Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент образования и кадровой политики
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.М. ДЖАМБУЛАТОВА
(АЭТ ДАГЕСТАНСКИЙ ГАУ)

«Утверждаю»
Директор Магомедов Д.А.
«30» апреля 2026 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной практике

УП. 01.02 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

ПМ.01. Обеспечение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических условий ветеринарной деятельности и на объектах содержания животных и птиц

по специальности
36.02.01 Ветеринария

Махачкала – 2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

Фонд оценочных средств по учебному предмету разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности по специальности 36.02.01 Ветеринария

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова» Аграрно-экономический техникум

Фонд оценочных средств одобрен на заседании ПЦК общепрофессиональных и специальных дисциплин «23» апреля 2026 г., протокол № 8

Составитель: Аветисова Д.А. преподаватель ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ Аграрно-экономический техникум.

Председатель ПЦК Бариев Ю.А.

1. ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по рабочей программе учебной практики

УП. 01.02 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

ПМ.01. Обеспечение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических условий ветеринарной деятельности и на объектах содержания животных и птиц

36.02.01 «Ветеринария»

Основные сведения об учебной практике

Общая трудоемкость учебной практики составляет 4 зачетные единицы, 4 недели, 144 академических часов. При очной форме обучения учебная практика проводится на 3 курсе в 5 и 6 семестре.

Форма обучения	**Очная**
Курс/ семестр	3/5, 6
Всего, час./з.е.	144/4
Всего, нед.	4

1. ПАСПОРТ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДИСЦИПЛИНЫ «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена, среднего специального образования всоответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12

1.2. Место учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

учебная практика дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к профессиональным модулям и входит в профессиональный учебный цикл МДК.01.02.

1.3. Цели и задачи учебной практики дисциплины: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»»

Цель учебной практики - формирование теоретических знаний и практических навыков по ветеринарно-санитарной экспертизе, дать студентам знания проведения экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Задачи учебной практики состоят в изучении:

- приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и продуктов;
- уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;
- освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;
- приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств
- проводить ветеринарно-санитарные мероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человекаВ результате освоения учебной практики студент должен:

Знать:

- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения;
- методику предубойного осмотра животных;
- правила проведения патологоанатомического вскрытия;
- приемы постановки патологоанатомического диагноза;
- стандарты на готовую продукцию животноводства;
- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;
- методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

Уметь:

- определять органолептически, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических параметров на объектах животноводства;
- использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата;
- использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов;
- использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений;
- пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации;
- готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных
- ероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности;
- применять нормативные требования в области ветеринарии;

- интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;
- проводить предубойный осмотр животных;
- вскрывать труппы животных;
- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований;
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен обладать общими и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- **ОК-1 –** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
- **ОК-4 –** Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- **ПК- 1.1.** - Осуществлять текущий контроль ветеринарно-санитарного и зоогигиенического состояния помещений содержания животных и птиц, кормов, пастбищ и водопоев
- **ПК- 1.2. –** Осуществлять ветеринарно-санитарный контроль процессов производства продукции животноводства
- **ПК - 1.3.** Организовывать работы по дезинфекции, дезинвазии, дезинсекции и дератизации объектов содержания животных и птиц
- **ПК - 1.4.** - Организовывать работы по ветеринарно-санитарным исследованиям продукции животного и растительного происхождения
- **ПК – 1.5.** – Осуществлять контроль наличия необходимых материально-технических ресурсов для обеспечения проведения ветеринарно-санитарных мероприятий

2. Содержание практики

Распределение трудоемкости и формы отчетности по этапам практики.

п/п	Этапы практики	Виды учебной практики	Трудоемкость час/з.е.	Форма текущего контроля
1	Подготов и тельный	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.	6	Собеседование и опрос с росписью в журнале регистрации по технике безопасности

2	Ознакоми - тельный	1. Знакомство с убойными пунктами, предприятиями по убою и переработке 2. Изучение ГОСТов по определению упитанности туши 3. Ознокомится с транспортированием животных (птицы). Предубойное содержание и убой. 4. Ознакомление с основными методами послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов 5. Изучение клеймения туш 6. Ознакомление с изменения в мясе после убоя и при хранении	36	Подготовка таблиц для внесения результатов исследований. Заполнение дневника, черновик отчёта
3	Основной	1. Изучить методику ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при вынужденном убое животных и изменения его, имеющих санитарное значение. 2. Методы определения степени свежести мяса и способы обеззараживания мясных продуктов 3. Убой больных животных и порядок его проведения. 4. Санитарная оценка продуктов убоя. 5. Обезвреживание мяса и мясных продуктов. Режимы обезвреживания. Пути реализации обезвреженных продуктов. Действующие ГОСТы 6. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза 7. Консервирование мяса и мясных продуктов (различными способами).	90	Собеседование по итогам выездного занятия. Результаты учета запаса кормов. Анализ проделанной работы. Проверка дневника практики (записи, иллюстрированные рисунки). черновик отчёта

		8. Методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов. Действующие ГОСТы на консервы. 9. Колбасное производство. Сырье и его подготовка, технологии производства различных видов колбас 10. Упаковка, хранение и транспортирование 11. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве Действующие ГОСТы на колбасные изделия 12. Порядок и методы исследование на рынке пищевых продуктов 13. Порядок и методы исследование на рынке растительных продуктов и меда 14. Ветеринарно-санитарный контроль на рынке. 15. Документация на ММПКС		
4	Заключи - тельный	1. Составление отчёта и представление его руководителю практики. 2.Представление отчёта и дневника на кафедру, защита отчета.	12	Отчёт, дневник дифф. зачет.
Всего			**144/4**	

2.1. Краткое содержание этапов учебной практики:

- ознакомление студентов с условиями и порядком прохождения практики;

- инструктаж по охране труда и технике безопасности при выполнении исследований;

- изучить ГОСТ по определению упитанности туши ки убойных животных и содержание животных на скотобазе.

- научиться отбирать образцы мяса и субпродуктов, изучить способы органолептической оценки мяса и субпродуктов.

- определить содержания влаги в мясе.- оформление отчета по практике и сдача дифференцированного зачета.

Научно-исследовательские технологии. Реализация компетентностного подхода должна предусматривать получение во время учебной практики первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности с

целью формирования и развития профессиональных компетенций обучающихся.

Формы отчетности по практике

По итогам учебной практики каждый студент оформляет дневник практики с оформленными аналитическими и расчетными работами по всем разделам практики. Отчет оформляется на листах формата А4 в рукописном или машинописном виде, иллюстрируется фотографиями (при наличии), с приложением журнала собственных исследований.

Отчетность по результатам учебной практики осуществляется в следующем порядке:

1. Составление чернового варианта отчета.
2. Оформление отчета в соответствии с требованиями программы практики и рекомендаций кафедры.
3. Представление отчета на кафедру, о выполнении индивидуального задания.
4. Защита отчетов об учебной практике производится в последний день практики. В исключительных случаях при наличии уважительной причины или невыполнениях этапов практики устанавливаются индивидуальные сроки защиты отчета по практике.
5. Учебная практика зачитывается по результатам защиты отчета руководителем учебной практики от кафедры.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

В отчете по учебной практике описывается место прохождения практики, изученные за время практики технологии и оборудование, результаты выполненных работ. Отчет включает в себя титульный лист, задание и индивидуальный график, сам отчет, приложение (фотоотчет, нормативные документы). К отчету прилагается дневник практики.

В дневнике ежедневно записываются содержание и результаты выполненной работы.

Форма дневника

Дата	Место работы	Содержание работы	Замечания и предложения

Контроль работы практикантов и отчетность

Контроль проведения производственной практики обучающихся техникума осуществляет заместитель директора по производственному обучению. Текущий, периодический и итоговый контроль проводит руководитель практики от учебного заведения и предприятия.

По окончании практики, обучающиеся составляют дневник и отчет о выполнении работы в котором анализируется вся работа. Оценка по практике

приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

Практика завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителя практики от профильной организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Защиту отчетов по практикам проводит руководитель практики от техникума