

**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**

**Учебной практики**

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

**УП 01.02. Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**для специальности  
среднего профессионального образования  
36.02.01 ВЕТЕРИНАРИЯ**

**Форма обучения – очная  
Срок получения СПО по ППССЗ – 2 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)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

## 1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

#### УП 01.02. Ветеринарно-санитарная экспертиза

##### 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):

Код	Наименование результата обучения
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.

## **1.2. 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
МДК 01.02. Ветеринарно-санитарная экспертиза	108	3
МДК 01.02. Ветеринарно-санитарная экспертиза	108	4
<b>Всего</b>	<b>216</b>	

### 2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

	животных при трихинеллезе	
11.	Методика ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных (птицы) при болезнях незаразной этиологии	6
12.	Методика ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных (птицы) при поражении радиоактивными веществами	6
	<b>Раздел 4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы</b>	<b>24</b>
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 протеем	6
	<b>Раздел 5. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы органов и туш. Клеймение мяса</b>	<b>30</b>
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, коженно-меховое и техническое сырье	6
20.	Клеймение туш.	6
21.	Утилизация ветеринарных конфискатов	6
	<b>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</b>	<b>18</b>
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
	<b>Раздел 7. Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса</b>	<b>6</b>
25.	Санитарная оценка продуктов убоя. Обезвреживание мяса и мясных продуктов. Режимы обезвреживания. Пути реализации обезвреженных продуктов. Действующие ГОСТы	6
	<b>Раздел 8. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза</b>	<b>42</b>
26.	Основы технологии, гигиена консервирования мяса и	6

	мясных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза	
27.	Консервирование мяса и мясных продуктов (различными способами).	6
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
	<b>Раздел 9. Ветеринарно- санитарный контроль на рынке.</b>	<b>24</b>
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
36.	. Документация на ММПКС	6
<b>Итого:</b>		<b>216</b>

### 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) Ветеринарной лаборатории;
- 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, жиромеры, 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», 2017
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, 2017

#### **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 Антикава 2018
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, 2017.  
Электронно-библиотечная система «Издательства «Лань» // [www.e.lanbook.com](http://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. 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 зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.	- иметь представление о сути проведения контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов	Текущий контроль в форме 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	