических данных по результатам исследования продуктов животного и растительного происхождения;

- подготовка отчета по прохождению учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности и представление его руководителю.

Обучающийся обязан вести дневник о прохождении учебной технологической практики, в котором каждый 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 студентом и руководителем практики.

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

Без представления дневника учебная технологическая практика считается недействительной.

### **Дневник прохождения практики**

Период времени	Выполняемая работа	Подпись руководителя практики от организации, учреждения, предприятия
Дата понедельник		
Дата вторник		
Дата Среда		
Дата четверг		
Дата пятница		
Руководитель		Подпись

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 учебной 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 практике в виде презентации публично в течение 10-15 минут на заседании кафедры. Затем он отвечает на вопросы преподавателя. После защиты отчета по итогам практики принимается решение о выставлении зачета.

## **11. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по технологической практике**

### **Паспорт ФОС**

#### **В результате прохождения по технологической практики у обучающихся формируются следующие компетенции**

№ п/п	Код и наименование формируемой компетенции	В результате изучения дисциплины, обучающиеся должны		
		знать	уметь	владеть
1	ПК-1.1 Знает стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на соответствие требованиям ветеринарно-	Знает стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на соответствие требованиям	Осуществляет проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой	Использует методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и

	санитарной и пищевой безопасности	ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	безопасности	пищевой безопасности
2.	ПК-1.4 Знает формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о её утилизации или уничтожении	Знает формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о её утилизации или уничтожении	Осуществляет проведение оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о её утилизации или уничтожении	Использует правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о её утилизации или уничтожении
3	ПК-2.1 Знает стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и	Знает стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих	Пользуется методиками проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Способен использовать стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека

	животных	опасность для здоровья человека и животных		и животных
4.	ПК-2.2 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Знает основные методы ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
5.	ПК-3.2 Знает стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих	Знает стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов,	Приемами применения стандартных методик проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов,	Использует в работе стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов,

опасность для здоровья человека и животных	представляющих опасность для здоровья человека и животных	представляющих опасность для здоровья человека и животных	представляющих опасность для здоровья человека и животных
--	---	---	---

### Критерии выставления оценки обучающемуся при проведении промежуточной аттестации по учебной технологической практике

По результатам практики студенты получают зачет по мере уче-та всех видов деятельности (наличие дневника, отчета, статьи).

Результат	Критерий оценки
Зачтено $\geq 61$ баллов	Обучающийся показал знания и умения, предусмотренные программой выполнения учебной технологической практики. Представленная статья отвечает требованиям
Не зачтено $\leq 60$ баллов	Обучающийся при ответе допускает существенные ошибки, выполнение практических заданий вызывает значительные затруднения, статья не отвечает требованиям

«Зачтено» – письменный отчет о прохождении практики составлен в полном соответствии с установленными требованиями. Обучающийся продемонстрировал в ходе практики высокий уровень овладения всеми предусмотренными требованиями к результатам практики, сформированности компетенций; проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, организации работы, самоорганизации (61–100 баллов).

«Не зачтено» – письменный отчет не соответствует установленным требованиям. Оценка «не зачтено» предполагает, что обучающимся не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументированно, грамотным языком (менее 60 баллов).

### Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

**Промежуточная аттестация обучающихся.** Промежуточная аттестация прохождения обучающихся направления подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза учебной технологической практики 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.

**Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**Оценочные средства для промежуточной аттестации  
ВОПРОСЫ НА ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ**

1. Имеются ли особенности проведения экспертизы мяса диких животных?
2. Как проводится радиометрический контроль продукции растениеводства?
3. Как утилизируются биоотходы?
4. Какие болезни можно обнаружить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молочной продукции?
5. Какие болезни или патологические состояния можно обнаружить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса?
6. Какие болезни или патологические состояния можно обнаружить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы?
7. Какие ветеринарные сопроводительные документы оформляются на продукцию животноводства?
8. Какие виды фальсификации можно выявить при проведении

- ветеринарно-санитарной экспертизы молочной продукции?
9. Какие виды фальсификации можно выявить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса?
  10. Какие журналы ведутся при приемке сырья и продукции животного и растительного происхождения для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы?
  11. Какие лабораторные методы ВСЭ проведены в период практики?
  12. Какие новейшие приборы используют для определения возможной фальсификации мясопродуктов?
  13. Какие средства использовали для дезинфекции, дезинсекции, дератизации?
  14. Какими приборами пользовались в период практики?
  15. Клеймение мяса и мясопродуктов.
  16. Нормативные документы, которые используются в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках, их перечень.
  17. Перечислите лабораторные исследования того вида продукции, который вы исследовали.
  18. Перечислите основные органолептические методы исследования?
  19. Послеубойная ВСЭ туш и органов разных видов животных.
  20. Правила проведения трихинеллоскопии.
  21. Требования к лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы?
  22. Что включает в себя инструктаж по технике безопасности?
  23. Что относится к дополнительным методам исследования?
  24. Что относится к общим методам исследования?
  25. Что подразумевается под понятием «дегустация»?
  26. Что такое дезинфекция? Её виды.
  27. Что такое фальсификация и какие виды можно выявить при проведении экспертизы меда?

## **12. 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.agrosv.ru/>

3. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ): <http://www.cnsnb.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, необходимой для проведения практики**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Практика проходит на базе организаций г. Уссурийска и предприятий агропромышленного комплекса	Материально-техническое оснащение практики определяется местом ее прохождения и поставленными руководителем практики

Дальнего Востока согласно договорам	конкретными заданиями, ноутбук
692510, Приморский край, г. Уссурийск, проспект Блюхера, д. 44, ауд. 330 Лекционная  Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского типа, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебные столы 22 (44 посадочных мест), стол преподавательский и 5 компьютерных стола, доска меловая, большая кафедричка, сейф для хранения переносного мультимедийного оборудования, телевизора и кассет по дисциплинам, интерактивная доска (экран), компьютер, принтер
692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. 245 Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Лабораторные столы 7 шт., (15 посадочных мест), 2 навесных шкафа, 4 стола для исследований, холодильник, доска меловая, стол преподавательский, Телевизор ЖК «Haier», электрошкаф СНОЛ-3.5, весы Vibra АН-320 СТ, люминоскоп «Филин», трихинеллоскоп, анализатор молока Клевер-2, нитратомер портативный «Нитрат-тест», центрифуга молочная лабораторная ОКА, рН метр Эксперт-рН (мол.прод), водяная баня 162, анализатор соматических клеток мини, Анализаторы нитратов и нитритов в пищевых продуктах Микон-2, гомогенизатор, сахариметр, центрифуга УЛУ, рефрактометр, овоскоп, трихинеллоскоп Стейк-ПРО Ноутбук 15 Acer Travel Mate, лабораторная посуда. Переносное мультимедийное оборудование, ноутбук, экран.
692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, 44, аудитория № 141 (электронный читальный зал №1) Аудитория для самостоятельной работы	Комплект специальной мебели, 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, 2019. -20 с.

**15. Особенности реализации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.** Практика обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом

особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

## Лист регистрации изменений

№ п.п.	Дата внесения изменений	Содержание изменений № приказа или иного документа, дата	Основания изменений
1	20.10.2019	<p>Об актуализации ОПОП, учебных рабочих планах, рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик в связи с внесением изменений в методическое обеспечение дисциплин согласно учебного плана.</p> <p>Внести изменения в пункт 11.5 в части заключения договора:</p> <p>- Договор № 105 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» 01.10.2019 г. по 01.10.2020 г.</p> <p>- Договор № 120 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Электронное издательство «Юрайт» 21.10.2019 г. по 21.10.2020 г.</p>	<p>Заключение договоров:</p> <p>01 октября 2020 г.</p> <p>20 октября 2020 г.</p>

Дополнения и изменения одобрены на заседании кафедры

Эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы

(полное наименование кафедры)

«22» октября 2019 г., протокол №2

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Короткова И.П.

(подпись)

(ФИО)

Внесенные изменения утверждаю «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Декан института животноводства и ветеринарной медицины

(полное наименование института)

\_\_\_\_\_ Чугаева Н.А.

(подпись)

(ФИО)

### Лист регистрации изменений

№ п.п.	Дата внесения изменений	Содержание изменений № приказа или иного документа, дата	Основания изменений
1	13.11.2019	<p>Об актуализации ОПОП: рабочих программ дисциплин (модулей), практик, программ ГИА в связи с внесением изменений в методическое обеспечение дисциплин согласно учебных планов .</p> <p>Внести изменения в пункт 11.5 рабочих программ дисциплин (модулей) в части заключения договора:</p> <p>- Договор № 13/11-2019 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» сетевая электронная библиотека аграрных вузов» с 15.07.2020 по 31.12.2024 г.</p> <p>-.</p>	<p>Заключение договоров:</p> <p>13.11.2019 г.</p>

Дополнения и изменения одобрены на заседании кафедры

Эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы

(полное наименование кафедры)

«15» ноября 2019 г., протокол №3

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Короткова И.П.

(подпись)

(ФИО)

Внесенные изменения утверждаю «15» ноября 2019 г.

Декан института животноводства и ветеринарной медицины

(полное наименование института)

\_\_\_\_\_ Чугаева Н.А.

(подпись)

(ФИО)

## Лист регистрации изменений

№ п.п.	Дата внесения изменений	Содержание изменений № приказа или иного документа, дата	Основания изменений
1	16.03.2020	<p>Актуализация календарного графика учебного процесса, организация контактной работы обучающихся и педагогических работников Академии исключительно в электронной информационно-образовательной среде вуза; возможность предоставления индивидуальных каникул для обучающихся, в том числе путем перевода их на обучение по индивидуальному плану;- использование различных образовательных технологий, позволяющих взаимодействовать обучающимся и педагогическим работникам на расстоянии, в том числе с применением электронного обучения и элементов дистанционного обучения в связи с распространением новой коронавирусной инфекции COVID-19</p> <p style="text-align: center;">Приказ ректора ФГБОУ ВО Приморская ГСХА № 33-о от 16.03.2020 г.</p>	<p>Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 14.03.2020 года № 397 «Об организации образовательной деятельности в организациях, реализующих образовательные программы высшего образования и соответствующие программы дополнительного образования, в условиях предупреждения распространения новой коронавирусной инфекции на территории Российской Федерации», письмом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 16.03.2020 № УМ-13-27/3518</p>

Дополнения и изменения одобрены на заседании кафедры

Эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы

(полное наименование кафедры)

«17» марта 2020 г., протокол №7

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Короткова И.П.

(подпись)

(ФИО)

Внесенные изменения утверждаю «17» марта 2020 г.

Декан института \_\_\_\_\_

(полное наименование института)

\_\_\_\_\_

Чугаева Н.А.

(подпись)

(ФИО)

## Лист регистрации изменений

№ п.п.	Дата внесения изменений	Содержание изменений № приказа или иного документа, дата	Основания изменений
1	22.06.2020	В связи с проведением организационно-штатных мероприятий провести процедуру ликвидации кафедр Академии с 31.08.2020 г.  Актуализация учебных планов и рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, программы ГИА соответствующих годов набора и направлений подготовки	Приказ ректора ФГБОУ ВО Приморская ГСХА № 188 от 22.06.2020 г

Дополнения и изменения одобрены на заседании кафедры

Эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы

(полное наименование кафедры)

«23» июня 2020 г., протокол №10

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Короткова И.П.

(подпись)

(ФИО)

Внесенные изменения утверждаю «23» июня 2020 г.

Декан института \_\_\_\_\_

(полное наименование института)

\_\_\_\_\_ Чугаева Н.А.

(подпись)

(ФИО)