

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.05.2026 15:04:31
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»**

Аграрно-технологический институт

(наименование основного учебного подразделения (ОУП) – разработчика ОП ВО)

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика

(наименование практики)

Производственная практика

(вид практики: учебная, производственная)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Практическая подготовка обучающихся ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

Ветеринарно-санитарная экспертиза, безопасность и качество сырья и продуктов биологического происхождения

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

1. ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

«Производственная практика» входит в программу 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» «Ветеринарно-санитарная экспертиза, безопасность и качество сырья и продуктов биологического происхождения» и проходит «в 4 семестре» «2 курса». Практику реализует «Департамент ветеринарной медицины».

Целью проведения «Производственной практики» является: углубление и закрепление в условиях производственной лаборатории на мясокомбинатах, рынках, холодильных и других торговых предприятий знаний, приобретенных в университете при изучении ветеринарно-санитарной экспертизы и других профильных дисциплин, а также приобретение навыков по осуществлению исследований качества и безопасности сырья и продукции животного происхождения.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Проведение «Производственной практики» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при прохождении практики (результатов обучения по итогам практики)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной практики)
ОПК-1	Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:	ОПК-1.1 Знает строение и функции основных систем организма животных с учетом видовых особенностей; ОПК-1.2 Умеет определять основные показатели деятельности отдельных систем организма и делать выводы о наличии отклонений от нормативных значений;
ОПК-2	Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ОПК-2.1 Владеет знаниями о влиянии на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.; ОПК-2.2 Способен устанавливать наличие и достоверность причинно-следственных связей между воздействием отдельных этиологических факторов на организм животного и развитием заболеваний.; ОПК-2.3 Учитывает возможность воздействия неблагоприятных факторов внешней среды, способных вызвать ухудшение качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.;
ОПК-3	Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1 Знает современные правовые нормы, регулирующие деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы и АПК; ОПК-3.2 Владеет навыками актуализации правовой информации, в том числе в сфере АПК; ОПК-3.3 Осуществляет деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК и ветеринарно-санитарной экспертизы.;

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной практики)
ОПК-4	Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	ОПК-4.1 Владеет понятийным и методологическим аппаратом базовых естественных наук на уровне, достаточном для полноценной профессиональной деятельности на современном уровне; ОПК-4.2 Владеет методами решения профессиональных задач с использованием современного оборудования; ОПК-4.3 Готов использовать современную методологию в разработке и проведении экспериментальных исследований; ОПК-4.4 Использует современную профессиональную методологию при интерпретации результатов исследований;
ОПК-5	Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	ОПК-5.1 Владеет навыками оформления специальной документации с использованием форм специализированных баз данных; ОПК-5.2 Владеет профессиональной терминологией и навыками заполнения аналитических и отчетных документов профессиональной направленности; ОПК-5.3 Способен использовать специализированное программное обеспечение для анализа результатов профессиональной деятельности и составления отчетной документации.;
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.1 Обладает знаниями в области контроля заболеваний животных разных видов.;; ОПК-6.2 Знает закономерности возникновения и распространения заболеваний в популяциях животных, предрасполагающие к заболеваниям факторы.;; ОПК-6.3 Способен анализировать степень опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии в определенных условиях и предпринимать меры к снижению этих рисков;
ОПК-7	Способность владеть инструментарием работы с большими массивами структурированной и неструктурированной информации, использовать современные цифровые методы обработки, анализа, интерпретации и визуализации данных с целью решения поставленных задач профессиональной и научно-исследовательской деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы.	ОПК-7.1 Понимает принципы работы современной компьютерной техники и средств телекоммуникации и умеет использовать ими для решения профессиональных задач; ОПК-7.2 Пользуется современным специальным программным обеспечением и специализированными базами данных для решения профессиональных задач и выполнения должностных обязанностей; ОПК-7.3 Знает правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности; ОПК-7.4 Успешно работает с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, а также с электронными базами данных учета

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной практики)
		обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными;
ПК-1	Способность к выработке решений и профессиональным действиям в области контроля соответствия сырья и продуктов животного и растительного происхождения установленным требованиям безопасности продукции и процессов её производства.	<p>ПК-1.1 Знает установленные требования в области ветеринарно-санитарной безопасности производства продуктов животного происхождения и контроля производственных процессов на различных типах предприятий.;</p> <p>ПК-1.2 Владеет современными методами контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для выявления их соответствия установленным требованиям безопасности.;</p> <p>ПК-1.3 Пользуется отраслевыми стандартами в области контроля качества и безопасности процессов производства пищевой продукции.;</p> <p>ПК-1.4 Способен разрабатывать систему контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.;</p>
ПК-10	Способность организовывать и проводить общепрофилактические, адресные, индивидуальные мероприятия по противодействию распространения идеологии терроризма и идей неонацизма	<p>ПК-10.1 Определяет содержание и формы профилактической работы по противодействию идеологии терроризма и неонацизма в соответствии с действующими нормативными правовыми актам;</p> <p>ПК-10.2 Организует и проводит профилактические мероприятия в образовательной или социальной среде в соответствии с установленными требованиями и нормативными документами;</p>
ПК-2	Способность осуществлять оценку качества и безопасности кормов для животных и контроль производства, хранения и реализации ветеринарных лекарственных препаратов в соответствии с установленными международными и государственными требованиями.	<p>ПК-2.1 Знает актуальные требования к качеству и безопасности корм для животных и владеет методами их контроля.;</p> <p>ПК-2.2 Знает актуальные требования и владеет методами контроля в области производства, транспортировки, хранения и реализации ветеринарных препаратов для животных.;</p> <p>ПК-2.3 Способен организовать систему контроля качества и безопасности при производстве, хранении и реализации кормов и ветеринарных лекарственных препаратов в соответствии с установленными требованиями.;</p>
ПК-3	Способность организовывать деятельность по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов	<p>ПК-3.1 Знает особенности экспорта и импорта разных групп продуктов, подконтрольных ветеринарно-санитарному надзору;</p> <p>ПК-3.2 Способен оформлять и контролировать документацию по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов;</p> <p>ПК-3.3 Владеет методикой и навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и проведения ветеринарно-санитарного</p>

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной практики)
		<p>контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения;</p> <p>ПК-3.4 Способен организовывать деятельность по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов;</p>
ПК-4	<p>Способность к планированию, разработке и организации ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-4.1 Знает основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность;</p> <p>ПК-4.2 Способен организовывать мониторинг санитарного состояния производственных и перерабатывающих предприятий, в т.ч. проведение необходимых ветеринарно-санитарных мероприятий для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и инвазионных болезней.;</p> <p>ПК-4.3 Умеет прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду;</p>
ПК-5	<p>Способность использовать нормативно-правовую документацию и информационные технологии в области повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-5.1 Знает основные международные организации в области качества и безопасности пищевого сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов для животных, лекарственных средств для ветеринарного применения, их стандарты и требования.;</p> <p>ПК-5.2 Способен организовать работу с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>ПК-5.3 Владеет общими и специальными информационными технологиями на уровне, позволяющем активно использовать их в деятельности по контролю качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;</p> <p>ПК-5.4 Способен самостоятельно работать с компонентами Федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии (ФГИС ВетИС);</p>
ПК-6	<p>Способность и готовность принимать участие в разработке нормативной документации по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных на предприятиях.</p>	<p>ПК-6.1 Знает требования государственных стандартов, технических регламентов и другой нормативно-правовой документации и активно использует эти знания в производственной деятельности для повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;</p> <p>ПК-6.2 Способен использовать возможности информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности по ветеринарно-санитарному контролю мясных,</p>

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной практики)
		молочных, рыбных и других продуктов; ПК-6.3 Умеет анализировать производственные риски, соответствие производственных процессов установленным требованиям, методически обоснованно применять результаты анализа для устранения выявленных рисков и разработки необходимого нормативного обеспечения производственных процессов.;
ПК-7	Способность организовать лабораторный контроль безопасности сырья и готовой продукции на различных типах предприятий	ПК-7.1 Знает государственные стандарты и нормативно-правовую базу в области ветеринарно-санитарной оценки и лабораторного контроля на различных типах предприятий; ПК-7.2 Способен разработать порядок лабораторного контроля на различных типах предприятий.;
ПК-8	Способность и готовность собирать, получать экспериментальным путем, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы, методически верно описывать полученные результаты с целью дальнейшего внедрения в практику	ПК-8.1 Знает основы разработки и планирования эксперимента, математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач; ПК-8.2 Умеет использовать технические средства и информационные технологии для обработки данных и решения исследовательских задач.;
ПК-9	Способность к разработке и внедрению передовых методик в научную и производственную деятельность.	ПК-9.1 Способен обобщать и критически оценивать результаты исследований, полученные отечественными и зарубежными исследователями области ветеринарно-санитарной экспертизы; ПК-9.2 Способен выявлять актуальные и перспективные направления в области разработки прикладных методик контроля качества и безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения.;

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

«Производственная практика» относится к обязательной части.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают дисциплины и/или другие практики, способствующие достижению запланированных результатов обучения по итогам прохождения «Производственной практики».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов обучения по итогам прохождения практики

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	Ветеринарная санитария на предприятиях; Зооантропонозные болезни**; Безопасность пищевого сырья и продукции; Эмерджентные пищевые зоонозы; Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств**; Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; Научно-исследовательская работа;	
ОПК-1	Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:	Патологическая диагностика заразных болезней у убойных животных; Организация предубойного контроля**; Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; Научно-исследовательская работа;	
ОПК-2	Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Ветеринарная санитария на предприятиях; Организация предубойного контроля**; Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; Научно-исследовательская работа;	
ОПК-3	Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в	Государственный ветеринарный надзор; Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; Научно-исследовательская	

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
	сфере агропромышленного комплекса	работа;	
ОПК-4	Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	Математическое моделирование; Молекулярная биотехнология и генная инженерия; Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; Научно-исследовательская работа;	
ОПК-5	Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	Государственный ветеринарный надзор; Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов**; Экспертиза кормов и кормовых добавок; Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; Научно-исследовательская работа;	
ОПК-7	Способность владеть инструментарием работы с большими массивами структурированной и неструктурированной информации, использовать современные цифровые методы обработки, анализа, интерпретации и визуализации данных с целью решения поставленных задач профессиональной и научно-исследовательской деятельности в области ветеринарно-санитарной	Программные статистические комплексы; Информационные базы данных; Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; Научно-исследовательская работа;	

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
	экспертизы.		
ПК-10	Способность организовывать и проводить общепрофилактические, адресные, индивидуальные мероприятия по противодействию распространения идеологии терроризма и идей неонацизма		
ПК-1	Способность к выработке решений и профессиональным действиям в области контроля соответствия сырья и продуктов животного и растительного происхождения установленным требованиям безопасности продукции и процессов её производства.	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов**; Безопасность пищевого сырья и продукции; Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении; Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств**; Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных**; Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения**; Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; Научно-исследовательская работа;	
ПК-2	Способность осуществлять оценку качества и безопасности кормов для животных и контроль производства, хранения и реализации ветеринарных лекарственных препаратов в соответствии с установленными международными и государственными требованиями.	Молекулярная биотехнология и генная инженерия; Экспертиза кормов и кормовых добавок; Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств**; Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; Научно-исследовательская работа;	

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ПК-3	Способность организовывать деятельность по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов	Государственный ветеринарный надзор; Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции; Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства; Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры; Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства; Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных**; Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения**; Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; Научно-исследовательская работа;	
ПК-6	Способность и готовность принимать участие в разработке нормативной документации по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных на предприятиях.	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов**; Экспертиза кормов и кормовых добавок; Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения**; Информационные технологии в пищевой промышленности; Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; Научно-исследовательская работа;	
ПК-4	Способность к планированию, разработке и организации ветеринарно-	Ветеринарная санитария на предприятиях; Безопасность пищевого сырья и продукции; Практика по получению	

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
	санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	первичных навыков научно-исследовательской работы; Научно-исследовательская работа;	
ПК-7	Способность организовать лабораторный контроль безопасности сырья и готовой продукции на различных типах предприятий	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции; Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства; Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении; Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях; Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры; Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства; Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных**; Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; Научно-исследовательская работа;	
ПК-8	Способность и готовность собирать, получать экспериментальным путем, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы, методически верно описывать полученные	Математическое моделирование; Программные статистические комплексы; Философия и методология науки; Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; Научно-исследовательская работа;	

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
	результаты с целью дальнейшего внедрения в практику		
ПК-9	Способность к разработке и внедрению передовых методик в научную и производственную деятельность.	Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении; Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; Научно-исследовательская работа;	
ПК-5	Способность использовать нормативно-правовую документацию и информационные технологии в области повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Программные статистические комплексы; Управление качеством, стандартизация и сертификация; Информационные технологии в пищевой промышленности; Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; Научно-исследовательская работа;	

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость «Производственной практики» составляет 15 зачетных единиц (540 ак.ч.).

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Таблица 5.1. Содержание практики*

Номер раздела	Наименование разделов практики	Содержание раздела (темы, виды практической деятельности)		Трудоемкость, ак.ч.
Раздел 1	Подготовительный этап	1.1	Инструктаж по технике безопасности и правилам	3
		1.2	Изучение индивидуального задания на практику.	3
Раздел 2	Основной этап	2.1	Ознакомление со структурой, деятельностью предприятия, лаборатории, НИИ и т.д.	6
		2.2	Изучение нормативной документации, правил, методик исследований.	30
		2.3	Изучение и анализ технологических и производственных процессов.	30
Раздел 3	Отработка методов исследований.	3.1	Отработка методов исследований под руководством специалистов.	30
Раздел 3	Отработка методов	3.2	Проведение самостоятельных исследований.	190

Номер раздела	Наименование разделов практики	Содержание раздела (темы, виды практической деятельности)		Трудоемкость, ак.ч.
	исследований.			
		3.3	Анализ отчетов предприятия и собственных результатов исследований.	50
		3.4	Оформление внутренней документации и отчетности.	30
Раздел 4	Оформление отчета и дневника	4.1	Сбор и систематизация необходимых материалов и данных.	100
		4.2	Анализ работы предприятия, результатов самостоятельных исследований.	30
		4.3	Оформление полученных данных в отчете и дневнике.	10
		4.4	Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета и дневника практики руководителем от предприятия.	10
Оформление отчета по практике				9
Подготовка к защите и защита отчета по практике				9
ВСЕГО:				540

* - содержание практики по разделам и видам практической подготовки ПОЛНОСТЬЮ отражается в отчете обучающегося по практике.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Оборудованные рабочие места на базе практики, отвечающие требованиям приказа Ректора РУДН № 397-р от 9 апреля 2021 г. «Об утверждении и введении в действие Регламента обеспечения охраны труда и пожарной безопасности при проведении практик» и инструкции ИОТ № 712-21 РУДН от 17.05.2021г. «По охране труда и пожарной безопасности при проведении учебных и производственных (в том числе преддипломных и научно-исследовательских) практик, реализуемых в аграрно-технологическом институте»:

Оборудованные рабочие места на базе практики.

7. СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Практика может проводиться как в структурных подразделениях РУДН или в организациях г. Москвы (стационарная), так и на базах, находящихся за пределами г. Москвы (выездная).

Проведение практики на базе внешней организации (вне РУДН) осуществляется на основании соответствующего договора, в котором указываются сроки, место и условия проведения практики в базовой организации.

Сроки проведения практики соответствуют периоду, указанному в календарном учебном графике ОП ВО. Сроки проведения практики могут быть скорректированы при согласовании с Управлением образовательной политики и Управлением организации практик и содействия трудоустройству выпускников в РУДН.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основная литература:

1. Серегин Иван Георгиевич (автор РУДН). Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учебное пособие / И.Г. Серегин, Б.В. Уша. - Электронные текстовые данные. - Санкт-Петербург : Квадро, 2018. - 408 с. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений). - ISBN 978-5-906371-99-9 : 1014.97.

2. Производственная деятельность лабораторий ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях и продовольственных рынках : учебное пособие / И.Г. Серегин, Т.В. Курмакаева, В.Е. Никитченко [и др.]. - Электронные текстовые данные. - Санкт-Петербург : Квадро, 2018. - 408 с. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений). - ISBN 978-5-906371-96-8 : 1014.97. http://lib.rudn.ru/MegaPro2/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=487741&idb=0

3. Ганичева, А. В. Математическое моделирование и проектирование : учебное пособие / А. В. Ганичева. — Тверь : Тверская ГСХА, 2020. — 92 с. <https://e.lanbook.com/book/146951>

4. Коршева, И. А. Информационные технологии в науке и на производстве : учебное пособие / И. А. Коршева. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 113 с. <https://e.lanbook.com/book/197782>

5. Волкова, Н. А. Элементы математики и статистики / Н. А. Волкова, Н. Ю. Кропачева, Е. Г. Михайлова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 128 с. <https://e.lanbook.com/book/310265>

Дополнительная литература:

1. Злобин, Э.В. Управление качеством в лаборатории : учебное пособие / Э.В. Злобин, А.Г. Дивин, В.М. Панорядов ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Тамбовский государственный технический университет». - Тамбов : Издательство ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2017. - 170 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-8265-1801-4

2. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве : учебное пособие / И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Д.В. Никитченко. - М. : Изд-во РУДН, 2018. - 144 с. : ил. - ISBN 978-5-209-08465-5 : 96.84.

3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясокомбината : учебное пособие / И.Г. Серегин, Д.А. Васильев, Т.В. Курмакаева, Д.В. Никитченко. - Электронные текстовые данные. - Санкт-Петербург : Квадро, 2018. - 608 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений). - ISBN 978-5-906371-97-5 : 1659.13. http://lib.rudn.ru/MegaPro2/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=487743&idb=0

4. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. <https://e.lanbook.com/book/206975>

5. Математическое моделирование технологических процессов в сельском хозяйстве : методические указания / составители Н. А. Бородина, Р. Г. Раджабов. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 36 с. <https://e.lanbook.com/book/114952>

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <https://mega.rudn.ru/MegaPro/Web>
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>
- ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>
- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
- ЭБС «Знаниум» <https://znanium.ru/>

2. Базы данных и поисковые системы

- Sage <https://journals.sagepub.com/>
- Springer Nature Link <https://link.springer.com/>
- Wiley Journal Database <https://onlinelibrary.wiley.com/>
- Наукометрическая база данных Lens.org <https://www.lens.org>

*Учебно-методические материалы для прохождения практики, заполнения дневника и оформления отчета по практике *:*

1. Правила техники безопасности при прохождении практики «Производственная практика» (первичный инструктаж).

2. Общее устройство и принцип работы технологического производственного оборудования, используемого обучающимися при прохождении практики; технологические карты и регламенты и т.д. (при необходимости).

3. Методические указания по заполнению обучающимися дневника и оформлению отчета по практике «Производственная практика».

РАЗРАБОТЧИКИ

Доцент департамента ветеринарной
медицины

Должность

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП

Директор департамента ветеринарной
медицины

Должность

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО

Доцент департамента ветеринарной
медицины

Должность

Друковский С.Г.

Фамилия И.О

Ватников Ю.А.

Фамилия И.О

Друковский С.Г.

Фамилия И.О