

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Позябин Сергей Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 23.10.2023 15:48:23  
Уникальный программный ключ:  
7e7751705ad67ae2d6295985e0e91707e0ad024c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и  
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»**

**Утверждаю**

Проректор по учебной, воспитательной работе  
и молодежной политике

ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И.  
Скрябина  
С.Ю. Пигина



«28» июня 2023 г.

*Кафедра  
паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**«Технологическая практика»**

**Направление подготовки**  
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Уровень высшего образования**  
бакалавриат

**форма обучения:** очная / очно-заочная

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- ФГОС ВО по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 974 от «22» сентября 2017 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «12» октября 2017 г., регистрационный № 48529);
- основной профессиональной образовательной программы по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Минтрудом России № 712н «12» октября 2021 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «16» ноября 2021 г., регистрационный № 65842).

## РАЗРАБОТЧИКИ:

Зав. кафедрой		Ф.И. Василевич
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Доцент		Н.А. Малофеева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

## РЕЦЕНЗЕНТ:

Зав. кафедрой технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Протокол заседания № 12 от «15» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой		Ф.И. Василевич
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины  
Протокол заседания № 10 от «23» июня 2023 г.

Председатель комиссии		Н.А. Слесаренко
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник учебно-методического управления

*(должность)*



*(подпись, дата)*

С.А.Захарова

*(ФИО)*

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ

*(должность)*



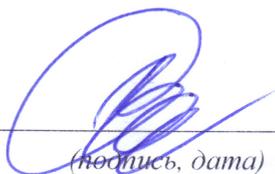
*(подпись, дата)*

Ю.П. Жарова

*(ФИО)*

Декан факультета заочного и очно-заочного образования

*(должность)*



*(подпись, дата)*

А.А.Дельцов

*(ФИО)*

Декан факультета ветеринарной медицины

*(должность)*



*(подпись, дата)*

П.Н. Абрамов

*(ФИО)*

Директор библиотеки

*(должность)*



*(подпись, дата)*

Н.А. Москвитина

*(ФИО)*

## **1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПП – рабочая программа практики
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

## **2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА, ОБЪЕМ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРАКТИКИ**

Цель практики:

- формирование у обучающихся общепрофессиональных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление, систематизацию и углубление теоретических знаний, приобретение профессиональных умений и опыта, приобщение обучающихся к профессиональной деятельности.

Задачи практики:

- закрепление теоретических знаний и умений, приобретенных обучающимися в результате освоения дисциплин в области технологии продуктов питания из сырья животного происхождения;

- углубление навыков и опыта в освоении методов, средств, принципов проектирования комплексных научных исследований в области технологии продуктов питания из сырья животного происхождения;

- изучение технологических схем производства мясной продукции, с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой;

- овладение методическим аппаратом, позволяющим исследовать, анализировать и прогнозировать процессы, явления в области технологии продуктов питания из сырья животного происхождения, выявлять причины брака в производстве и разрабатывать предложения по его предупреждению и устранению;

- развитие навыков использования информационных технологий, оборудования, научного опыта для саморазвития и самосовершенствования.

**Вид практики** – производственная практика

**Способы проведения практики** – стационарная

**Формы проведения практики** – непрерывно

**Место проведения практики** – на базе соответствующих профильных организациях, расположенных на территории Москвы и МО.

Дисциплины (модули), знание которых является базовым для прохождения практики:

- технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов,
- технология молока и молочных продуктов.

Прохождение практики необходимо для дальнейшего освоения дисциплин (модулей):

- ветеринарно-санитарная экспертиза,
- санитарная микробиология,
- ветеринарно-санитарный контроль и безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения,
- принятие решений в профессиональной деятельности,
- ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.

### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	<b>ИД – 1</b> опк – 4 Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Знать: Технологические процессы при производстве мяса, мясных изделий и оборудования
		<b>ИД – 2</b> опк – 4 Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	Уметь: Использовать современные технологии и методы определения качества мяса и мясных продуктов
		<b>ИД – 3</b> опк – 4 Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	Владеть: Методами исследования и решениями задач при разработке новых технологий
2.	ПКО-4. Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	<p><b>ИД – 1</b> пк – 4 Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p><b>ИД – 2</b> пк – 4 Знать методики определения свежести мяса и мясопродуктов</p> <p><b>ИД – 3</b> пк – 4 Знать методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя</p> <p><b>ИД – 4</b> пк – 4 Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами</p>	<p>Знать: Нормативную документацию на мясо и мясную продукцию, методы определения качества мяса и мясных изделий.</p> <p>Методики определения качества мяса и мясопродуктов</p> <p>Методики по идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя</p> <p>Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p>

		измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	
		<b>ИД -5</b> пк - 4 Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Уметь: При проведении лабораторных исследований пользоваться современными методами и оборудованием
3.	ПКО-5. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	<b>ИД – 1</b> пк - 5 Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Знать: Технический регламент на мясо и мясную продукцию, пищевой безопасности мяса, продукции убоя и мясной продукции
		<b>ИД – 2</b> пк - 5 Уметь определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Уметь: Определить пригодность мяса для реализации, и использования для производства мясных изделий
4.	ПКО-17. Способен проводить отбор проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований	<b>ИД – 1</b> пк - 17 Знать методику отбора проб гидробионтов и икры	Знать: Нормативную документацию на методы отбора проб гидробионтов и икры

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по практике
5.	<b>ПК-16 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований</b>	<p>пк - 16 <b>ИД – 1</b> Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>пк-16 <b>ИД – 2</b> Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности</p> <p>пк - 16 <b>ИД – 3</b> Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для</p>	<p>Знать: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>Уметь: производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности</p> <p>Уметь: производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности</p> <p>Уметь: определять необходимость и программу проведения лабораторных</p>

		<p>определения доброкачественности</p> <p><b>пк – 16 ИД – 4</b> Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	<p>исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p>
6.	<p>ПКО-11. Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований</p>	<p><b>ИД – 1</b> <b>пк – 11</b> Знать методику отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>Знать: Методы по отбору проб молока и молочных продуктов в соответствии с требованиями стандарта</p>
		<p><b>ИД – 2</b> <b>пк – 11</b> Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции</p>	<p>Уметь: Работать с программой лабораторных исследований по качеству сырья и готовой продукции молока и молочных продуктов</p>
7.	<p>ПКО-12. Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции</p>	<p><b>ИД – 1</b> <b>пк – 12</b> Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	<p>Знать: Требования, предъявляемые к молоку-сырью и готовой молочной продукции в соответствии с нормативными документами, а также Техническим регламентам на молоко и молочную продукцию в сфере безопасности молочной продукции</p>
		<p><b>ИД – 2</b> <b>пк – 12</b> Знать методику отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>Методики отбора проб молока и молочных продуктов в соответствии с нормативной документацией</p>
8.	<p><b>ПК-18</b> Способен проводить лабораторные исследования гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p><b>пк – 18 ИД 1</b> Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p>	<p>Знать : требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p>
		<p><b>пк – 18 ИД – 2</b> Знать требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры</p>	<p>Знать: требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры</p>
		<p><b>пк – 18 ИД – 3</b> Знать требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы</p>	<p>Знать: требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы</p>
		<p><b>пк – 18 ИД – 4</b> Знать стандартные методики проведения лабораторных</p>	<p>Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов,</p>

		<p>исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p><b>пк – 18 ИД – 5</b> Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p> <p><b>пк – 18 ИД – 6</b> Уметь пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>	<p>представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Знать :правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p> <p>Уметь: пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>
--	--	---	--

#### 4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная практика «Технологическая практика» Б2. О.02.01 (П) плана ОПОП по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) и осваивается:

- по очной форме обучения в 4 и 6 семестрах;
- по очно-заочной форме обучения в 6 семестре

#### 5. Объем дисциплины (модуля)

##### Очная форма обучения

Раздел Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов

№	Разделы (этапы) практики и виды работы на практике, включая самостоятельную работу обучающегося	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, академические часы			Формы текущего контроля	Код и наименование ИДК
		Контактная работа	Самостоятельная работа	Всего часов		
1	Организационный: инструктаж по технике безопасности. Техника безопасности при работе с животными и секционным материалом. Правила оформления отчета по практике. Распределение тем самостоятельной работы	1	-	1	-	ОПК-4
2	Основной этап: прохождение практики: изучение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и гидробионтов	1	60	61	1. Дневник 2. Отчет по практике	ОПК-4, ПК-4, ПК-5, ПК-17,
3	Отчетный: обработка и анализ полученной информации. Систематизация собранного материала во время прохождения практики, согласно требованиям и структуре отчета. Защита отчета по практике	1	7,65	8,65	1. Дневник 2. Отчет по практике	ОПК-4, ПК-4, ПК-5, ПК-17 ПК — 16, ПК - 18
<b>ИТОГО ЗА 2 КУРС:</b>		<b>3</b>	<b>67,65</b>	<b>70,65</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

Раздел Технология молока и молочных продуктов

№	Разделы (этапы) практики и виды работы на практике, включая самостоятельную работу обучающегося	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, академические часы			Формы текущего контроля	Код и наименование ИДК
		Контактная работа	Самостоятельная работа	Всего часов		
1	Организационный: инструктаж по технике безопасности. Техника безопасности при работе с животными и секционным материалом. Правила оформления отчета по практике. Распределение тем самостоятельной работы	1	-	1	-	ОПК-4
2	Основной этап: прохождение практики: изучение технологических процессов производства молока и молочных продуктов	1	60	61	1. Дневник 2. Отчет по практике	ОПК-4, ПК-11, ПК-12
3	Отчетный: обработка и анализ полученной информации. Систематизация собранного материала во время прохождения практики, согласно требованиям и структуре отчета. Защита отчета по практике	1	7,9	8,9	1. Дневник 2. Отчет по практике	ОПК-4, ПК-11, ПК-12
<b>ИТОГО ЗА 2 КУРС:</b>		<b>3</b>	<b>67,9</b>	<b>70,9</b>	-	-

Очно-заочная форма обучения

№	Разделы (этапы) практики и виды работы на практике, включая самостоятельную работу обучающегося	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, академические часы			Формы текущего контроля	Код и наименование ИДК
		Контактная работа	Самостоятельная работа	Всего часов		
1	Организационный: инструктаж по технике безопасности. Техника безопасности при работе с животными и секционным материалом. Правила оформления отчета по практике. Распределение тем самостоятельной работы	0,5	-	0,5	-	ОПК-4
2	Основной этап: прохождение практики: изучение соматических систем	1	30	31	1. Дневник 2. Отчет по практике	ОПК-4, ПК-4, ПК-5, ПК-17
3	Основной этап: прохождение практики: изучение висцеральных систем	1	30	31	1. Дневник 2. Отчет по практике	ОПК-4, ПК-11, ПК-12
4	Отчетный: обработка и анализ полученной информации. Систематизация собранного материала во время прохождения практики, согласно требованиям и структуре отчета. Защита отчета по практике	0,5	7,9	8,4	1. Дневник 2. Отчет по практике	ОПК-4, ПК-4, ПК-5, ПК-11, ПК-12, ПК-17
<b>ИТОГО ЗА 3 КУРС:</b>		<b>3</b>	<b>67,9</b>	<b>70,9</b>	-	-

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### РАЗДЕЛ 1. ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА, МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ И ГИДРОБИОНТОВ

#### Основная литература:

1. Сафронова Т.М. Сырье и материалы рыбной промышленности: [учебник для студентов (курсантов) высш. и средних образовательных учреждений. По напр. подгот. "Продукты питания животного происхождения"]/ Т.М. Сафронова, В.М. Дацун, С.Н. Максимова. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2013. - 329 с.: рис., табл., фото. - (Учебники для вузов. Спец. лит.). - Библиогр.: с. 324-325. - ISBN 978-5-8114-1464-2. – Текст непосредственный.

2. Мезенова, О. Я. Биотехнология рационального использования гидробионтов : учебник / О. Я. Мезенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1438-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211325> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Сафронова, Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности : учебник / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун, С. Н. Максимова. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-1464-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211121> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Ли, Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 217 с. - ISBN 978-5-16-105354-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/597714> (дата обращения: 20.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

5. Ли, Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части III и IV [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 271 с. - ISBN 978-5-16-105356-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/718265> (дата обращения: 20.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

6. Ли, Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Часть V. Тестовые материалы [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 138 с. - ISBN 978-5-16-105357-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/720403> (дата обращения: 20.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

9. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с. (ВО: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-006081-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/361170> (дата обращения: 20.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

#### Дополнительная литература:

1. Давлетов З.Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учеб. пособие [для студентов, магистрантов, аспирантов с.-х. вузов]/ З.Х. Давлетов; Вятская ГСХА. - СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2015. - 399 с.: ил, цв.ил, табл. - (Учебники для вузов. Спец. лит.). - Библиогр. в конце кн. - ISBN 978-5-8114-1909-8. – Текст непосредственный.

2. Серегин И.Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки субпродуктов, жира, кишечного сырья и мясных полуфабрикатов: учеб. пособие/ И.Г. Серегин, Т.В. Курмакаева, Л.П. Михалева; Рец. В.А. Долгов, А.П. Яцота, Г.В. Чебакова; Минсельхоз РФ, МГАВМиБ им.К.И.Скрябина. - М.: МГАВМиБ, 2013. - 160 с.: табл., фото; усл. печ. л. 10,0. - Библиогр. в конце кн. - ISBN 978-5-86341-382-2. – Текст непосредственный.

3. Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности (лабораторный практикум): учеб. пособие для студентов вузов. По напр. "Технология сырья и продуктов животного происхождения" для спец. "Технология мяса и мясных продуктов" и "Биотехнология" для спец. "Пищевая биотехнология"/ Л.В. Антопова, Н.Н. Безрядин, С.А. Титов и др. - СПб.: ГИОРД, 2006. - 195 с.: граф., ил, рис., табл. - Библиогр. в конце кн. - Авт. указ. на обороте тит. л. - ISBN 5-98879-009-7. – Текст непосредственный.

4. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья : учебное пособие / З. Х. Давлетов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-1909-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212093> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей..

5. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки : учебное пособие / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-2494-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209903> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129085> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Рязанова, О. А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учебник / О. А. Рязанова, В. М. Дацун, В. М. Позняковский. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 572 с. — ISBN 978-5-8114-2259-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212474> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## РАЗДЕЛ 2. ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

### Основная литература:

1. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока: Учебное пособие / Бредихин С.А. - 2-е изд., доп. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 443 с. (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-010051-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/468327> (дата обращения: 20.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока : учебное пособие для вузов / С. А. Бредихин. — 4-е, стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 412 с. — ISBN 978-5-8114-7574-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162381> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ганина, В. И. Производственный контроль молочной продукции: Учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 248 с.: ил.; . - (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-008981-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/417109> (дата обращения: 20.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 720 с.

— ISBN 978-5-8114-8337-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175152> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с. (ВО: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-006081-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/361170> (дата обращения: 20.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

#### Дополнительная литература:

1. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Мамаев, А. О. Куприна, М. В. Яркина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1755-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211721> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока : учебное пособие / Л. В. Голубева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-1067-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/210722> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 328 с. - ISBN 978-5-394-02988-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/430491> (дата обращения: 20.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Мамаев, А. О. Куприна, М. В. Яркина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1755-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211721> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибегатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Карпеня, М. М. Технология производства молока и молочных продуктов : учеб. пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. — Минск : Новое знание ; Москва : ИНФРА-М, 2018. — 410 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010304-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/956766> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: по подписке.

7. Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока : учебное пособие / В. И. Трухачев, И. В. Капустин, В. И. Будков, Д. И. Грицай. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1543-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211304> (дата обращения: 20.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения практики:

### Раздел: Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
<b>Информационно-справочные системы</b>			
1.	Электронный фонд правовой и нормативно-технической информации	<a href="https://docs.cntd.ru/">https://docs.cntd.ru/</a>	Режим доступа: свободный доступ
2.	Консультант Плюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Режим доступа: свободный доступ
<b>Электронно-библиотечные системы</b>			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «Book.ru»	<a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	<a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
4.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	<a href="https://rucont.ru">https://rucont.ru</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
<b>Профессиональные базы данных</b>			
1.	PubMed	<a href="https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/">https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
<b>Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина</b>			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	<a href="https://portal.mgavm.ru/login/index.php">https://portal.mgavm.ru/login/index.php</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей

### Раздел: Технология молока и молочных продуктов

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
<b>Информационно-справочные системы</b>			
1.	Электронный фонд правовой и нормативно-технической информации	<a href="https://docs.cntd.ru/">https://docs.cntd.ru/</a>	Режим доступа: свободный доступ
2.	Консультант Плюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Режим доступа: свободный доступ
<b>Электронно-библиотечные системы</b>			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «Book.ru»	<a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	<a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
4.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	<a href="https://rucont.ru">https://rucont.ru</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
<b>Профессиональные базы данных</b>			
1.	PubMed	<a href="https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/">https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
<b>Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина</b>			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	<a href="https://portal.mgavm.ru/login/index.php">https://portal.mgavm.ru/login/index.php</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей

## 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/</a>
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/</a>
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/</a>

## 8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по производственной практике (технологическая практика) представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе практики.

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

### РАЗДЕЛ 1. ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА, МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ И ГИДРОБИОНТОВ

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №202	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук); сепаратор; Лактан 1-4м (clever); йогуртница, весы аналитические; центрифуга; вытяжной шкаф; весы технические, рН-метр; овоскоп; люминескоп, термостат; дистиллятор; телевизор; микроскопы; холодильники.
2.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №205	Комплект специализированной мебели, учебная доска, маслобойки, центрифуга, сушильный шкаф, термостат, водяная баня, вытяжной шкаф.
3.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №402	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет
4.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры, с доступом в интернет; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук).

### РАЗДЕЛ 2. ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №202	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук); сепаратор; Лактан 1-4м (clever); йогуртница, весы аналитические; центрифуга; вытяжной шкаф; весы технические, рН-метр; овоскоп; люминескоп, термостат; дистиллятор; телевизор; микроскопы; холодильники.
2.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №205	Комплект специализированной мебели, учебная доска, маслобойки, центрифуга, сушильный шкаф, термостат, водяная баня, вытяжной шкаф.
3.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №402	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет
4.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры, с доступом в интернет; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук).

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся**

*Кафедра*  
*паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**«Технологическая практика»**

**Направление подготовки**  
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Уровень высшего образования**  
бакалавриат

**форма обучения:** очная / очно-заочная

## 1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по практике осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

**Текущий контроль успеваемости по практике осуществляется в формах:**

1. Дневник
2. Отчет по практике

**Промежуточная аттестация по практике осуществляется в формах:**

1. Зачет с оценкой

## 2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

### РАЗДЕЛ 1. ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА, МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ И ГИДРОБИОНТОВ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
<b>ОПК-4</b>			
Знать: Технологические процессы при производстве мяса, мясных изделий и оборудования	Глубокие знания технологических процессов при производстве мяса, мясных изделий и оборудования	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании технологических процессов при производстве мяса, мясных изделий и оборудования	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления технологических процессов при производстве мяса, мясных изделий и оборудования	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний технологических процессов при производстве мяса, мясных изделий и оборудования	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: Использовать современные технологии и методы определения качества мяса и мясных продуктов	Уметь в совершенстве использовать современные технологии и методы определения качества мяса и мясных продуктов	Отлично	Высокий
	Уметь использовать современные технологии и методы определения качества мяса и мясных продуктов	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично использовать современные технологии и методы определения качества мяса и мясных продуктов	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение использовать современные технологии и методы определения качества мяса и мясных продуктов	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть: Методами исследования и решениями задач при разработке новых технологий	Полное овладение методами исследования и решениями задач при разработке новых технологий	Отлично	Высокий
	Владение методами исследования и решениями задач при разработке новых технологий	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное владение методами исследования и решениями задач при разработке новых технологий	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие навыков владения методами исследования и решениями задач при разработке новых технологий	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-4</b>			
Знать: Нормативную документацию на мясо и мясную продукцию, методы определения качества мяса и мясных изделий; методики определения	Глубокие знания нормативной документации на мясо и мясную продукцию, методы определения качества мяса и мясных изделий; методик определения качества мяса и мясопродуктов; методик по идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средств измерений	Отлично	Высокий

качества мяса и мясопродуктов; методики по идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	в соответствии с инструкциями по их эксплуатации		
	Несущественные ошибки в знаниях о нормативной документации на мясо и мясную продукцию, методы определения качества мяса и мясных изделий; методик определения качества мяса и мясопродуктов; методик по идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средств измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о нормативной документации на мясо и мясную продукцию, методы определения качества мяса и мясных изделий; методик определения качества мяса и мясопродуктов; методик по идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средств измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о нормативной документации на мясо и мясную продукцию, методы определения качества мяса и мясных изделий; методик определения качества мяса и мясопродуктов; методик по идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средств измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: При проведении лабораторных исследований пользоваться современными методами и оборудованием	Уметь в совершенстве при проведении лабораторных исследований пользоваться современными методами и оборудованием	Отлично	Высокий
	Уметь при проведении лабораторных исследований пользоваться современными методами и оборудованием	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично при проведении лабораторных исследований пользоваться современными методами и оборудованием	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение при проведении лабораторных исследований пользоваться современными методами и оборудованием	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-5</b>			
Знать: Технический регламент на мясо и мясную продукцию, пищевой безопасности мяса, продукции убоя и мясной продукции	Глубокие знания технического регламента на мясо и мясную продукцию, пищевой безопасности мяса, продукции убоя и мясной продукции	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании технического регламента на мясо и мясную продукцию, пищевой безопасности мяса, продукции убоя и мясной продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления технического регламента на мясо и мясную продукцию, пищевой безопасности мяса, продукции убоя и мясной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний технического регламента на мясо и мясную продукцию, пищевой безопасности мяса, продукции убоя и мясной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: Определить пригодность мяса для реализации, и использования для производства мясных изделий	Уметь в совершенстве определить пригодность мяса для реализации, и использования для производства мясных изделий	Отлично	Высокий
	Уметь определить пригодность мяса для реализации, и использования для производства мясных изделий	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично определить пригодность мяса для реализации, и использования для производства мясных изделий	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение определить пригодность мяса для реализации, и использования для производства мясных изделий	Неудовлетворительно	Не сформирован

<b>ПК-17</b>			
Знать: Нормативную документацию на методы отбора проб гидробийонтов и икры	Глубокие знания нормативной документации на методы отбора проб гидробийонтов и икры	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании нормативной документации на методы отбора проб гидробийонтов и икры	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления нормативной документации на методы отбора проб гидробийонтов и икры	Удовлетворительно	Пороговый Не сформирован
	Отсутствие знаний нормативной документации на методы отбора проб гидробийонтов и икры	Неудовлетворительно	

## РАЗДЕЛ 2. ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>	<b>Критерии оценивания результатов обучения</b>	<b>Шкала оценивания</b>	<b>Уровень сформированной компетенции</b>
<b>ОПК-4</b>			
Знать: Технологические процессы производства молока и молочных продуктов на специализированном оборудовании и технологические контрольные точки	Глубокие знания технологических процессов производства молока и молочных продуктов на специализированном оборудовании и технологических контрольных точек	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании технологических процессов производства молока и молочных продуктов на специализированном оборудовании и технологических контрольных точек	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления технологических процессов производства молока и молочных продуктов на специализированном оборудовании и технологических контрольных точек	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний технологических процессов производства молока и молочных продуктов на специализированном оборудовании и технологических контрольных точек	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: Использовать современные методы определения качества молока и молочных продуктов и подводить итоги по полученным результатам	Уметь в совершенстве использовать современные методы определения качества молока и молочных продуктов и подводить итоги по полученным результатам	Отлично	Высокий
	Уметь использовать современные методы определения качества молока и молочных продуктов и подводить итоги по полученным результатам	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично использовать современные методы определения качества молока и молочных продуктов и подводить итоги по полученным результатам	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение использовать современные методы определения качества молока и молочных продуктов и подводить итоги по полученным результатам	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть: Специализированным оборудованием по производству молока и молочных продуктов, методами при проведении исследований и разработкой новых технологий	Полное овладение специализированным оборудованием по производству молока и молочных продуктов, методами при проведении исследований и разработкой новых технологий.	Отлично	Высокий
	Владение специализированным оборудованием по производству молока и молочных продуктов, методами при проведении исследований и разработкой новых технологий.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное владение специализированным оборудованием по производству молока и молочных продуктов, методами при проведении исследований и разработкой новых технологий.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие навыков владения специализированным оборудованием по производству молока и молочных продуктов, методами при проведении исследований и разработкой новых технологий.	Неудовлетворительно	Не сформирован

<b>ПК-11</b>			
Знать: Методы по отбору проб молока и молочных продуктов в соответствии с требованиями стандарта	Глубокие знания методов по отбору проб молока и молочных продуктов в соответствии с требованиями стандарта	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании методов по отбору проб молока и молочных продуктов в соответствии с требованиями стандарта	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления методов по отбору проб молока и молочных продуктов в соответствии с требованиями стандарта	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний методов по отбору проб молока и молочных продуктов в соответствии с требованиями стандарта	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: Работать с программой лабораторных исследований по качеству сырья и готовой продукции молока и молочных продуктов	Уметь в совершенстве работать с программой лабораторных исследований по качеству сырья и готовой продукции молока и молочных продуктов	Отлично	Высокий
	Уметь работать с программой лабораторных исследований по качеству сырья и готовой продукции молока и молочных продуктов	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично работать с программой лабораторных исследований по качеству сырья и готовой продукции молока и молочных продуктов	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение работать с программой лабораторных исследований по качеству сырья и готовой продукции молока и молочных продуктов	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-12</b>			
Знать: Требования, предъявляемые к молоку-сырью и готовой молочной продукции в соответствии с нормативными документами, а также Техническим регламентам на молоко и молочную продукцию в сфере безопасности молочной продукции  Методики отбора проб молока и молочных продуктов в соответствии с нормативной документацией	Глубокие знания требований, предъявляемые к молоку-сырью и готовой молочной продукции в соответствии с нормативными документами, а также Технических регламентов на молоко и молочную продукцию в сфере безопасности молочной продукции.  Методик отбора проб молока и молочных продуктов в соответствии с нормативной документацией	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании требований, предъявляемые к молоку-сырью и готовой молочной продукции в соответствии с нормативными документами, а также Технических регламентов на молоко и молочную продукцию в сфере безопасности молочной продукции.  Методик отбора проб молока и молочных продуктов в соответствии с нормативной документацией	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления требований, предъявляемые к молоку-сырью и готовой молочной продукции в соответствии с нормативными документами, а также Технических регламентов на молоко и молочную продукцию в сфере безопасности молочной продукции.  Методик отбора проб молока и молочных продуктов в соответствии с нормативной документацией	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний требований, предъявляемые к молоку-сырью и готовой молочной продукции в соответствии с нормативными документами, а также Технических регламентов на молоко и молочную продукцию в сфере безопасности молочной продукции.  Методик отбора проб молока и молочных продуктов в соответствии с нормативной документацией	Неудовлетворительно	Не сформирован

### 3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

#### Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Раздел Технология мяса, мясных продуктов и гидробιονтов	1. Дневник 2. Отчет по практике	1. Банк вопросов к зачету с оценкой	ОПК-4.1.1; ОПК-4.2.1; ОПК-4.3.1; ПК-4.1.1; ПК-4.2.1; ПК-5.1.1; ПК-5.2.1; ПК-17.1.1
2.	Раздел Технология молока и молочных продуктов	1. Дневник 2. Отчет по практике	1. Банк вопросов к зачету с оценкой	ОПК-4.1.1; ОПК-4.2.1; ОПК-4.3.1; ПК-11.1.1; ПК-11.2.1; ПК-12.1.1

Формой отчетности обучающегося по практике является дневник и отчет по практике. Во время прохождения практики обучающийся ведет дневник, на основе которого составляет итоговый отчет. В ходе выполнения разделов учебной практики обучающийся ведет дневник практики, в котором должны быть отражены все разделы программы практики. Дневник обучающийся должен вести в соответствии с ходом выполнения заданий практики, отражая в хронологическом порядке названия разделов практики и перечень выполняемых работ. Руководитель практики, проверяет записи и заслушивает отчет по разделу, после чего подписывает дневник. Отчет должен быть индивидуальным, написан на месте практики, (титульный лист, график практики, индивидуальное задание на практику, сам отчет и характеристика) четко и аккуратно иллюстрирован: таблицами, картами, схемами, графиками, диаграммами, фотографиями и так далее, то есть фактическим материалом, собранным самим обучающимся.

#### Критерии оценивания учебных действий обучающихся при формировании дневника прохождения практики

Отметка	Критерии оценивания
отлично	в дневнике в полной мере раскрыто содержание разделов практики; текст излагается последовательно и логично; дана всесторонняя оценка практического материала. Дневник соответствует предъявляемым требованиям оформления
хорошо	в дневнике содержание разделов практики раскрыто достаточно полно; текст излагается последовательно и логично; дана всесторонняя оценка практического материала. Дневник в достаточной степени соответствует предъявляемым требованиям оформления
удовлетворительно	в дневнике содержание разделов практики раскрыто слабо; материал излагается на основе недостаточного уровня освоения практических умений и навыков. Существуют нарушения в оформлении дневника
неудовлетворительно	в дневнике очень слабо рассмотрены практические вопросы индивидуального задания. Дневник выполнен с нарушениями основных требований к оформлению. Такой дневник должен быть полностью исправлен

## Критерии оценивания учебных действий обучающихся при формировании отчёта о прохождении практики

Отметка	Критерии оценивания
отлично	в отчете в полной мере раскрыто содержание разделов практики; текст излагается последовательно и логично; дана всесторонняя оценка практического материала. Отчет соответствует предъявляемым требованиям оформления
хорошо	в отчете по практике содержание разделов раскрыто достаточно полно; текст излагается последовательно и логично; дана всесторонняя оценка практического материала. Отчет по практике в достаточной степени соответствует предъявляемым требованиям оформления
удовлетворительно	в отчете по практике содержание разделов раскрыто слабо; материал излагается на основе недостаточного уровня освоения практических умений и навыков. Существуют нарушения в оформлении
неудовлетворительно	в отчете по практике очень слабо рассмотрены практические вопросы индивидуального задания. Отчет выполнен с нарушениями основных требований к оформлению. Такой отчет должен быть полностью исправлен

### Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- зачёт с оценкой проводится в 4, 6 семестрах;

Очно-заочная форма обучения:

- зачёт с оценкой проводится в 6 семестре.

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по практике:

1. Банк вопросов к зачету с оценкой

## 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

**Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости / промежуточной аттестации:**

- комплект вопросов для зачета с оценкой по практике – 20 шт. (Приложение 1);

**Комплект вопросов для опроса по практике**

**РАЗДЕЛ 1. ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА, МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ И ГИДРОБИОНТОВ**

Перечень примерных вопросов к опросу и зачету для оценки компетенции (ОПК-4, ПК-4, ПК-5, ПК-17):

1. Какие требования предъявляют к упитанности крупного рогатого скота?
2. Что такое предубойная выдержка?
3. В течение, какого времени выдерживают животных перед убоем?
4. Перечислите виды порчи мяса и их признаки.
5. Какие дефекты допускаются на тушках птицы первого и второго сорта?
6. Способы консервирования мяса?
7. Способы тепловой обработки и мясных изделий?
8. Какое сырье используют для производства мясных консервов?
9. Какие требования предъявляют к вареным колбасам?
10. При какой температуре проводят тепловую обработку сырокопченых колбас.

**РАЗДЕЛ 2. ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

Перечень примерных вопросов к опросу и зачету для оценки компетенции (ОПК-4, ПК-11, ПК-12):

1. Чем отличается питьевое молоко от сырого?
2. Что такое молочный напиток?
3. Какими способами вырабатывают масло?
4. Как проводят посол сырной массы?
5. Из каких операций состоит технологический процесс производства твердых сычужных сыров?
6. Какие процессы происходят в процессе созревания сметаны?
7. Виды брожения молока.
8. Способы производства творога
9. Определение кислотности творога
10. Технология ряженки

**Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета с оценкой**

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

(Образец оформления индивидуального задания на практику)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Московская государственная академия ветеринарной медицины и  
 биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

(направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза)

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

на производственную практику  
 (технологическая практика)

**Обучающийся:** Иванов Иван Иванович

**Курс:** 5, **Группа:** 3, **Форма обучения:** очная

**Место прохождения практики:** ГУВ МО «Клинская СББЖ»

**Адрес организации:** МО, Клинский район, г. Клин, ул. Дурыманова, 20

**Срок прохождения практики:** с 23.01.2022 г. по 19.03.2022 г.

№ п/п	Содержание задания	Ожидаемый результат

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
 руководитель практики  
 от профильной организации

\_\_\_\_\_  
 руководитель практики со стороны  
 курирующей кафедры

Обучающийся:

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_ . \_\_ . 20\_\_ г.

**Ожидаемые результаты прохождения практики соответствуют программе и  
 заявленным компетенциям.**

(Образец оформления плана-графика на практику)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и  
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

(направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза)

### ПЛАН-ГРАФИК

проведения производственной практики  
(технологическая практика)

**Обучающийся:** Иванов Иван Иванович

**Курс:** 5, **Группа:** 3, **Форма обучения:** очная

**Место прохождения практики:** ГУВ МО «Клинская СББЖ»

**Адрес организации:** МО, Клинский район, г. Клин, ул. Дурыманова, 20

**Срок прохождения практики:** с 23.01.2022 г. по 19.03.2022 г.

Дата	Краткое содержание работы	Форма отчетности

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
руководитель практики  
от профильной организации

\_\_\_\_\_  
руководитель практики со стороны  
курирующей кафедры

*(Образец оформления дневника по практике)*

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и  
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

(направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза)

**ДНЕВНИК**  
прохождения производственной практики  
(технологическая практика)

**Обучающийся:** Иванов Иван Иванович

**Курс:** 5, **Группа:** 3, **Форма обучения:** очная

**Место прохождения практики:** ГУВ МО «Клинская СББЖ»

**Адрес организации:** МО, Клинский район, г. Клин, ул. Дурыманова, 20

**Срок прохождения практики:** с 23.01.2020 г. по 19.03.2020 г.

**Руководитель практики со стороны курирующей кафедры:** \_\_\_\_\_

---

(Ф.И.О., должность, ученая степень, звание)

20\_\_ - 20\_\_ уч. г.

Дата	Место выполнения работы	Содержание и объем работы	Подпись руководителя практики о выполнении работы
<b>Раздел (Тема практики) 1</b>			
<b>Раздел (Тема практики) 2</b>			

Руководитель практики со стороны  
курирующей кафедры  
(должность)

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_.\_\_\_\_.20\_\_г.

И.О. Фамилия

Руководитель практики  
от профильной организации  
(должность)

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_.\_\_\_\_.20\_\_г.

И.О. Фамилия

(Образец оформления отчета по практике)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Московская государственная академия ветеринарной медицины и  
 биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**  
**«Технологическая практика»**

Обучающийся:

« » курса « » очной формы обучения группы

Специальность:

Вид практики:

Тип практики:

Направляется на практику

наименование предприятия или кафедры ВУЗа

адрес предприятия (не заполняется, если практика проводится на кафедре ВУЗа)

Период практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Преподаватель, руководитель практики от ВУЗа

должность, ученая степень, звание, Ф.И.О.

Кафедра(ы)

Дата	Содержание работы	Полученные результаты	Отметка руководителя практики о выполнении работы
<b>Раздел (Тема практики) 1</b>			

Обучающийся

Ф.И.О.

Подпись руководителя практики:

от академии

должность, Ф.И.О.