

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



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Производственной практики**

**ПМ.01. Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий**

**ПП 01.02. Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**для специальности  
среднего профессионального образования  
36.02.01 ВЕТЕРИНАРИЯ**

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

**Махачкала 2022 г.**

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

**Разработчик:**

преподаватель ПЦК  
общепрофессиональных

и специальных дисциплин по  
специальности ветеринария  
(занимаемая должность)



\_\_\_\_\_  
(подпись)

к.б.н. Аветисова Д.А.  
(степ., инициалы, фамилия)

Одобрено на заседании ПЦК  
Общепрофессиональных специальных дисциплин  
«18» марта 2022 г., протокол № 7



**Председатель ПЦК**

\_\_\_\_\_  
(подпись)

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



Бариев Ю.А.  
(степ. ФИО, )

**Эксперт:**

\_\_\_\_\_  
(место работы)

\_\_\_\_\_  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
(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 ПМ.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 ПК:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.
ПК 1.2	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.
ПК 1.3	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

### 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.**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 1.1	Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.
ПК 1.2	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.
ПК 1.3	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

#### **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
ПП 01.02. Ветеринарно-санитарная экспертиза	144	7
<b>Всего</b>	<b>144</b>	

### **2.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

№	ВИДЫ РАБОТ	КОЛ-ВО ЧАСОВ
	<b>Производственная практика по профилю специальности ПМ.03. УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ</b>	<b>144</b>
	<b>Раздел 1. Изучите документацию, используемую ветеринарными работниками на предприятии</b>	<b>18</b>
1.	Ознакомление с базовым предприятием, ветеринарным учреждением. Инструктаж по безопасности труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и охране окружающей среды.	12
2.	Изучение должностных обязанностей руководителей и специалистов предприятия	6
	<b>Раздел 2. Проведение отбора проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения, для исследований, приведите пример Вашего участия</b>	<b>126</b>
3.	Методика предубойного осмотра животных и правила патологоанатомического вскрытия трупов.	12
4.	Проведение отбора проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения, для исследований, приведите пример Вашего участия в отборе проб.	24
5.	Описать консервирование, упаковывание и пересылку проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения	12
6.	Ваше участие в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения.	18
7.	Ваше участие в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья	12

8.	Описать методики обеззараживания, не соответствующих стандартам качества, продуктов и сырья животного происхождения	12
9.	Изучите порядок утилизации продуктов и сырья животного происхождения.	12
10.	11. Участие в оформлении документов, отражающих поступление и проведение ВСЭ продуктов и сырья животного происхождения, сделайте перечень этих документов	12
11.	12. Перечислите, какие приборы, оборудование используется в проведении ВСЭ на данном предприятии.	6
12	Оформление дневника	6
	<b>Итого</b>	<b>144</b>

### **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, жиромеры, 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**

1. Житенко П.В., Боровков М.Ф., Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства -М.Колос 2018.

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, 2019

5. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства - СПб.: Издательство «Лань», 2019

6. Загаевский И.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства: Учеб. Пособие. – М: «Колос С», 2018.

7. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Учебник - М. : Лань, 2018.

#### **Дополнительная 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 Антика 2019

2. Чернявский М.В. Анатомо-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, 2018.

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 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. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- эффективный поиск необходимой информации: - использование различных источников, включая электронные профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- Выбор и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки профилактических, ветеринарно-санитарных мероприятий: - Оценка эффективности и качества выполнения	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов в животноводстве	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-проявление коммуникабельности, чувства коллективизма в общении с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- работа на интерактивной доске лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектором	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Владение методами проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- поиск решений для сохранения окружающей среды, ресурсосбережения, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	- умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления	

профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов в ветеринарии
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- выбор и решение при использовании профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	самоанализ и коррекция результатов собственной работы

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1. Контроль санитарного и зооигиенического состояния объектов животноводства и кормов.	- иметь представление о сути проведения контроль санитарного и зооигиенического состояния объектов животноводства и кормов	Текущий контроль в форме диф.зачета
ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.	- иметь представления о проведения ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных..	
ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.	- приобрести навыки проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств	