

**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 - 3 г 10 м**

**Махачкала 2024 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



Председатель ПЦК

Бариев Ю.А.

(степ., инициалы, фамилия)

Общепрофессиональных специальных дисциплин «18» марта 2024 г., протокол № 7

(подпись)

## **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 конфискованных 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	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, кожевенно-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 мясных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза	6

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 2019.

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», 2019.
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 Антиква 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.eJanbook.com](http://www.eJanbook.com)

#### **Периодические издания**

1. ЖурналВетеринария
2. ЖурналВЕТЕРИНАРИЯ. Реферативный журнал
3. Журнал Все о мясе
4. ЖурналВЕТЕРИНАРНЫЙ ВРАЧ
5. ЖурналМОЛОЧНАЯ 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	
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	