

**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

УП.03.01 Учебной 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

(подпись)

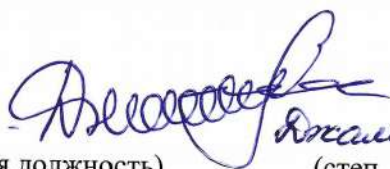
Ю.А. Бариев
(степ., инициалы, фамилия)

Эксперт:



Каталик ветеринарного
скотского хозяйства в Камагачи
(место работы)

(занимаемая должность)



Джамбулатов Д. Ш.
(степ., инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики (далее рабочая программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии ФГОС по специальности СПО **36.02.01 «Ветеринария»** (по отраслям), в части основного вида профессиональной деятельности ВПД: Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК) :

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

ПК 3.1. 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.

1.2. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения модуля

Цель – подготовить специалиста, будущего ветеринарного фельдшера, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной 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:

- 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 человека

Процесс изучения методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения направлен на формирование следующих компетенций:

- проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной
- продукции животноводства и растениеводства, знать правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе;

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проводить предубойный осмотр 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.

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.

1.3. Количество часов на освоение практики:

Учебная практика – 216 часов

1.4. Базы учебной практики

1. Республиканская ветеринарная лаборатория
2. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы рынка
3. Ветеринарная станция по борьбе с болезнями животных
4. Мясокомбинат
5. Рыбный цех
6. Скотный двор

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Распределение бюджета времени по семестрам проведения учебной практики

Профессиональные модули	Продолжительность практики в часах	Семестр
ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	90	5
ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	90	6
ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	36	7
Всего	180	

2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
	Раздел 1. Убойные животные. Транспортирование животных (птицы). Предубойное содержание и убой. Методика осмотра голов, туш и внутренних органов	24
1.	Убойные животные Транспортировка животных на боенские предприятия.	6
2.	Мясоперерабатывающие предприятия	6
3.	Предубойное содержание животных и его значение.	6
4.	Методика осмотра голов и туш, внутренних органов	6
	Раздел 2. Морфология, химия и товароведения мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении	18
5.	Морфология, химия мяса	6
6.	Товароведения мяса.	6
7.	Изменения в мясе после убоя. Изменения в мясе при хранении	6
	Раздел 3. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной, инвазионной, незаразной этиологии, отравлениях и радиационном загрязнении	30
8.	Методика ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционных болезнях	6
9.	Методика ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инвазионных болезнях	6
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при трихинеллезе	6
11.	Методика ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных (птицы) при болезнях	6

	незаразной этиологии	
12.	Методика ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных (птицы) при поражении радиоактивными веществами	6
	Раздел 4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	24
13.	Общее понятие о пищевых заболеваниях и их классификация	6
14.	Пищевые сальмонеллезы. Роль отдельных продуктов в заболевании людей пищевыми сальмонеллезами	6
15.	Пищевые токсикоинфекции колибактериозной этиологии. Стафилококковый и стрептококковый токсикозы.	6
16.	Ботулинистический токсикоз и пищевые отравления, вызываемые протеом	6
	Раздел 5. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы органов и туш. Клеймение мяса	30
17.	Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы мяса. Топография и особенности лимфатических узлов разных видов животных.	6
18.	Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров	6
19.	Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья, крови. Эндокринное, кожевенно-меховое и техническое сырье	6
20.	Клеймение туш.	6
21.	Утилизация ветеринарных конфискатов	6
	Раздел 6. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при вынужденном убое животных и изменения его, имеющих санитарное значение. Методы определения степени свежести мяса и способы обеззараживания мясных продуктов	18
22.	Убой больных животных и порядок его проведения.	6
23.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое животных.	6
24.	Методы определения свежести мяса.	6
	Раздел 7. Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса	6
25.	Санитарная оценка продуктов убоя. Обезвреживание мяса и мясных продуктов. Режимы обезвреживания. Пути реализации обезвреженных продуктов. Действующие ГОСТы	6
	Раздел 8. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза	42
26.	Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза	6
27.	Консервирование мяса и мясных продуктов	6

	(различными способами).	
28.	Методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов. Действующие ГОСТы на консервы.	6
29.	Колбасное производство. Сырье и его подготовка.	6
30.	Основы технологии производства вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас.	6
31.	Упаковка, хранение и транспортирование	6
32.	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве Действующие ГОСТы на колбасные изделия	6
	Раздел 9. Ветеринарно- санитарный контроль на рынке.	12
33.	Порядок и методы исследование на рынке пищевых продуктов	6
34.	Порядок и методы исследование на рынке растительных продуктов и меда	6
35.	Ветеринарно-санитарный контроль на рынке.	6
30.	. Документация на ММПКС	6
Итого:		216

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики профессионального модуля требует наличия:

Реализация программы производственного обучения профессионального модуля требует наличия:

- 1) Лаборатории ветеринарной хирургии;
- 2) Лаборатории ветсанэкспертизы.

Оборудование ветеринарной лаборатории и отдела экспертизы, рабочих мест при этом;

- рабочие места по количеству учащихся;
- рабочее место преподавателя;
- исследуемый материал, овоскоп, компрессориум, скальпели, ножницы (изогнутые), пинцеты, халаты, фартуки, нарукавники, стеклянные и металлические шпатели, бактериологические петли, цилиндры; весы; стёкла предметные и покровные, часовое стекло, пипетки, колбы, жироскопы, микроскопы, водяная баня, термостат, сухожаровой шкаф, набор химических реактивов, лабораторные столы, питательные среды, комплект плакатов, слайдов;

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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 литература

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 товароведческой оценки 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

Периодические издания

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 учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, 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 УЧЕБНОЙ 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 (освоенные профессиональные компетенции)	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 профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и
---	---------------------------------------	---------------------------

		оценки
ПК 3.1. организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных.	- иметь представление о сути проведения ветеринарного контроля убойных животных, а также получить практический опыт.	Текущий контроль в форме зачета
ПК 3.2. организовывать и проводить послеубойный осмотр голов, туш (тушек) и внутренних органов сельскохозяйственных животных.	- иметь представления о сути проведения послеубойного осмотра голов, туш (тушек) и внутренних органов сельскохозяйственных животных.	
ПК 3.3. проводить предубойную и послеубойную диагностику инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных и организовывать и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия при их обнаружении.	иметь представления о проведении послеубойной диагностики инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных и организовывать и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия при их обнаружении.	
ПК 3.4. организовывать и 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 3.5. организовывать и 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 3.6. 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 3.7. 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 3.8. организовывать и проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пищевых продуктов: колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	- приобрести практические навыки ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира	
ПК 3.9. участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	- приобрести практические навыки проведения патологоанатомического вскрытия.	
ПК 3.10. участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	- приобрести навыки отбора, консервирования, упаковки и пересылки патологического материала.	