

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный уни-  
верситет имени М.М. Джембулатова  
АГРАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПП.03.01 Производственной практики  
ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной  
экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**

**для специальности  
среднего профессионального образования  
36.02.01 ВЕТЕРИНАРИЯ**

**Форма обучения – очная  
Срок получения СПО по ППССЗ – 3 г 10 мес**

**Махачкала 2021 г.**

Программа разработана на основе ФГОС СПО по специальности 36.02.01  
«Ветеринария»

**Разработчик:**

преподаватель ПЦК общепрофессиональных  
и специальных дисциплин по  
специальности ветеринария

к.б.н. Аветисова Д.А.

(занимаемая должность)

  
(подпись)

(степ., инициалы, фамилия)

Одобрено на заседании ПЦК  
общепрофессиональных  
и специальных  
дисциплин по специальности  
ветеринария  
« 20 » апреля 2021 г., протокол № 9



Председатель ПЦК

Ю.А. Бариев

(подпись)

(степ., инициалы, фамилия)

Эксперт:

  
начальник ветеринарной  
станции Печинского рай-  
она З. Мамаганаев  
(место работы)

(занимаемая должность)

  
Мамаганаев З. И.  
(степ., инициалы, фамилия)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **ПП.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и соответствующих ОК и ПК:

Обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 3.1. Организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных.

ПК 3.2. Организовывать и проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

ПК 3.3. Организовывать и проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.

ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.

ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.

ПК 3.6. Организовывать и проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пищевых продуктов: колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.

ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.

ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

## **1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения производственной практики:**

В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

### **иметь практический опыт:**

- предубойного осмотра животных;
- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;

### **уметь:**

- проводить предубойный осмотр животных;
- вскрывать трупы животных;
- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, 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;

### **знать:**

- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, 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.

## **1.3. Количество часов на освоение производственной практики:**

по профилю специальности – 144 часа

## **В результате прохождения производственной практики у студентов формируются следующие компетенции.**

**ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

**ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

**ОК 3.** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

**ОК 4.** Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

**ОК 6.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий

**ОК 8.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

**ОК 9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**ПК3.1.** Проводить ветеринарный контроль убойных животных

**ПК 3.2.** Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию

**ПК 3.3.** Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы

**ПК 3.4.** Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства

**ПК 3.5.** Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов

**ПК 3.6.** Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья

**ПК 3.7.** Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия

**ПК 3.8.** Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

#### **1.4. Базы практики**

1. Республиканская ветеринарная лаборатория

2. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы рынка

3. Ветеринарная станция по борьбе с болезнями животных

Производственная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессиональных модулей.

#### **1.5. Отчетная документация студента по результатам практики.**

В период прохождения практики обучающиеся обязаны вести документацию:

1. Дневник практики

2. Отчет по практике

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Распределение бюджета времени по семестрам проведения производственной практики**

Профессиональные модули	Продолжительность практики в часах	Семестр
ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	144	7

	144	7
--	-----	---

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственного обучения профессионального модуля требует наличия:

В ветеринарной лаборатории:

- Бактериологический отдел;
- Вирусологический отдел;
- Отдел паразитологии;
- Серологический отдел;
- Отдел исследования молочной продукции;
- Отдел исследования меда;
- Отдел сертификации.
- **Оборудование ветеринарной лаборатории и рабочих мест;**
- рабочие места по количеству учащихся;
- рабочее место преподавателя;
- исследуемый материал, овоскоп, трихинеллоскоп, компрессориум, скальпели, ножницы (изогнутые), пинцеты, халаты, фартуки, нарукавники, стеклянные и металлические шпатели, бактериологические петли, стёкла предметные и покровные, часовое стекло, пипетки, колбы, жироскопы, микроскопы, водяная баня, термостат, сухожаровой шкаф, набор химических реактивов, лабораторные столы, питательные среды.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основная литература:**

1. Житенко П.В., Боровков М.Ф., Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства -М. Колос 2016.
2. Макаров В.А., Фролов В.П., Щуклин Н.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства - М. Агропромиздат 2017
3. Макаров В.А., Ветсанэкспертиза пищевых продуктов на рынках и в хозяйствах-М.Колос 2018.
4. Серегин И.Г., Боровков М.Ф., Никитченко В.Е. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках. – Санкт-Петербург, Гиорд, 2018
5. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства - СПб.: Издательство «Лань», 2015.
6. Загаевский И.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства: Учеб. Пособие. – М: «Колос С», 2016.
7. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Учебник - М. : Лань, 2015.

##### **Дополнительные источники**

1. Костенко Ю.Г., Бутко М.П. Ковбасенко В.М. и др. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов -М. РИФ Антиква 2015
2. Чернявский М.В. Анатоми-топографические основы технологии ветсанэкспертизы и товарооценки продуктов убоя животных Справочник - М.Колос 2017.
3. Николаенко, О.А. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов Учебное пособие- СПб.: ГИОРД, 2017

Электронно-библиотечная система «Издательства «Лань» // [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com)

## Журналы

1. Журнал Ветеринария
2. Журнал ВЕТЕРИНАРИЯ. Реферативный журнал
- 3 Журнал Все о мясе
4. Журнал ВЕТЕРИНАРНЫЙ ВРАЧ
5. Журнал МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проводятся в аудиториях, оснащенных необходимым методическим, информационным, программным обеспечением.

В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикумы, рейтинговая технология оценки знаний студентов, информационно-коммуникационные технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты профессиональные компетенции) (освоенные	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- Демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- Выбор и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки профилактических, ветеринарно-санитарных мероприятий: - Оценка эффективности и качества выполнения	
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов в животноводстве	
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации: - использование различных источников, включая электронные	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	- работа на интерактивной доске лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектором	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов в ветеринарии	

Результаты (освоенные	Основные показатели оценки	Формы и методы
--------------------------	----------------------------	----------------

<b>профессиональные компетенции)</b>	<b>результата</b>	<b>ды контроля и оценки</b>
ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	- иметь представление о сути проведения ветеринарного контроля убойных животных, а также получить практический опыт.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий      Дифференцированный зачет
ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию..	- приобрести навыки забора образцов крови, молока, мочи, фекалий, а также их упаковку и подготовку к исследованию	
ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	- приобрести навыки забора образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	
ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	- иметь представление о соответствии продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	
ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов..	- иметь представление о мероприятиях по обеззараживанию не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизации конфискатов.	
ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	- приобрести практические навыки ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира	
ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	- приобрести практические навыки проведения патологоанатомического вскрытия.	
ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	- приобрести навыки отбора, консервирования, упаковки и пересылки патологического материала.	