

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности).
Производственная практика по участию в проведении ветеринарно-
санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Специальности: 36.02.01 Ветеринария

Уровень образования – среднее профессиональное образование

Уровень подготовки по ППСЗ - базовый

Форма обучения - очная

Рабочая программа составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 12.05.2014 г. №504 по специальности 36.02.01 Ветеринария.

Составитель:

канд. с-х. наук, доцент кафедры ветеринарно-санитарной
экспертизы, эпизоотологии и паразитологии
ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ»



Мармурова О.М.

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №2 от 8.10.2019 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии



Байлова Н.В.

Заведующий отделением СПО



Каширина Н.А.

Рецензент: Начальник отдела государственного ветеринарного контроля Управления ветеринарии Липецкой области, кандидат ветеринарных наук Андреев М.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2	Результаты освоения рабочей программы производственной практики	6
3	Структура и содержание рабочей программы производственной практики	7
4	Условия реализации рабочей программы производственной практики	8
5	Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики (далее – рабочая программа) – является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 36.02.01 Ветеринария, УГС 36.00.00 Ветеринария и зоотехния в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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, требования к результатам

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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;
 - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

2 1.3. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках

профессионального модуля «ПМ.03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»:

МДК.03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения;

МДК.03.02 Патологическая анатомия и патологическая физиология.

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» составляет **36 часов (1 неделя)**.

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 36.02.01 Ветеринария, ветеринарный фельдшер и графиком учебного процесса. Реализуется в 5 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 7 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

1.5. Место прохождения производственной практики

Производственная практика проводится, в организациях (в условиях животноводческих предприятий) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код формируемых компетенций	Виды работ	Наименования тем и содержание производственной практики	Количество часов
	Ознакомление с программой производственной практики и условиями её проведения на предприятии - партнере	Знакомство с содержанием производственной практики, планируемыми результатами и с условиями проведения практики на якорном предприятии. Изучение действующего на предприятии Устава, требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами и иных локальных актов, действующих на предприятии, требований по использованию имущества.	2
ПК 3.1.- ПК 3.8.	Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе и санитарной оценке мяса и продуктов убоя и мясоперерабатывающих предприятиях различного типа.	Осуществлять контроль правильности транспортирования убойных животных. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе и санитарной оценке мяса и продуктов убоя и мясоперерабатывающих предприятиях различного типа. Участие в экспертизе продуктов мясной переработки на мясоперерабатывающим предприятии.	10
ПК 3.1.- ПК 3.8.	Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизе на рынке	Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизе на рынке Экспертиза меда Экспертиза яиц Экспертиза рыбы Экспертиза продуктов растительного происхождения	8
ПК 3.1.- ПК 3.8.	Участие во вскрытии трупов	Участие во вскрытии трупов различных животных Регистрация трупа, сбор анамнеза, диагностика патоморфологических изменений в органах и тканях, определения причин смерти.	10
ПК 3.1.- ПК 3.8.	Оформление документации при вскрытии трупов	Оформление документации при вскрытии трупов Составление сопроводительной на пат материал для исследования в лаборатории Написание протокола вскрытия, приготовления макропрепаратов патологии вскрытия	4
ОК 1.- ОК 9. ПК 3.1.- ПК 3.8.	Оформление отчета		2
Всего:			36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к проведению производственной практики

Производственная практика проводится в течение одной календарной недели в объеме 36 часов, следовательно, продолжительность одной рабочей недели составляет 36 часов (6 часов в день при 6 дневной рабочей недели).

Прибыв к месту прохождения практики, обучающийся в обязательном порядке проходит инструктаж по технике безопасности, в котором отражаются специальные требования применительно к месту прохождения практики.

Перед началом практики обучающийся должен успешно освоить теоретическую часть дисциплин модуля и иметь первоначальные умения, которые позволят успешно приобрести практический опыт.

Обязанности руководителя практики от образовательной организации и организации места прохождения практики определяются согласно Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г. №291).

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п/п	Наименование объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования	Адрес (местоположение) объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения (с указанием номера такого объекта в соответствии с документами по технической инвентаризации)
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: мультимедийное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, комплект мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, центрифуга лабораторная, водяная баня, термостат, анализатор молока «Лактан», трихинеллоскоп, нитрат-тестер, шкафы с реактивами и лабораторной посудой.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 112, а. 306
2	Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 114б, а. 18 (с 16.00 до 20.00)

	LibreOffice.	
3	Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и СПК "Лискинский" от 30.01.2017 г.	397929, Воронежская область, Лискинский район, с. Лискинское, ул. 40 лет Победы, д. 8
4	Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО Управляющая компания "ДОН-АГРО" от 01.02.2017 г.	396650, Воронежская область, г. Россошь, ул. Пролетарская, д. 75, оф. 5
5	Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ГНУ Всероссийский научно-исследовательский ветеринарный институт патологии, фармакологии и терапии Российской академии наук от 07.04.2017 г.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 114 б
6	Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "ЭкоНива-АПК Холдинг" от 10.04.2017 г.	397926, Воронежская область, Лискинский район, с. Щучье, ул. Советская, д. 33 394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ф. Энгельса, д. 33а

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: Учебник для СПО / Т.Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019 - 472 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]

Дополнительные источники:

1. Асминкина Т.Н. Основные технологии первичной переработки животных [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / Т.Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020 - 174 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]

2. Асминкина Т.Н. Оценка и контроль качества продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, 2020 - 144 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]

3. Крыгин В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.А. Крыгин - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018 - 100 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]

Методические издания:

1. Методические указания для самостоятельной работы по профессиональному модулю "Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения" для обучающихся по специальности 36.02.01 Ветеринария [Электронный ресурс] / Воронежский государственный аграрный университет; [сост. О. М. Мармурова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2018 [ПТ]

Периодические издания:

1. Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-

2. Ветеринария: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ -

Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 1954-

3. Стандарты качества: новинки, обзоры, аналитика, экспертиза: бюллетень / Учредитель ООО "Гротек" - М.: Монитор, 2009

Электронные ресурсы:

1. История.ру. Сайт о Всемирной Истории в деталях. – Режим доступа: <http://www.istoriia.ru>.

2. Википедия: свободная энциклопедия. – Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org>.

3. Intellect-video.com: История России и СССР. онлайн-видео. – Режим доступа: <http://intellect-video.com/russian-history/>.

4. Всемирная история. – Режим доступа: <http://www.world-history.ru>.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические кадры, мастера производственного обучения должны иметь квалификацию на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

4.5. Особенности организации прохождения производственной практики для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении мест учебной и производственной практик для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка освоения общих и профессиональных компетенций

<i>Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии ветеринарного фельдшера	- наблюдение и оценка действий на учебной практике;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснованный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач при проведении санитарно - просветительской деятельности; - уровень самостоятельности при организации и выполнении конкретных производственных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	- наблюдение и оценка действий на учебной практике; - оценка выполненных работ на практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- анализ стандартных и нестандартных ситуаций, решение производственных и ситуационных ветеринарных задач; - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- наблюдение и оценка действий на учебной практике;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- поиск, отбор информации из различных источников, включая Интернет. Эффективное использование информации для решения профессиональных задач и личностного развития	- наблюдение и оценка действий на учебной практике;
ОК 5. Использовать информационно -	- выявление умений использования	- наблюдение и оценка действий на учебной

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	информационно-коммуникационных технологий в практической деятельности. Анализ эффективности применения информационных технологий;	практике;
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- организация работы с применением технологий группового и коллективного взаимодействия	- наблюдение и оценка действий на учебной практике;
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результаты выполнения заданий.	- формирование лидерских качеств, качеств руководителя путем организации групповой работы студентов; - самоанализ, самооценка и коррекция результатов собственной работы	- наблюдение и оценка действий на учебной практике;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимися повышения уровня личностного и профессионального развития; - организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля	- наблюдение и оценка действий на учебной практике; - оценка выполненных работ на практике.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - анализ инноваций при изучении и применении новых технологий в ветеринарно-просветительной работе;	- наблюдение и оценка действий на учебной практике;
ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	- проведение предубойного осмотра животных; - участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;	- наблюдение за деятельностью обучающегося; - оценка выполнения работ при защите отчета по практике.
ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	- участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;	- наблюдение за деятельностью обучающегося; - оценка выполнения работ при защите отчета по

	<ul style="list-style-type: none"> -проведение отбора проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований; -умение консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; 	практике.
ПК 3.3 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	<ul style="list-style-type: none"> - участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; -проведение отбора проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований; -умение консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за деятельностью обучающегося; - оценка выполнения работ при защите отчета по практике.
ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	<ul style="list-style-type: none"> - участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; -умение проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения; 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за деятельностью обучающегося; - оценка выполнения работ при защите отчета по практике.
ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	<ul style="list-style-type: none"> - участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; -умение проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; -умение проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала; 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за деятельностью обучающегося; - оценка выполнения работ при защите отчета по практике.
ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов,	<ul style="list-style-type: none"> - участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за деятельностью обучающегося; - оценка выполнения работ

пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	животного происхождения; -умение проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;	при защите отчета по практике.
ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	- участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; -умение вскрывать трупы животных;	- наблюдение за деятельностью обучающегося; - оценка выполнения работ при защите отчета по практике.
ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	- участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; -умение консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;	- наблюдение за деятельностью обучающегося; - оценка выполнения работ при защите отчета по практике.

Результаты обучения (освоенные умения, практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов прохождения практики
В результате прохождения практики обучающийся должен 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;	Отчет по практике, дневник по практике, характеристика, аттестационный лист, дифференцированный зачет
В результате прохождения практики обучающийся должен иметь практический опыт: - предубойного осмотра животных; - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;	Выполнение индивидуального задания, отчет по практике, дневник по практике, характеристика, аттестационный лист, дифференцированный зачет

6. Аттестация по итогам производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности (профессии).

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Аттестация проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по практике (дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

