

**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**



Утверждаю:

Первый проректор

 М.Д. Мукайлов

«26» марта 2024 г.

**Производственная 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 - 3г 10 мес**

**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)



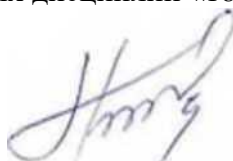
(подпись)

к.б.н. Аветисова Д.А.

(степ., инициалы, фамилия)

Одобрено на заседании ПЦК

Общепрофессиональных специальных дисциплин «18» марта 2024 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

### ПП 01.02. Ветеринарно-санитарная экспертиза

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной 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 производственной 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 Производственной ПРАКТИКИ

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

Профессиональные модули	Продолжительность практики в часах	Семестр
МДК 01.02. Ветеринарно-санитарная экспертиза	144	
<b>Всего</b>	<b>144</b>	

### 2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИК

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
	<b>Виды работ:</b> - по МДК 01.02.	<b>18</b>
	<b>1. Раздел 1.</b> Изучите документацию, используемую	
1.	1) Ознакомление с базовым предприятием, ветеринарным учреждением. 2.Инструктаж по	12 -----6-----
2.	<b>Раздел 2.</b> Проведение отбора проб биологического	<b>126</b>
3.	<b>3.</b> Методика предубойного осмотра животных и правила	<b>12</b>
4.	<b>5.</b> Проведение отбора проб биологического материала,	<b>24</b>
	<b>6.</b> Описать консервирование, упаковывание и пересылку проб биологического материала, продуктов и сырья	<b>12</b>
5.	<b>7.</b> Ваше участие в проведение ветеринарно-санитарной	<b>18</b>
6.	<b>8.</b> Ваше участие в проведение ветеринарно-санитарной	<b>12</b>
7.	<b>Виды работ:</b> - по МДК 01.02.	<b>18</b>
	1) Ознакомление с базовым предприятием, ветеринарным учреждением. 2.Инструктаж по безопасности труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и охране окружающей	<b>12</b> <b>6</b>
8.	<b>Раздел 2.</b> Проведение отбора проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения, для исследований, приведите пример	<b>126</b>
9.	<b>3.</b> Методика предубойного осмотра животных и правила патологоанатомического вскрытия трупов.	<b>12</b>
	<b>9.</b> Описать методики обеззараживания, не	<b>12</b>
10.	<b>10.</b> Изучите порядок утилизации продуктов и сырья животного происхождения.	<b>12</b>
11.	<b>11.</b> Участие в оформлении документов, отражающих поступление и проведение ВСЭ продуктов и сырья животного происхождения, сделайте перечень этих	<b>12</b>

	12. Перечислите, какие приборы, оборудование используется в проведении ВСЭ на данном предприятии.	6
13.	Оформление дневника	6
<b>Итого:</b>		<b>144</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 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 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 (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	
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	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы
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 профессионально й	
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	