

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Сухинин Александр Александрович  
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе  
Дата подписания: 19.12.2024 11:10:03  
Уникальный программный ключ:  
e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Санкт-Петербургский государственный университет  
ветеринарной медицины»

УТВЕРЖДАЮ  
проректор  
по учебно-воспитательной работе и  
молодежной политике  
А.А. Сухинин  
«25» июня 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА** **по учебной общепрофессиональной практике**

Уровень высшего образования  
БАКАЛАВРИАТ  
Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**  
Очная, очно-заочная (вечерняя), заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2024

Рассмотрена и принята  
на заседании отдела СТВ и ОПС  
«24» июня 2024 г.  
Протокол № 13

Начальник отдела СТВ и ОПС  
Кандидат ветеринарных наук, ассистент  
\_\_\_\_\_ Е.Ю.Финагеев

Санкт-Петербург  
2024 г.

## **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

В результате выполнения программы общепрофессиональной практики обучающиеся закрепляют теоретические знания и вырабатывают практические навыки по определению лекарственных и ядовитых растений, основных групп беспозвоночных животных и амбарных вредителей, а также по основным анатомо-топографическим особенностям, позволяющим осуществлять определение видовой принадлежности продукции животного происхождения.

## **2. ВИДЫ ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМЫ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ**

Учебная практика составляет второй блок учебного плана, относится к обязательной части и подразделяется на общепрофессиональную практику и научно-исследовательскую работу (получение первичных навыков научно-исследовательской работы).

Предусмотрены стационарный и выездной способы прохождения практик. Практика проводится в дискретной форме по периодам проведения практик путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

Способы и формы проведения учебной практики и научно-исследовательской работы для лиц с ОВЗ и инвалидностью устанавливаются с учетом группы ограничений здоровья и возможностью при этом выполнить программу практики в полном объеме.

## **3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ;**

Учебная практика обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования, является обязательной частью образовательной программы высшего образования. Данный вид учебной работы направлен на развитие практических навыков и умений, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика является составной частью подготовки квалифицированных специалистов, способных адаптироваться и успешно работать в профильных организациях.

Целью учебной практики является углубление, дополнение и закрепление теоретических и практических знаний, полученных при изучении дисциплин, применение практических навыков, приобретенных за время прохождения учебной практики, а также сбор, обработка и систематизация материалов для выполнения научно-исследовательской работы обучающихся на основе изучения показателей и особенностей деятельности профильных организаций.

Практика вырабатывает и закрепляет практические навыки и способствует комплексному формированию компетенций обучающихся.

Планируемыми результатами учебной практики являются:

- закрепление приобретенных теоретических и практических знаний;
- систематизация и углубление сформированных в ходе освоения программы по направлению «Ветеринарно-санитарная экспертиза» компетенций, их применение при решении конкретных практических и научных задач;
- знакомство и изучение объекта учебной практики;
- приобретение опыта работы в коллективах при решении профессиональных вопросов;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой проведения анализа основных организационных показателей деятельности учреждения - базы практики;
- сбор, систематизация, обработка фактического материала по организации □ базе практики;
- получение дополнительной информации, необходимой для научно-исследовательской работы обучающихся.

Данные задачи учебной практики соотносятся со следующими областями профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство и отвечают предусмотренным образовательным стандартом типам задач профессиональной деятельности: производственный; технологический; организационно-управленческий.

Выполнение программы учебной общепрофессиональной практики должно сформировать следующие компетенции:

**УК-1** Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

**УК-1.1.** Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие.

**УК-1.2.** Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи.

**УК-1.3.** Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов.

**УК-1.4.** Рассматривает и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки.

**УК-2.** Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

**УК-2.1** Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними.

**УК-2.2.** Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы решения с точки зрения соответствия цели проекта.

**УК-2.3.** Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами, при необходимости корректирует способы решения задач.

**УК-3.** Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

**УК-3.1** Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели.

**УК-3.2** При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников.

**УК-3.3.** Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели

**УК-4.** Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

**УК-4.1** Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства, адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия.

**УК-4.2** Ведет деловую переписку на русском языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем.

**УК-4.3** Ведет деловую переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и социокультурных различий.

**УК-4.4** Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского на иностранный.

**УК-4.5** Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения

**УК-4.6** Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке, может поддержать разговор в ходе их обсуждения.

**УК-5.** Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

**УК-5.1** Интерпретирует историю России в контексте ее мирового исторического развития

**УК-5.2** Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этнические учения.

**УК-5.3** Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции

**УК-6.** Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

**УК 6.1** Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.

**УК 6.2** Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста

**УК 6.3** Оценивает требования рынка и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста

**УК-7.** Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

**УК-7.1** Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности.

**УК-7.2** Владеет навыками использования физических упражнений, методиками самоконтроля и регулирования величины физической нагрузки с целью поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

**УК-7.3.** Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности

**УК-8.** способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

**УК-8.1** Анализирует факторы вредного влияния элементов среды обитания (в том числе технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)

**УК-8.2** Идентифицирует опасные и вредные факторы различной природы в рамках осуществляемой деятельности

**УК-8.3** Выявляет негативные факторы, способные причинить вред природной среде, устойчивому развитию общества, в том числе ведущие к возникновению чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

**ОПК-1.** Способен применять знание биологического разнообразия и использовать методы наблюдения, идентификации, классификации, воспроизводства и культивирования живых объектов для решения профессиональных задач;

**ОПК-1.1.** Применяет знания о биологическом разнообразии представителей растительного и животного мира, микроорганизмов и вирусов для решения профессиональных задач

**ОПК-1.2.** Использует методы наблюдения за биологическими объектами, может по признакам правильно идентифицировать и классифицировать биологические объекты для решения профессиональных задач

**ОПК-1.3.** Использует методы воспроизводства и культивирования живых объектов, как в естественной, так и в искусственной среде для решения профессиональных задач

**ПК-1.** Способен эксплуатировать современную аппаратуру и оборудование для выполнения научно-исследовательских полевых и лабораторных биологических работ;

**ПК-1.1** Применяет в своей деятельности аналитическое лабораторное оборудование; средства вычислительной техники, коммуникации и связи;

**ПК-1.2.** Проводит лабораторные исследования, замеры, анализы отобранных природных образцов; работать на аналитическом лабораторном оборудовании; использовать автоматизированные системы контроля экологического состояния территорий.

**ПК-6.** Способен применять на практике методы управления в сфере биологических и биомедицинских производств, мониторинга и охраны природной среды, природопользования, восстановления и охраны биоресурсов;

**ПК-6.1.** Применяет на практике методы управления в сфере биологических и биомедицинских производств

**ПК-6.2.** Применяет на практике методы управления в сфере мониторинга и охраны природной среды, природопользования, восстановления и охраны биоресурсов;

#### 4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Учебная общепрофессиональная практика составляет обязательную часть второго блока учебного плана Б2.О.01.01(У). Общая трудоемкость учебной общепрофессиональной практики составляет 9 зачетных единиц - 324 часа, программа практики выполняется обучающимися в течение 4 недель во 2 семестре, в течение 2 недель в 4 семестре на очной форме обучения, в течение 4 недель в 4 семестре, в течение 2 недель в 6 семестре на очно-заочной форме обучения, на заочной форме обучения - в течение 4 недель на 2 курсе, в течение 2 недель на 3 курсе в соответствии с учебными планами и графиками учебного процесса по направлению подготовки.

#### 5. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

##### 5.1. Объем учебной общепрофессиональной практики для очной формы обучения

Вид \ тип практики	Семестр		ВСЕГО:
	2	4	
Учебная общепрофессиональная практика, нед./час./ЗЕ	4/216/6	2/108/3	6/324/9
Аудиторная работа, час.	60	30	90
Самостоятельная работа, час., в т.ч. их них:	156	78	234
ПП, час	120	60	190
Вид промежуточной аттестации	Зачет без оценки	Зачет без оценки	
<b>ИТОГО, нед./час./ЗЕ:</b>	<b>4/216/6</b>	<b>2/108/3</b>	<b>6/324/9</b>

##### 5.1. Объем учебной общепрофессиональной практики для очно-заочной формы обучения

Вид \ тип практики	Семестр		ВСЕГО:
	4	6	
Учебная общепрофессиональная практика, нед./час./ЗЕ	4/216/6	2/108/3	6/324/9
Аудиторная работа, час.	60	30	90
Самостоятельная работа, час., в т.ч. их них:	156	78	234
ПП, час	121	59	180
Вид промежуточной аттестации	Зачет без оценки	Зачет без оценки	
<b>ИТОГО, нед./час./ЗЕ:</b>	<b>4/216/6</b>	<b>2/108/3</b>	<b>6/324/9</b>

##### 5.2. Объем учебной общепрофессиональной практики для заочной формы обучения

Вид \ тип практики	Курс		ВСЕГО:
	2	3	
Учебная общепрофессиональная практика, нед./час./ЗЕ	4/216/6	2/108/3	6/324/9
Аудиторная работа, час.	20	10	30

Самостоятельная работа, час., в т.ч. их них:	196	98	294
ПП	160	80	240
Вид промежуточной аттестации	Зачет без оценки	Зачет без оценки	
<b>ИТОГО, нед./час./ЗЕ:</b>	<b>4/216/6</b>	<b>2/108/3</b>	<b>6/324/9</b>

## 6.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

Освоение обучающимися программы учебной общепрофессиональной практики осуществляется в несколько этапов: подготовительный, производственный и заключительный. **6.1. Содержание учебной общепрофессиональной практики для очной формы обучения**

Этапы (разделы) практики	Содержание этапа (раздела) практики	Формируемые компетенции	Трудоемкость (час./ЗЕ)	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Семестр	Форма текущего контроля и пром.аттестации
				Аудиторная работа, час., из них	Самостоятельная работа, час., из них:	ПП		
подготовительный	Получение и изучение вопросов индивидуального задания прохождения практики, организационное собрание на курирующей кафедре, ознакомление с требованиями безопасности на производстве при	УК-1; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК4.6; УК-5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК6; УК 6.1; УК 6.2; УК 6.3; УК-7; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-6; ПК-6.1; ПК-6.2	3,6/0,1	1	2,6	2	2	Текущий (отметки руководителя практики в документах и отчетных формах)

	<p>выполнении работ, пожарной безопасности и санитарными нормами, а также требованиями по написанию дневника и подготовки отчета по практике.</p> <p>Прибытие на место практики, ознакомление с организацией работы и спецификой работы профильной организации.</p>	<p>УК-1; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК4.6; УК-5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК6; УК 6.1; УК 6.2; УК 6.3; УК-7; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-6; ПК-6.1; ПК-6.2</p>	1,8/0,05	0,5	1,3	1	4	
производственный	Выполнение работ, предусмотренных программой практики и индивидуальным заданием.	<p>УК-1; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК4.6; УК-5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК6; УК 6.1; УК 6.2; УК 6.3; УК-7; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-6; ПК-6.1; ПК-6.2</p>	176,4/4,9	49	127,4	98	2	Текущий (ведение дневника по практике обучающимися)
		<p>УК-1; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК4.6; УК-5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК6; УК 6.1; УК 6.2; УК 6.3; УК-7; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1; ОПК-1.1; ОПК-</p>	88,2/2,45	24,5	63,7	49	4	

		1.2; ОПК-1.3; ПК-1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-6; ПК-6.1; ПК-6.2							
заключительный	Подготовка отчета по практике	УК-1; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК4.6; УК-5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК6; УК 6.1; УК 6.2; УК 6.3; УК-7; УК- 7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8; УК-8.1; УК- 8.2; УК-8.3; ОПК-1; ОПК-1.1; ОПК- 1.2; ОПК-1.3; ПК-1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-6; ПК-6.1; ПК-6.2	36/1	10	26	20	2	Промежуточная аттестация (защита отчета по практике; зачет)	
		УК-1; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК4.6; УК-5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК6; УК 6.1; УК 6.2; УК 6.3; УК-7; УК- 7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8; УК-8.1; УК- 8.2; УК-8.3; ОПК-1; ОПК-1.1; ОПК- 1.2; ОПК-1.3; ПК-1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-6; ПК-6.1; ПК-6.2	18/0,5	5	13	10	4		
<b>ИТОГО:</b>			324\9	90	234	190			

## 6.2. Содержание учебной общепрофессиональной практики для очно-заочной формы обучения

Этапы (разделы) практики	Содержание этапа (раздела) практики	Формируемые компетенции	Трудоемкость (час./ЗЕ)	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Семестр	Форма текущего контроля и пром. аттестации
--------------------------	-------------------------------------	-------------------------	------------------------	--	---------	--

				Аудиторная работа, час., из них	Самостоятельная работа, час., из них:	ПП		
подготовительный	Получение и изучение вопросов индивидуального задания прохождения практики, организационное собрание на курирующей кафедре, ознакомление с требованиями безопасности на производстве при выполнении работ, пожарной	УК-1; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-4.6; УК-5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-6; ПК-6.1; ПК-6.2	3,6/0,1	1	2,6	2	4	Текущий (отметки руководителя практики в документах и отчетных формах)

	<p>безопасности и санитарными нормами, а также требованиями по написанию дневника и подготовки отчета по практике.</p> <p>Прибытие на место практики, ознакомление с организацией работы и спецификой работы профильной организации.</p>	<p>УК-1; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-4.6; УК-5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-6; ПК-6.1; ПК-6.2</p>	1,8/0,05	0,5	1,3	1	6	
производственный	<p>Выполнение работ, предусмотренных программой практики и индивидуальным заданием.</p>	<p>УК-1; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-4.6; УК-5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-6; ПК-6.1; ПК-6.2</p>	176,4/4,9	49	127,4	104	4	Текущий (ведение дневника по практике обучающимся)
		<p>УК-1; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-4.6; УК-5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-6; ПК-6.1; ПК-6.2</p>	88,2/2,45	24,5	63,7	51	6	

заключительный	Подготовка отчета по практике	УК-1; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-4.6; УК-5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-6; ПК-6.1; ПК-6.2	36/1	10	26	15	4	Промежуточная аттестация (защита отчета по практике; зачет)
		УК-1; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-4.6; УК-5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-6; ПК-6.1; ПК-6.2	18/0,5	5	13	7	6	
<b>ИТОГО:</b>			324\9	90	234	180		

### 6.3. Содержание учебной общепрофессиональной практики для заочной формы обучения

Этапы (разделы) практики	Содержание этапа (раздела) практики	Формируемые компетенции	Трудоемкость (час./ЗЕ)	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Курс	Форма текущего контроля и пром. аттестации
				Аудиторная работа, час., из них	Самостоятельная работа, час., из них:	ПП		
подготовительный	Получение и изучение вопросов индивидуального задания прохождения практики, организационное собрание на курирующей кафедре, ознакомление с требованиями безопасности на производстве при выполнении работ, пожарной безопасности и санитарными	УК-1; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-4.6; УК-5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-6; ПК-6.1; ПК-6.2	3,6/0,1	0,4	3,2	2	2	Текущий (отметки руководителя практики в документах и отчетных формах)
	нормами, а также требованиями по написанию дневника и подготовки отчета по практике. Прибытие на место практики, ознакомление с организацией работы и спецификой работы профильной организации.	УК-1; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-4.6; УК-5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-6; ПК-6.1; ПК-6.2	1,8/0,05	0,2	1,6	1	3	

производственный	Выполнение работ, предусмотренных программой практики и индивидуальным заданием.	УК-1; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-4.6; УК-5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6; УК 6.1; УК 6.2; УК 6.3; УК-7; УК-7.1; УК7.2; УК-7.3; УК-8; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК1.3; ПК-1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-6; ПК6.1; ПК-6.2	176,4/4,9	16,4	160	133	2	Текущий (ведение дневника по практике обучающимся)
		УК-1; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-4.6; УК-5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6; УК 6.1; УК 6.2; УК 6.3; УК-7; УК-7.1; УК7.2; УК-7.3; УК-8; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК1.3; ПК-1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-6; ПК6.1; ПК-6.2	88,2/2,45	8,2	80	64	3	
заключительный	Подготовка отчета по практике	УК-1; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-4.6; УК-5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6; УК 6.1; УК 6.2; УК 6.3; УК-7; УК-7.1; УК7.2; УК-7.3; УК-8; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК1.3; ПК-1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-6; ПК6.1; ПК-6.2	36/1	3,2	32,8	25	2	Промежуточная аттестация (защита отчета по практике; зачет)

	УК-1; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-4.6; УК-5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6; УК 6.1; УК 6.2; УК 6.3; УК-7; УК-7.1; УК7.2; УК- 7.3; УК-8; УК-8.1; УК-8.2; УК- 8.3; ОПК-1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК1.3; ПК-1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-6; ПК6.1; ПК-6.2	18/0,5	1,6	16,4	15	3
<b>ИТОГО:</b>		324\9	30	294	240	

## **7 Содержание учебной общепрофессиональной практики**

### **7.1. Содержание учебной общепрофессиональной практики по дисциплине «Ботаника с основами кормопроизводства»**

При прохождении общепрофессиональной практики обучающиеся раскрывают вопросы по:

- систематике лекарственных и ядовитых растений;
- строению и основным действующим веществам лекарственных растений;  оптимальному времени сбора лекарственного сырья и изготовлению основных лекарственных форм;
- методике геоботанического описания местности.

### **7.2. Содержание учебной общепрофессиональной практики по дисциплине «Биология с основами экологии»**

При прохождении общепрофессиональной практики обучающиеся раскрывают вопросы по:

- общие закономерности и видовые особенности строения животных в возрастном аспекте.
- многообразие живых организмов с учетом уровня организации;
- происхождение и развитие жизни;
- диалектический характер биологических явлений, всеобщности связей в природе;
- экологические законы как комплекс, регулирующий взаимодействие природы и общества;

### **7.3. Содержание учебной общепрофессиональной практики по дисциплине «Анатомия животных»**

При прохождении общепрофессиональной практики обучающиеся раскрывают вопросы по:

- методам оценки топографии органов и систем организма;
- особенностям строения соматических систем различных видов животных;
- особенностям строения висцеральных систем различных видов животных;  особенностям работы с кадаверным материалом.

### **7.4. Содержание учебной общепрофессиональной практики по дисциплине «Ветеринарная генетика и животноводство»**

1. Изучение состояние животноводства и племенного дела в хозяйстве:

- поголовье, породность, продуктивность (удой на фуражную корову, высший суточный удой, процент жира в молоке, выход деловых поросят на свиноматку в год, средняя яйценоскость кур);
- технология производства на животноводческих фермах. Размещение поголовья по половозрастным группам. Описание поточно-цеховой системы производства (если она применяется в хозяйстве);
- организация и ведение производственного племенного учета в хозяйстве. Система индивидуального мечения, ведение журнала случек и расплода маточного состава и журнала выращивания молодняка по всем видам животных;
- учет продукции. Заполнение племенных и производственных карточек. Сводная бонитировочная ведомость. Оформление племенных свидетельств на продаваемых племенных животных.

2. Ознакомление с порядком работы на животноводческих фермах:

- особенности работы на молочно-товарной ферме (организация работ на ферме, распорядок дня, циклограмма, система воспроизводства поголовья);
- особенности работы в родильном отделении молочной фермы (организация работы, распорядок дня, прием новорожденных, взвешивание, индивидуальное мечение приплода, оформление акта о приплоде, заполнение индивидуальных карточек и участие в ведении текущего учета);
- особенности работы в телятнике (организация работы, распорядок дня, состав работников и их обязанности);
- особенности работы в молочной (организация работы, оборудование молочной);
- особенности работы на свиноферме (организация работы, циклограмма, система воспроизводства поголовья);
- особенности работы на птицефабрике или птицеферме (организация работы в различных цехах, ознакомление с формами учета).

#### **7.5. Содержание учебной общепрофессиональной практики по дисциплине «Кормление животных»**

1. Ознакомиться с пастбищами хозяйства. Дать характеристику ботанического состава пастбищ и его урожайность.
2. Ознакомиться с технологией приготовления кормов в хозяйстве (сена, соломы, силоса, сенажа, травяной муки, травяной резки, хвойной, сенной муки и т.д.) и способами возделывания зерновых и бобовых культур, а также корнеплодов.
3. Ознакомиться со способами подготовки кормов к скармливанию, повышающих их питательную ценность и поедаемость.
4. Ознакомиться со способами хранения кормов в хозяйстве и методами отбора средней пробы.
5. Ознакомиться с типом и техникой кормления сельскохозяйственных животных и птицы в хозяйстве: лактирующих (по фазам лактации), стельных и сухостойных коров, телят, молодняка на откорме, супоросных и лактирующих свиноматок, поросят-сосунов, отъемышей, хряков-производителей, молодняка на откорме, цыплят-бройлеров, кур-несушек.
6. Изучить нормы и способы скармливания различных биологически активных добавок и премиксов, комбикормов и их рецептуру.

#### **7.6. Содержание учебной общепрофессиональной практики по дисциплине «Патологическая физиология»**

1. Ознакомиться с методикой обследования животного и ходом сбора анамнеза.
2. Проследить за логикой постановки диагноза и назначаемого лечения.
3. На примере конкретного животного продемонстрировать причинно-следственные связи и формирование порочного круга патогенеза.  
Проследить за периодами развития болезни на примере конкретного животного и охарактеризовать возможные исходы его болезни

### **8. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО УЧЕБНОЙ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРАКТИКЕ**

Выполненная работа по освоению программы учебной общепрофессиональной практики должна быть подробно представлена обучающимся в дневнике и отчете по практике. Дневник заполняется студентом ежедневно с подробным описанием проделанной работы по соответствующей форме.

**Форма дневника**

Дата	Выполненная работа	Результаты проделанной работы	Примечания (отметки руководителя практики)
1	2	3	4

В отчете по практике должны быть представлены материалы по следующим вопросам:

- систематика лекарственных и ядовитых растений;
- строение и основные действующие вещества лекарственных растений;
- оптимальное время сбора лекарственного сырья и изготовление основных лекарственных форм;
- геоботаническое описание местности;
- многообразие живых организмов с учетом уровня организации; систематика амбарных вредителей и вредителей хлебных запасов; □ определение видовой принадлежности мяса по анатомическим признакам.

Защита дневников и отчетов по практике проводится на заседании курирующей кафедры. По результатам защиты отчета по практике проводится аттестация обучающихся в форме недифференцированного зачета.

## 9. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

### 9.1. Основная литература

1. Азаев, М.Ш. Теоретическая и практическая иммунология [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.Ш. Азаев, О.П. Колесникова, В.Н. Дадаева. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 320 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/60033>. Дата обращения: 24 июня 2024.
2. Алиев А.А., Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза» с квалификацией выпускника – «магистр» / А.А. Алиев, Д.А. Померанцев, Д.В. Заходнова, И.И. Шершнева. – СПб. : Издательство ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2017. – 44 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Found.asp>. Дата обращения: 24 июня 2024.
3. Баврин, И.И. Краткий курс высшей математики для химико-биологических и медицинских специальностей [Электронный ресурс] : учебник / И.И. Баврин. – Электрон. дан. – Москва : Физматлит, 2003. – 328 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/2108>. Дата обращения: 24 июня 2024.
4. Бессарабов, Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс] : учебное пособие / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4314>. Дата обращения: 24 июня 2024.
5. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. – СПб.: Лань, 2013. – 480 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45654>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.
6. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко - СПб.: Лань, 2007. – 448 с.
7. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.А. Сидорчук [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 368 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103145>. Дата обращения: 24 июня 2024.
8. Галынкин В.А. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов: учеб. пособие ; рек. УМО / В.А. Галынкин и др.- СПб.: Проспект Науки, 2007. - 288 с.
9. Голубев В.Н. Пищевые и биологически активные добавки : Учеб. для студ. высш. учеб. заведений / Голубев Владимир Николаевич, Чичева-Филатова Людмила Васильевна, Шленская Татьяна Владимировна. - М. : Академия, 2003. - 208 с. - ISBN 5-7695-1175-3.
10. Гордеев, А.С. Моделирование в агроинженерии [Электронный ресурс]: учеб. / А.С. Гордеев. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2014. – 384 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45656>. Дата обращения: 24 июня 2024.
11. Горюнов, В.П. История и философия науки. Философия техники и технических наук [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.П. Горюнов. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : СПбГПУ, 2011. – 240 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61505>. Дата обращения: 24 июня 2024.

12. Госманов, Р.Г. Микробиология и иммунология [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р.Г. Госманов, А.И. Ибрагимова, А.К. Галиуллин. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2013. – 240 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/12976>- Загл. с экрана.Дата обращения: 24 июня 2024.
13. Госманов, Р.Г. Санитарная микробиология пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, Г.Ф. Кабилов, А.К. Галиуллин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 560 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58164>. Дата обращения: 24 июня 2024.
14. Гражданский кодекс РФ [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>.Дата обращения: 24 июня 2024.
15. Гумеров, А.М. Математическое моделирование химико-технологических процессов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.М. Гумеров. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2014. – 176 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/41014>.Дата обращения: 24 июня 2024.
16. Дацун, В.М. Атлас аннотированный. Нерыбные объекты водного промысла [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.М. Дацун, Е.И. Першина, О.А. Рязанова, В.М. Позняковский ; под ред. Позняковского В.М.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92620>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.
17. Дацун, В.М. Водные биоресурсы. Характеристика и переработка [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.М. Дацун, Э.Н. Ким, Л.В. Левочкина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 508 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103062>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.
18. Иголинская М.К. Компьютерные технологии [Электронный ресурс]: учеб. пособие / М.К. Иголинская, Н.А. Лебединская, Е.М. Смирнова; СПбГАВМ. – Санкт-Петербург: Изд-во СПбГАВМ, 2017. – 79 с. – Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/marcweb2/Default.asp>. Дата обращения: 24 июня 2024.
19. История и философия науки: учебник / С.А. Воробьева [и др.] ; под ред. С.А. Воробьевой. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2018. – 637 с.
20. Кайдалова О.И. и др. Английский язык для ветеринаров и зоотехников: уч. пособие. – СПб.: Проспект науки, 2017. – 176 с.
21. Кайдалова О.И. и др. Английский язык для ветеринаров и зоотехников [Электронный ресурс]: уч. пособие. – СПб.: Проспект науки, 2017. – 176 с.- Режим доступа: <http://prospektnuki.ru/ebooks>. Дата обращения: 24 июня 2024.
22. Кайдалова О.И. ENGLISH FOR MASTERS [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие для магистров / О.И. Кайдалова. – СПб.: Издательство ФГБОУ ВО «СПбГАВМ», 2017 . – 65 с. – Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/marcweb2/Default.asp>.Дата обращения: 24 июня 2024.
23. Калишин Н.М. Ветеринарная служба мясоперерабатывающих предприятий / Н.М. Калишин, А.А. Макавчик. – СПб.: Издательство СПбГАВМ, 2008. – 73с.
24. Ким, Г.Н. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.Н. Ким, И.Н. Ким, Т.М. Сафронова, Е.В. Мегеда. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 512 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/50686>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.
25. Ким, И.Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Н. Ким, А.А. Кушнирук, Г.Н. Ким ; под ред. Ким И.Н.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 752 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93693>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.
26. Колпакиди, Н.Н. Основы бизнеса [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.Н. Колпакиди. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ИЭО СПбУТУиЭ, 2011. — 565 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/63969>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.
27. Королев, Б.А. Практикум по токсикологии [Электронный ресурс] : учебник / Б.А. Королев, Л.Н. Скосырских, Е.Л. Либерман. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/87580>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.
28. Коряжнов В. П., Макаров В.А. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе молока и молочных продуктов: Учеб. пособ. - М.. Колос, 1981.- 170 с.

29. Крупный рогатый скот: содержание, кормление, болезни: диагностика и лечение [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Ф. Кузнецов [и др.] ; под ред. А.Ф. Кузнецова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 752 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/101831>. Дата обращения: 24 июня 2024.

30. Ларионов, И.К. Предпринимательство [Электронный ресурс] : учебник / И.К. Ларионов. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2017. — 190 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93464>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.

31. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365>. Дата обращения: 24 июня 2024.

32. Мезенова, О.Я. Технология и методы копчения пищевых продуктов : учеб. пособие ; рек. УМО / О. Я. Мезенова. - СПб. : Проспект Науки, 2007. - 288 с. - ISBN 978-5-903090-07-5.

33. Методология научного исследования [Электронный ресурс] : учеб. / Н.А. Слесаренко [и др.] ; под ред. Н.А. Слесаренко. - Электрон. дан. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 268 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103146>. Дата обращения: 24 июня 2024.

34. Никитин И.Н. Организация государственного ветеринарного надзора. — М.: Зоомедлит, 2010. — 263с.: ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).

35. Никитин, И.Н. Национальное и международное ветеринарное законодательство [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Н. Никитин, А.И. Никитин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 376 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90062>. Дата обращения: 24 июня 2024.

36. Пигунова, О.В. Коммерческая деятельность предприятия [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.В. Пигунова, Е.П. Науменко. — Электрон. дан. — Минск : "Вышэйшая школа", 2014. — 255 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/65234>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.

37. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102236>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.

38. Резниченко, Л.В. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Резниченко, С.Н. Водяницкая, С.Б. Носков, Н.А. Денисова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 80 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/87588>. Дата обращения: 24 июня 2024.

39. Рязанова, О.А. Атлас аннотированный. Морские и океанические рыбы [Электронный ресурс] : атлас / О.А. Рязанова, В.М. Дацун, В.М. Позняковский ; под ред. Позняковского В.М.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 336 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91066>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.

40. Рязанова, О.А. Атлас аннотированный. Рыбы пресноводные и полупроходные [Электронный ресурс] : справочник / О.А. Рязанова, В.М. Дацун, В.М. Позняковский ; под ред. Позняковского В.М.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 160 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90056>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.

41. Рязанова, О.А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебник / О.А. Рязанова, В.М. Дацун, В.М. Позняковский ; под ред. Позняковского В.М.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 572 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/89926>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.

42. Сафронова, Т.М. Сырье и материалы рыбной промышленности [Электронный ресурс] : учебник / Т.М. Сафронова, В.М. Дацун, С.Н. Максимова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 336 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5095>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.

43. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного и растительного происхождения. - Ростов н/Д: МарТ, 2001.- 704 с.
44. Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: рек. УМО/ И.Г. Серегин, Б.В. Уша.- СПб.: РАПШ, 2008.- 408 с.
45. Сидорчук А.А. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.А. Сидорчук [и др.]. – Электронные данные. – Санкт-Петербург: Лань, 2011. – 368 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/675>. Дата обращения: 24 июня 2024.
46. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: доп. МСХ РФ / А.В.Смирнов. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2015. – 320 с.
47. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: Учебное пособие / А.В.Смирнов – СПб.: Гиорд, 2009. – 336 с.
48. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов : учеб. пособие; доп. МСХ РФ / Смирнов Александр Викторович. - 2-е изд., испр. и доп. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 136 с.
49. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть : учеб. пособие ; доп. МСХ РФ для студ. высш. с.-х. учеб. заведений / Смирнов Александр Викторович. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. - 112 с.
50. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: Учебное пособие /А.В. Смирнов – СПб.: Гиорд, 2009. – 112 с.
51. Смирнова Л.И. Микробиологическая безопасность объектов внешней среды и пищевых продуктов: учеб. пособие по сан. микробиологии; доп. МСХ РФ / Л.И. Смирнова, А.А. Сухинин, Е.И. Приходько. – СПб.: Изд-во ВВМ, 2013. – 453 с.
52. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Беспанеев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5857>. Дата обращения: 24 июня 2024.
53. Справочник по ветеринарии: учебное пособие/ Под ред А.А. Стекольниковой и А.Ф.Кузнецова. - СПб: Проспект Науки, 2011. -544с.
54. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. Учебное пособие / В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2010. – 384 с.
55. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Г. Урбан. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/395>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.
56. Учебно-методическое пособие по освоению дисциплины «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях». Направление подготовки 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – магистратура /Д.А.Орлова и др.- СПб.:СПбГАВМ, 2017.-26с.
57. Уша, Б.В. Ветеринарный надзор за животными и ветеринарной продукцией в условиях чрезвычайных ситуаций: учеб. пособие / Б.В.Уша, И.Г.Серегин.-СПб.:Квадро, 2013.-512с.
58. Царенко, П.П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы [Электронный ресурс]: учеб. пособие / П.П. Царенко, Л.Т. Васильева. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2016. – 280 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/87597>. Дата обращения: 24 июня 2024.
59. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71771>. Дата обращения: 24 июня 2024.
60. Энгельмейер, П.К. Философия техники [Электронный ресурс] / П.К. Энгельмейер. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. – 93 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/43893>.Дата обращения: 24 июня 2024.

## 9.2. Дополнительная литература

1. Авдеева Е. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов. Лабораторный практикум: учеб. пособие; доп. УМО / Авдеева Елена Витальевна, Головина Нина Александровна. - СПб.: Проспект Науки, 2011. - 188 с.
2. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов: учебное пособие / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. - М.: Колос, 2001.- 376 с.
3. Антипова, Л.В. Химия пищи [Электронный ресурс] : учебник / Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 856 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111190>. Дата обращения: 24 июня 2024.
4. Артемьева С.А., Артемьева Т.Н., Дмитриев А.И., Дорутина В.В. Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки. Справочник. М. КолосС, 2002. – 288с.
5. Бредихин, С.А. Процессы и аппараты пищевой технологии [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.А. Бредихин, А.С. Бредихин, В.Г. Жуков, Ю.В. Космодемьянский ; под ред. Бредихина С.А.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 544 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/50164>. Дата обращения: 24 июня 2024.
6. Бредихина, О.В. Научные основы производства рыбопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.В. Бредихина, С.А. Бредихин, М.В. Новикова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71705>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при инфекционных болезнях животных : метод. рекомендации / СПбГАВМ ; Сост. А.В. Смирнов. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Изд-во СПбГАВМ, 2006. - 22 с. : ил.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках : учеб. пособ. / Сост. И.Г. Серегин, М.Ф. Боровков, В.Е. Никитченко. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 472 с.
9. Вобликова, Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермяков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 204 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90162>. Дата обращения: 24 июня 2024.
10. Волкова, С.А. Английский язык для аграрных вузов [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.А. Волкова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 256 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/75507>. Дата обращения: 24 июня 2024.
11. Галынкин В.А. Санитарно-микробиологический контроль в пищевой и фармацевтической промышленности / В.А. Галынкин и др.; СПб. хим.-фарм. акад. - СПб., 2004. – 248 с.
12. Гнедов, А.А. Экспертиза рыб северных видов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебник / А.А. Гнедов, О.А. Рязанова, В.М. Позняковский ; Под общ. ред. В.М. Позняковского. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 436 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/110905>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.
13. Голубев, Владимир Николаевич. Пищевые и биологически активные добавки : Учеб. для студ. высш. учеб. заведений / Голубев Владимир Николаевич, Чичева-Филатова Людмила Васильевна, Шленская Татьяна Владимировна. - М. : Академия, 2003. - 208 с.
14. Горбатова, Ксения Константиновна. Биохимия молока и молочных продуктов / Горбатова Ксения Константиновна. - 3-е изд., перераб. и доп. - СПб. : ГИОРД, 2003. - 320 с. : ил. - (Учебники и учеб. пособ.). - ISBN 5-901065-48-4.
15. Долганова, Н.В. Микробиология рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4226>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.
16. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс] : учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 244 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108448>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.
17. Конопатов Ю.В. Пищевая химия: учеб. пособие для студентов с.-х. вузов; доп. МСХ РФ / Ю.В.Конопатов, Л.Ю.Карпенко, Л.А.Волонт. – СПб.: СПбГАВМ, 2011. – 139 с.

18. Костенко Г.С., Родионова В.Б. Скородумов Д.И. Практикум по ветеринарной микробиологии и иммунологии: Учебник для вузов. М.: Агропромиздат, 1989.-272 с.
19. Криштофорова, Б.В. Практическая морфология с основами иммунологии [Электронный ресурс]: учебное пособие / Б.В. Криштофорова, В.В. Лемещенко. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 164 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/72987>. Дата обращения: 24 июня 2024.
20. Лисин, П.А. Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учеб. пособие / П.А. Лисин. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2016. – 256 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/72585>. Дата обращения: 24 июня 2024.
21. Максимова, С.Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Н. Максимова, З.П. Швидкая, Е.М. Панчишина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 144 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111884>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.
22. Маловастый, К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / К.С. Маловастый. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 512 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5844>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.
23. Митченков, И.Г. Эпистемология: основная проблематика и эволюция подходов в философии науки [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.Г. Митченков, И.В. Черникова, М.И. Баумгартэн. – Электрон. дан. – Кемерово: КузГТУ имени Т.Ф. Горбачева, 2017. – 164 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/105441>. Дата обращения: 24 июня 2024.
24. Михайлина, Г.И. Управление персоналом [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.И. Михайлина, Л.В. Матраева. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2016. — 280 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93320>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.
25. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 560 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4308>. — Загл. с экрана. Дата обращения: 24 июня 2024.
26. Никитин, И.Н. Организация и экономика ветеринарного дела [Электронный ресурс]: учебник / И.Н. Никитин. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2014 – 368с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/44760>. Дата обращения: 24 июня 2024.
27. Охрименко, О.В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.В. Охрименко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 448 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/81567>. Дата обращения: 24 июня 2024.
28. Пищевая химия / Нечаев Алексей Петрович [и др.] ; Под ред. А. П. Нечаева. - 3-е изд., испр. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 640 с. - ISBN 5-901065-71-9.
29. Позняковский В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учеб.-справ. пособие ; доп. Мин-вом образ. и науки РФ в качестве учеб. пособия для вузов / Позняковский Валерий Михайлович. - 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское унив. изд-во, 2007. - 528 с. : ил. - (Экспертиза пищ. продуктов и прод. сырья).
30. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : 2018-07-12 / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107955>. Дата обращения: 24 июня 2024.
31. Рензьева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Рензьева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 360 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111889>. Дата обращения: 24 июня 2024.
32. Рудакова, Л.В. Информационные технологии в аналитическом контроле биологически активных веществ [Электронный ресурс]: монография / Л.В. Рудакова, О.Б. Рудаков. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. – 364 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/60658>. Дата обращения: 24 июня 2024.
33. Рябцева, С.А. Микробиология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] / С.А. Рябцева, В.И. Ганина, Н.М. Панова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань,

2018. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102586>. Дата обращения: 24 июня 2024.

34. Самойлов, Н.А. Примеры и задачи по курсу «Математическое моделирование химико-технологических процессов» [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.А. Самойлов. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. – 176 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/37356>. Дата обращения: 24 июня 2024.

35. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инвазионных и незаразных болезнях [Электронный ресурс]/ А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб.: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. – 15 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp>. Дата обращения: 24 июня 2024.

36. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инфекционных болезнях [Электронный ресурс] / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. - 23 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp>. Дата обращения: 24 июня 2024.

37. Смирнов А.В., Урбан В.Г., Смолькина А.С и др. Современные методы исследования мяса на свежесть [Электронный ресурс]/ А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб: Издательство ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2016. - 19 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp>. Дата обращения: 24 июня 2024.

38. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>. Дата обращения: 24 июня 2024.

39. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/499050562>. Дата обращения: 24 июня 2024.

40. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/499050564>. Дата обращения: 24 июня 2024.

41. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://base.garant.ru/12117866/>. Дата обращения: 24 июня 2024.

42. Федеральный закон РФ «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей» №129-ФЗ от 08.08.2001 [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://base.garant.ru/12123875/>. Дата обращения: 24 июня 2024.

43. Федеральный закон РФ «Об акционерных обществах» №208-ФЗ от 26.12.1995г. [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://base.garant.ru/10105712/>. Дата обращения: 24 июня 2024.

44. Философия науки [Электронный ресурс] : журнал.- Режим доступа: [https://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=9354](https://elibrary.ru/title_about.asp?id=9354). Дата обращения: 24 июня 2024.

45. Философия науки и техники [Электронный ресурс] : журнал.- Режим доступа: <http://iph.ras.ru/phscitech.htm>. Дата обращения: 24 июня 2024.

46. Цыбикова, Г.Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : 2018-07-13 / Г.Ц. Цыбикова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 92 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107966>. Дата обращения: 24 июня 2024.

47. Эпизоотология и инфекционные болезни : учеб. / под ред. А.А. Конопаткина.- 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Колос, 1993.- 688 с.

48. Эпистемология и философия науки [Электронный ресурс] : журнал.- Режим доступа: <http://iph.ras.ru/journal.htm>. Дата обращения: 24 июня 2024.

### 9.3. Ресурсы сети "Интернет"

1. <http://fsvps.ru> Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.
2. <http://www.mcx.ru/> Официальный сайт Министерства сельского хозяйства
3. <http://vetexpert.pro> Портал «Ветеринарная экспертиза».
4. <http://www.gost.ru> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
5. Официальный сайт администрации Ленинградской области. Комитет по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу: [http://agroprom.lenobl.ru/deyat/zhiv/Dairy\\_animal\\_industries](http://agroprom.lenobl.ru/deyat/zhiv/Dairy_animal_industries)
6. <http://www.kodeks.ru> Электронный фонд нормативных документов «Кодекс».
7. <http://standartgost.ru> Открытая база ГОСТов и других нормативных документов.

8. <http://www.znaytovar.ru> Портал «Товароведение и экспертиза товаров».
9. <http://www.allvet.ru> Портал «Ветеринарная медицина».
10. <http://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> Электронные ресурсы СПбГУВМ
11. <http://www.spbgavm.ru/ebs-izdatelstva-lan.html>, ЭБС «Лань» (свободный вход с любого зарегистрированного компьютера академии).
12. <http://www.eLIBRARY.RU> Научная электронная библиотека.

## **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

### **10.1. Информационные технологии:**

При выполнении программы практики предусмотрено использование информационных технологий:

- ✓ интерактивные технологии (проведение диалогов, коллективное обсуждение различных подходов к решению той или иной учебно-профессиональной задачи);
- ✓ взаимодействие с обучающимися посредством электронной почты;
- ✓ совместная работа в Электронной информационно-образовательной среде СПбГУВМ: <https://spbgavm.ru/academy/eios>

### **10.2. Программное обеспечение**

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

№ п/п	Название рекомендуемых по разделам и темам программы технических и компьютерных средств обучения	Лицензия
1	MS PowerPoint	67580828
2	LibreOffice	свободное ПО
3	ОС Альт Образование 8	ААО.0022.00
4	АБИС "МАРК-SQL"	02102014155
5	MS Windows 10	67580828
6	Система КонсультантПлюс	503/КЛ
7	Android ОС	свободное ПО

## **11. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА**

В рамках реализации дисциплины проводится воспитательная работа для формирования современного научного мировоззрения и системы базовых ценностей, формирования и развития духовно-нравственных, гражданско-патриотических ценностей, системы эстетических и этических знаний и ценностей, установок толерантного сознания в обществе, формирования у студентов потребности к труду как первой жизненной необходимости, высшей ценности и главному способу достижения жизненного успеха, для осознания социальной значимости своей будущей профессии.

## **12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

В других регионах РФ, а также в структурных подразделениях университета: Учебная практика студентов проводится на базе государственных и негосударственных предприятий и научных учреждений г.Санкт-Петербург и Ленинградской области, а также в структурных подразделениях университета.

Для комплексного подхода и освоения программы практики университет располагает материально-технической базой и ресурсами:

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная общепрофессиональная практика	206 Большой читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья  <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	214 Малый читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья  <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	324 Отдел информационных технологий (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы и запасные части для профилактического обслуживания технических средств обучения
	Бокс № 3 Столярная мастерская (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы для профилактического обслуживания специализированной мебели

Рабочую программу составил:

Начальник отдела СТВ и ОПС кандидат ветеринарных наук,  
ассистент

 Е.Ю. Финагеев