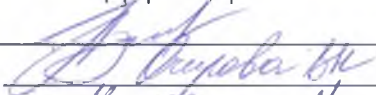


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Цыбиков Бадма-Базарович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 03.06.2021 14:19:47  
Уникальный программный ключ:  
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»  
Агротехнический колледж

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АТК

  
«18» 06 2021 г.

**Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности)**

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

Специальность

36.02.01 Ветеринария

Квалификация (степень) выпускника

Ветеринарный фельдшер

Форма обучения

очная

Разработчик (и)

  
подпись

  
И.О. Фамилия

Внутренние эксперты:

Председатель методической комиссии

  
подпись

  
И.О. Фамилия

Заведующий методическим кабинетом УМУ

  
подпись

  
И.О. Фамилия

Директор библиотеки

  
подпись

  
И.О. Фамилия

Улан-Удэ, 20\_21

## ОГЛАВЛЕНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	7
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	10
5 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	10

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 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 профессиональных компетенций:

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 производственной практики (по профилю специальности) – требования к результатам освоения**

Целью освоения производственной практики (по профилю специальности) является закрепление теоретических знаний полученных при изучении профессионального модуля ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

Задачами производственной практики (по профилю специальности) являются: приобретение навыков контроля безопасности и качества сырья и пищевых продуктов животного происхождения; освоение умения своевременно выявлять инфекционные и инвазионные болезни, передающихся через мясные, молочные, рыбные продукты и сырье животного происхождения; приобретение навыков по охране населения от болезней общих для человека и животных, охране территории Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств..

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики (по профилю специальности) 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности):** 180 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

### **2.1. Объем производственной практики (по профилю специальности) и виды работ**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	180
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

## 2.2. Тематический план производственной практики (по профилю специальности)

Индекс и наименование профессионального модуля	Наименования разделов практики	Кол-во недель	Кол-во часов	Сроки проведения практики
1	2	3	4	5
ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	Вводный инструктаж по технике безопасности	5	180	Согласно графика учебного процесса
	Ознакомление с предприятием (учреждением), рабочим местом			
	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза			
	Общее понятие о мясе. Общее понятие о пищевых отравлениях			
	Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и сырья сельскохозяйственных и диких промысловых животных, птицы и пернатой дичи			
Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, морских млекопитающих, водных промысловых беспозвоночных животных, яиц и меда				
Всего:		5	180	

## 2.3. Содержание производственной практики (по профилю специальности)

п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
<b>ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</b>				
1	Вводный инструктаж по технике безопасности	Инструктаж по технике безопасности. Требования безопасности при работе с животными. Требования безопасности при работе в ветеринарной лаборатории	2	Опрос
2	Ознакомление с предприятием (учреждением), рабочим местом	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического литературного материала	2	Опрос
3	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	Оформление электронных ветеринарных сопроводительных документов в системе Меркурий Убойные животные Убой, первичная переработка сельскохозяйственных животных Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза	44	Опрос

		сельскохозяйственных животных на конвейерах		
4	Общее понятие о мясе. Общее понятие о пищевых отравлениях	Общая характеристика мяса Лабораторные исследования мяса Общее понятие о пищевых отравлениях	44	Опрос
5	Методики проведения ВСЭ мяса и сырья сельскохозяйственных и диких промысловых животных птицы и пернатой дичи	Участие в предубойном осмотре животных. участвовать в оформлении ветеринарных сопроводительных документов. Участвовать при вскрытии трупов животных, оформлении акта вскрытия трупов	44	Опрос
Участвовать при проведении контроля за первичной переработкой убойных животных.				
Участвовать в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных, диких промысловых животных, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов, нутрий.				
		Участвовать в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мясных продуктов. Участвовать в обеззараживании нестандартных продуктов и сырья животного происхождения. Освоить методы утилизации конфискатов и зараженного материала.		
6	Методики проведения ВСЭ мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, морских млекопитающих, водных промысловых беспозвоночных животных, яиц, меда	Участвовать в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, рыбы, морских млекопитающих, водных беспозвоночных животных и рыбных продуктов, яиц, меда.	44	Опрос Защита отчетов
Участвовать в проведении отбора проб продуктов и сырья животного происхождения для исследований. Участвовать в проведении консервирования, упаковывания и пересылки проб.				
Работа со специальной литературой Обработка и систематизация данных, полученных в ходе практики.				
	Всего		180	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Для реализации рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) используются: учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы) (643) - 15 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, экран настенный, микроскопы, стенды; учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций (Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы) (644) - 6 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, доска учебная, стенд.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

- 1.Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы :учебное пособие / М. В. Заболотных, И. В. Якушкин, С. В. Чернигова, Н. Б. Довгань. — Омск : Омский ГАУ, 2016. — 184 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90747>
2. Основы ветеринарной санитарии: учебное пособие / Н.В. Сахно, В.С. Буяров, О.В. Тимохин, Ю.А. Ватников. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 172 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91284>

##### **Дополнительные источники:**

- 1.Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 202 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113423>
- 2.Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда : учебно-методическое пособие для обучающихся по специальности 36.02.01 «Ветеринария» / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост.: Л. А. Очирова, А. Б. Будаева, Э. Б. Бадлуев. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2020. - 163 с. – Режим доступа : <http://bgsha.ru/art.php?i=3033>
- 3.Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц : сборник практических работ для обучающихся по специальностям 36.02.01 "Ветеринария", 36.02.02 "Зоотехния" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост.: Л. А. Очирова, Э. Б. Бадлуев. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 46 с. – Режим доступа : <http://bgsha.ru/art.php?i=2903>
- 4.Производственная практика. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения : методические рекомендации для обучающихся по специальности 36.02.01 "Ветеринария" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост.: Л. А. Очирова [и др.]. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 50 с. - URL: <http://bgsha.ru/art.php?i=4390>
- 5.Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В.

Безина, И.А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365>

6. Мишанин, Ю.Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 720 с.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96860>

#### **Периодические издания:**

1. Вестник Бурятской ГСХА им. В. Р. Филиппова: научно-теоретический журнал/ Бурятская ГСХА.- Режим доступа: <https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=25673>

2. Вестник Омского государственного аграрного университета: научно-практический журнал/ Вестник Омского государственного аграрного университета.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2367?category=7799>

3. Международный вестник ветеринарии: научно-практический журнал/Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2210?category=7799>

4. Вестник ветеринарии: научно-практический журнал/Энтропос.- Режим доступа: <https://new.znaniy.com/catalog/magazines/issues?ref=de3cfe52-d087-11e8-89d9-90b11c31de4c>

5. Вопросы нормативно-правового регулирования в ветеринарии: научно-теоретический журнал / Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2209>

#### **Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети Интернет:**

1. Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М» ZNANIUM.com [Электронный ресурс] : Электронно-библиотечная система / ООО «Научно-издательский центр Инфра-М» – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://znaniy.com/catalog/> – Загл. с экрана (доступ только зарегистрированным пользователям)

2. Национальная электронная библиотека [Электронный ресурс] : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ.– Электрон. дан. – Режим доступа: <https://rusneb.ru/> – Загл. с экрана (доступ только зарегистрированным пользователям)

3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс] : – Электрон. дан. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/> – Загл. с экрана (доступ только зарегистрированным пользователям)

4. КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: справочно-правовая система официальной информации / ООО «Правовые информационные технологии» РИЦ 355 Распространения Правовой Информации КонсультантПлюс. – Электрон. дан. – Режим доступа: в локальной сети. – Загл. с экрана.

5. ФГБУ Центр ветеринарии <https://xn----8sbfkavba6bf4aedue4d.xn--p1ai/>

6. Официальный интернет-портал Министерства сельского хозяйства Российской Федерации <http://www.mcx.ru>

7. <http://www.vetlib.ru> Ветеринария онлайн библиотека

8. <http://www.ccenter.msk.ru> Научно-производственное объединение (НПО) «Крисмас-Центр»

9. <http://www.agroportal.ru/> АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК

10. <http://www.edu.ru> Российское образование. Федеральный портал



11. <http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека.

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение теоретического материала. Изучению данного модуля предшествовали дисциплины Анатомия и физиология животных, Латинский язык в ветеринарии, Основы микробиологии, Основы зоотехнии, Ветеринарная фармакология, Правовое обеспечение ветеринарной деятельности, Охрана труда, Безопасность жизнедеятельности, а также профессиональные модули: ПМ.01. Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий, ПМ.02. Участие в диагностике и лечении заболеваний сельскохозяйственных животных.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация ОПОП СПО обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой междисциплинарного курса. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Преподаватели, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого междисциплинарного курса. Руководители практики от учебного заведения назначаются преподаватели из числа преподавателей учебных дисциплин (модулей) профессионального цикла.

### **3.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности**

В рамках прохождения производственной практики (по профилю специальности) в первый день, обучающиеся проходят первичный инструктаж на рабочем месте по технике безопасности и пожарной безопасности, целью которого является ознакомление обучающихся с порядком работы, требованиями электробезопасности и пожаробезопасности, о чем в соответствующем журнале свидетельствуют подписи инструктирующего и инструктируемого.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется руководителем практики в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных работ.

Производственная практика (по профилю специальности) завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

<b>№ п/п</b>	<b>Контролируемые модули</b>	<b>Индекс</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>	<b>Способ контроля</b>
1	ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	ОК 1.-ОК 9., ПК 3.1 – ПК 3.8.	Контрольные вопросы Вопросы промежуточного контроля	Устный опрос Защита отчета

## 5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и соответствующих профессиональных компетенций необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения производственной практики (по профилю специальности).

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате освоения производственной практики (по профилю специальности) обучающиеся должны:		
			знать	уметь	иметь практически опыт
1	ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	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 обеззаражи	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	Предубойного осмотра животных; участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения
2	ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество			
3	ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность			
4	ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития			
5	ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности			
6	ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями			
7	ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий			
8	ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение			

		квалификации		
9	ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	вания не соответствующим стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;	животного происхождения;
10	ПК 3.1.	Проводить ветеринарный контроль убойных животных	правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения	проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья
11	ПК 3.2.	Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения	проводить утилизацию конфискованных и зараженного материала
12	ПК 3.3.	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.		
13	ПК 3.4.	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства		
14	ПК 3.5.	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.		
15	ПК 3.6.	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.		
16	ПК 3.7.	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.		
17	ПК 3.8.	Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.		

**Лист внесения изменений**

Номер изменения	Дата внесения изменений	Кем утверждено	Примечание