

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»**

**Т.К. Бычкова**

**Производственная практика  
(практика по получению профессиональных умений и опыта  
профессиональной деятельности)**

**Методические рекомендации по прохождению практики**

**Смоленск – 2019**

УДК 916.614(075.5)  
ББК 48.1 Я 81  
Б 95

Рецензент: Листратенкова В.И. доцент, кандидат сельскохозяйственных наук,  
доцент кафедры зоотехнии

**Бычкова Т.К.**

**Б 95** Методические рекомендации предназначены для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза профиль подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза. Пособие содержит: перечень планируемых результатов прохождения практики, место в структуре образовательной программы, объем курса; краткое содержание; оценочные материалы.

Печатается по решению методического совета ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА,  
протокол № 8 от 26.02.2019 года.

УДК 916.614(075.5)

© Бычкова Т.К. 2019  
© Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования Смоленская  
государственная сельскохозяйственная академия, 2019

## Содержание

Место практики в структуре образовательной программы.....	4
Объем и продолжительность практики.....	5
Содержание практики.....	5
Информационные ресурсы для освоения практики.....	6
Профессиональные базы данных и информационные справочные системы.....	8
Оценочные средства.....	9
Типовые контрольные задания или иные материалы.....	11

## **Место практики в структуре образовательной программы**

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) входит в Блок 2 «Практики», в полном объеме относится к вариативной части программы бакалавриата.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает: проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарного контроля в перерабатывающей промышленности, государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, на транспорте, таможне, в пограничных ветеринарных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы научно-исследовательских институтов, организациях;

проведение ветеринарно-санитарных мероприятий (плановых и профилактических дезинфекций, дератизаций, дезинсекций) на перерабатывающих предприятиях;

проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения в соответствии с законодательством в сфере ветеринарии, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, системы безопасности пищевых продуктов, требований идентификации, оценки и управления качеством (Hazard analysis critical points) (далее - HACCP), международным стандартом качества (Good Manufacturing Practice) (далее - GMP);

охрану окружающей среды и территории Российской Федерации от загрязнения и заноса заразных болезней из других государств;

охрану населения от болезней, общих для человека и животных;

осуществление контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза, являются:

животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий, сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, а также продукты пчеловодства, растениеводства, гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели;

данные ветеринарного мониторинга, состояния эпизоотологической обстановки в регионах Российской Федерации и контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;

документация, предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза:

– научно-исследовательская (основная);

дополнительные:

- производственная;

- организационно-управленческая

Программа бакалавриата ориентирована на освоение научно-исследовательского вида профессиональной деятельности как основного и является программой академического бакалавриата.

### **Объем и продолжительность практики**

Общая трудоемкость производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Общая трудоемкость практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет \_\_3\_\_ зачетные единицы (\_\_108\_\_ часов, из них \_\_2\_\_ часа контактной работы, контроль - \_\_2\_\_ часа). Студенты проходят практику: на очной форме обучения – в течение \_\_2\_\_ недель на \_\_2\_\_ курсе; на заочной форме обучения – в течение \_\_2\_\_ недель на \_\_5\_\_ курсе в соответствии с календарным учебным графиком.

### **Содержание практики**

Разделы (этапы) практики
Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка
<b>Сбор информации о деятельности организации</b> Знакомство с объектом прохождения практики: история создания; структура организации и органы управления; положение организации в отрасли Знакомство с видами деятельности, осуществляемыми данной организацией: основной и вспомогательной (дополнительной), выполняемой постоянно, периодически Знакомство с мерами безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения; предприятия.
<b>Общая характеристика деятельности ветеринарно-санитарной службы в лаборатории, на предприятии.</b> -Ознакомление с технологическими процессами на предприятии -Ознакомление с организацией ветеринарно-санитарного производственного и лабораторного контроля качества сырья и безопасности пищевых продуктов животного происхождения на предприятии. -Ознакомление и получение умений и опыта выполнения ветеринарно-санитарных требований к технологиям переработки продукции животноводства; Ознакомление с проведением и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения; Ознакомление и освоение проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; Ознакомление и приобретение умений и опыта применения основных современных технологий при решении профессиональных задач в ветеринарно-санитарной экспертизе; -Ознакомление и приобретение начальных умений и опыта работы с профессиональными базами данных и сетевыми компьютерными технологиями, пакеты прикладных программ Ознакомление и соблюдение правил техники и безопасности, основами производственной санитарии, правилами пожарной безопасности и охраны труда в условиях деятельности ветеринарно-санитарной лаборатории, предприятия; Ознакомление и приобретение начального опыта ведения производственной

документации (графики работ, заявки на материалы, оборудование) и установленной отчетности по утвержденным нормам;  
- Ознакомление и получение умений и опыта применения новой аппаратуры и оборудование при участии в проведении лабораторных исследований.

**Формирование отчета о прохождении практики**

**Информационные ресурсы для освоения практики**

**Учебная литература**

**Основная литература:**

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/45654>
2. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум. [Электронный ресурс] / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/61365>

**Дополнительная литература:**

1. Информационно-справочная правовая система «Гарант-аналитик» – Режим доступа: <http://www.garant.ru>
2. 48.17/С32 Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учеб. пособие. – СПб.: РАПП, 2008. – 408 с. 30 экз. АБ ЧЗ+
3. 48.17/С32 Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учеб. пособие. – СПб.: РАПП, 2008. – 408 с. 30 экз. АБ ЧЗ+
4. 48/К62 Колычев, Н.М. Ветеринарная микробиология и иммунология : учебник. – М.: КолосС, 2006. – 432 с. 30 экз. АБ ЧЗ+
5. 5.- Информационно-справочная правовая система «КонсультантПлюс» – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
6. [https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/krotenkov\\_v\\_p\\_mikrobiologiya\\_produkto v\\_zhivotnovodstva.pdf](https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/krotenkov_v_p_mikrobiologiya_produkto v_zhivotnovodstva.pdf)
7. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849.html>.
8. Ветеринарная санитария : учебное пособие / А.А. Сидорчук, В.Л. Крупальник, Н.И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 368 с.— Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103145>
9. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. (СанПин 2.3.2. 1078 - 01)- СПб.: СПбГАВМ, 2006. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901806306>
10. Госманов, Р.Г. Практикум по ветеринарной микробиологии и микологии. [Электронный ресурс] / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, А.А. Барсков. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2014. — 384 с. — Режим доступа:

- <http://e.lanbook.com/book/45680>
11. Госманов, Р.Г. Санитарная микробиология. [Электронный ресурс] / Р.Г. Госманов, А.Х. Волков, А.К. Галиуллин, А.И. Ибрагимова. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2010. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/636>
  12. ГОСТ Р 52054-2003. Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия. - М.: Издательство стандартов, 2003. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200032024>
  13. ГОСТ Р 52121-2003. Яйца куриные пищевые. Технические условия. - М.: Издательство стандартов, 2003. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200034059>
  14. ГОСТ 23042-86. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира.- М.: Издательство стандартов, 2003. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200021649>
  15. ГОСТ 23042-86. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира.- М.: Издательство стандартов, 2003. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200021649>
  16. ГОСТ 29235.0-74 – 20235.2-74. Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса. Методы бактериологического анализа. – М.: Издательство стандартов, 2004. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200021643>
  17. Государственные информационные системы в области ветеринарного надзора. — Режим доступа: [https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/news/files/4049/present\\_it.pdf](https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/news/files/4049/present_it.pdf)
  18. Государственные информационные системы в области ветеринарного надзора. — Режим доступа: [https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/news/files/4049/present\\_it.pdf](https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/news/files/4049/present_it.pdf)
  19. Государственные информационные системы в области ветеринарного надзора. — Режим доступа: [https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/news/files/4049/present\\_it.pdf](https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/news/files/4049/present_it.pdf)
  20. Закон РФ от 13.июня 2015г. № 243. Статья 4.1. Федеральная государственная информационная система в области ветеринарии— Режим доступа: <https://base.garant.ru/10108225/7f465a618936f742d1d4ec69d9a6ef6b/>
  21. Закон РФ от 13.июня 2015г. № 243. Статья 4.1. Федеральная государственная информационная система в области ветеринарии— Режим доступа: <https://base.garant.ru/10108225/7f465a618936f742d1d4ec69d9a6ef6b/>
  22. Информационные системы Минсельхоза России – Режим доступа: <http://opendata.mcx.ru/opendata/>
  23. Микробиология продуктов животноводства— Режим доступа:
  24. Серегин И.Г. Ветеринарно-санитарный надзор на мясокомбинатах, перерабатывающих предприятиях, фермах и рынках [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Серегин И.Г., Никитченко В.Е., Никитченко Д.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2011.— 164 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11542.html>
  25. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/116370>
  26. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/116370>
  27. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланев. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 416 с.— Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/5857>
  28. Технология производства и переработки животноводческой продукции : учебное пособие / под ред. Н.Г. Макареца. – Калуга: Манускрипт, 2005. – 688 с

29. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору Россельхознадзор / Нормативные документы— Режим доступа: <https://www.fsvps.ru/fsvps/laws/1107.html>
30. Федеральный закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов», № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. - Собрание законодательства Российской Федерации, 2000. - N 2, ст. 150. — Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=25584-0&rnd=E88A5710150485EB38767B04610E00BF&req=doc&base=LAW&n=341991&REFDOC=25584&REFBASE=LAW#avdastoi47c>
31. Федеральный закон « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.- Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650 — Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_22481/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/)
32. Аппаратура и оборудование в ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии. Методические рекомендации по изучению дисциплины/ Гарганчук А.А., Бычкова Т.К.  
[https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/garganchuk\\_a\\_a\\_bychkova\\_t\\_k\\_apparatura\\_i\\_oborudovanie\\_v\\_vse.pdf](https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/garganchuk_a_a_bychkova_t_k_apparatura_i_oborudovanie_v_vse.pdf)

### **Профессиональные базы данных**

1. «Гарант-аналитик» <http://www.garant.ru>
2. «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>

### **Информационные справочные системы**

1. Информационные системы Минсельхоза России <http://opendata.mcx.ru/opendata/>
2. Федеральная служба государственной статистики. <http://sml.gks.ru/>

### ***Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)***

– операционная система WindowsXP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка MicrosoftImaginePremium (renewal) в рамках соглашения №600798690 от 01.30.2018)

– офисное ПО из состава пакета MicrosoftOffice 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)

- Информационные системы Минсельхоза России – Режим доступа: <http://opendata.mcx.ru/opendata/>

- Информационно-справочная правовая система «Гарант-аналитик» – Режим доступа: <http://www.garant.ru>

- Информационно-справочная правовая система «КонсультантПлюс» – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

## Оценочные средства

### Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Ведение дневника прохождения практики	Дневник не вёлся (не заполнен); дневник заполнен не в соответствии с требованиями, предъявляемым и к данному виду документа; содержание дневника не соответствует требованиям программы практики, расходится с рабочим графиком (планом) прохождения практики, не отражает выполнение индивидуально го задания	Дневник заполнен частично; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемым и к данному виду документа; имеются грубые ошибки в названии видов практической деятельности, описании алгоритма действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, частично отражает выполнение индивидуального задания; имеются небольшие отклонения от рабочего графика (плана) прохождения практики	Дневник заполнен в полном объеме, но имеются замечания по его содержанию; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; имеются незначительны е ошибки в описании алгоритма действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуально го задания не в полном объеме	Дневник заполнен в полном объеме; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; виды работ описаны согласно алгоритму действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуальн ого задания в полном объеме

### Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Оформление отчета о	Изложение материалов	Изложение материалов	Изложение материалов	Изложение материалов

прохождении практики	неполное, бессистемное; оформление не соответствует требованиям. Программа практики и индивидуальное задание не выполнены	неполное, допущены грубые ошибки; оформление не аккуратное. Программа практики и индивидуальное задание выполнены частично	полное, последовательное, допущены незначительные ошибки; оформление соответствует требованиям. Программа практики выполнена; индивидуальное задание выполнено частично	полное, последовательное, грамотное; оформление соответствует требованиям. Программа практики и индивидуальное задание выполнены в полном объеме
Защита отчета о прохождении практики	Доклад по основным результатам пройденной практики имеет неакадемический характер. Обучающийся не владеет материалом, на вопросы, направленные на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций, дает неправильные ответы	Доклад по основным результатам практики имеет ненаучный характер. Обучающийся не в полной мере владеет материалом, на большинство вопросов, направленных на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций, дает неверные ответы	Доклад по основным результатам практики структурирован, логичен, имеет научный стиль. Обучающийся владеет материалом, отвечает на большинство вопросов, направленных на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций	Доклад по основным результатам практики структурирован, логичен, имеет научный, академический стиль. Обучающийся свободно владеет материалом, правильно отвечает на вопросы, направленные на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций

## **Типовые контрольные задания или иные материалы**

### **Ведение дневника прохождения практики**

Дневник прохождения практики наравне с отчетом о прохождении практики является основным документом, по которому обучающийся отчитывается о выполнении программы практики. Во время производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) обучающийся ежедневно записывает в дневник все, что им сделано по выполнению программы. Не реже одного раза в неделю студент обязан представить дневник прохождения практики на просмотр руководителю от профильной организации, который подписывает его после просмотра, делает свои замечания и дает, если необходимо, дополнительные задания. По окончании производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) студент должен представить полностью заполненный дневник прохождения практики руководителю практики от профильной организации для просмотра и составления отзыва. В установленный срок студент должен сдать на кафедру отчет о прохождении практики и дневник прохождения практики. Без дневника прохождения практики студент не допускается к защите отчета о прохождении практики.

### **Защита отчета о прохождении практики**

Отчет о прохождении практики, подписанный руководителем практики от предприятия, студент очной формы обучения предоставляет на кафедру для проверки после окончания практики; студент заочной формы обучения – во время установочно-экзаменационной сессии, следующей за практикой, но до начала мероприятий итоговой аттестации (в соответствии с календарным учебным графиком). Руководитель практики от Академии проверяет отчет и допускает (или не допускает) его к защите.

Окончательная оценка выставляется по результатам защиты. Во время защиты (в форме свободного собеседования) студент должен уметь анализировать проблемы, решения, статистику, которые изложены им в отчете о прохождении практики и дневнике прохождения практики; обосновать сделанные им выводы и предложения, их законность и эффективность, отвечать на все вопросы по существу отчета.

Оценка по производственной практике (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) приравнивается к оценкам по теоретическому обучению при подведении итогов общей успеваемости студентов.

## **КОМПЛЕКТ ПРИМЕРНЫХ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**собеседования по итогам прохождения производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности).**

### **Примерные вопросы собеседования**

Понятие – производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животноводства. Что он в себя включает.

Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.

Охрана труда и техника безопасности рабочего персонала при обнаружении (в процессе переработки животных) зооантропонозных болезней.

Очистка сточных вод и их обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях.

Микроклимат в производственных цехах по переработке продукции животноводства

Санитарные требования к качеству воды. Стандартизация и нормативы качества.

Санитарно-гигиенические требования к источникам водоснабжения.

Санитарно-гигиенические мероприятия в производственных цехах.

Санитарно-гигиенические требования к оборудованию цехов по переработки продукции животноводства.

Ветеринарно-санитарные требования к предубойным животным.

Ветеринарно-санитарные требования к мясу и побочным продуктам убоя

Структура и содержания правил ветеринарно-санитарной экспертизы молока.

Структура и содержание правил ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.

Выявление и анализ критических контрольных точек при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля

Структура и содержание нормативного документа «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПин 2.3.2.1078-01.).

Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».

Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».

Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы домашней птицы».

Термины и определения, применяемые в колбасном производстве.

Термины и определения, применяемые на мясоперерабатывающих предприятиях.

Технологическая обработка, классификация и пищевая ценность субпродуктов.

Ветеринарно-санитарные требования к убою и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.

Ветеринарно-санитарные требования к убою и первичной переработки крупного рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах.

Ветеринарно-санитарные требования к технологии изготовления вареных колбасных изделий..

Ветеринарно-санитарные требования к изготовлению колбас.

Ветеринарно-санитарные требования к технологии изготовления мясных баночных консервов. Пороки готовых консервов.

Ветеринарно-санитарные требования обработки и консервирования кишок крупного рогатого скота и свиней. Назначение кишечного сырья.

Ветеринарно-санитарные требования к технологии обработки, способы консервирования и ветсаноценка кишечного сырья.

Ветеринарно-санитарные требования к технологиям приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.

Ветеринарно-санитарные требования к технологиям убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотоубойных пунктах и ветеринарно-санитарные требования к ней.

Ветеринарно-санитарные требования к технологиям убоя и первичной переработки туш свиней на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотоубойных пунктах.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных.

Ветеринарно-санитарные требования к транспортировке продуктов животного происхождения. Правила и условия транспортировки, допустимые сроки, документация.

Требования ГОСТ Р 52054-2003. Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия.

**Учебно-методическое издание**

**Т.К.Бычкова**

**Производственная практика  
(практика по получению профессиональных умений и опыта  
профессиональной деятельности)**

**Методические рекомендации по прохождению практики**

Подписано в печать \_\_\_\_ \_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. Формат 60x84 1/16. Бумага офсетная № 1  
Печать офсетная. Печ. л. 0,9. Метод. изд. л. \_\_\_\_ Тираж \_\_\_\_ экз.  
Заказ № \_\_\_\_

ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА  
214000, Смоленск, ул. Б. Советская, 10/2.