

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**УП.03.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО МЕТОДИКЕ**  
**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО**  
**ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Специальность среднего профессионального образования  
36.02.01 Ветеринария

Квалификация выпускника ветеринарный фельдшер

Уровень по ППССЗ базовый подготовки

Форма обучения очная

Срок освоения ППССЗ - 3 года 10 месяцев

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:

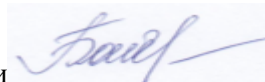
канд. с-х. наук, доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии  
ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ»



Мармурова О.М.

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №9 от 23.06.2020 г.).

Председатель предметной (цикловой) комиссии



Байлова Н.В.

Заведующий отделением СПО



Каширина Н.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2	Результаты освоения рабочей программы производственной практики	5
3	Структура и содержание рабочей программы производственной практики	6
4	Условия реализации рабочей программы производственной практики	9
5	Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики	1 1

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Рабочая программа учебной 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 практики – требования к результатам практики**

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;

## **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы практики:**

всего – 180 часов / 5 недели.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код формируемых компетенций	Виды работ	Наименования тем и содержание учебной практики	Количество часов
ОК 1.- ОК 9.	Ознакомление с программой учебной практики и условиями её проведения	Знакомство с содержанием учебной практики, планируемыми результатами и с условиями проведения практики на предприятии - партнере. 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.-3.8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза на мясокомбинате, бойне, убойном пункте	Проведение дезинфекции транспорта после разгрузки убойных животных, продуктов и сырья. Ознакомление с транспортировкой и приемом убойных животных на мясокомбинаты. Ветеринарно-санитарная экспертиза на мясокомбинате Ознакомление с транспортировкой и приемом скота на бойне Ветеринарно-санитарная экспертиза на бойне Ознакомление с транспортировкой и приемом скота на убойном пункте. Ветеринарно-санитарная экспертиза на убойном пункте. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных полуфабрикатов на предприятиях по	14

		переработке мяса.	
ПК 3.1.-3.8.	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке	<p>Ознакомление с назначением и устройством, оборудованием лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке.</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке.</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, меда,</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов,</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке.</p> <p>Предубойный осмотр и оформление документации при подворном убое животных с целью реализации.</p>	28

ПК 3.1.-3.8.	Участие во вскрытии трупов различных животных Участие в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала	Требования к помещениям для вскрытия трупов, спецодежде, инструментам, ТБ, личной гигиене Требования к местам захоронения трупов, перевозке трупов Общие требования при вскрытии трупа Оформление документации при вскрытии трупов Участие во вскрытии трупов различных животных, отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала	30
ПК 3.1.-3.8.	Оформление прозекторской работы Защита прозекторской работы	Написание описательной части протокола прозекторской работы. Формирование патологоанатомических диагнозов. Конструирование заключения о смерти, эпикриза Отбор видео и фотоматериала для формирования презентации работы Защита прозекторской работы	32
	Оформление отчета		2
Всего:			108



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. 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]
2. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко - Москва: Лань, 2020 - 238 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

Дополнительные источники:

1. Асминкина Т.Н. Оценка и контроль качества продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, 2020 - 144 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]
2. 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 сельскохозяйственных животных: ежемесячный научно-практический журнал / ред.-сост. Л. Г. Демидчик - Москва: Панорама, 2008-
3. Ветеринария: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 1954-

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>.

### 4.2. 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.

#### 4.3. 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, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 114б, а. 18 (с 16.00 до 20.00)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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	☑ выявление умений	- наблюдение и оценка

информационно коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	- в	использования информационно-коммуникационных технологий в практической деятельности. Анализ эффективности применения информационных технологий;	действий на учебной 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		- участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья	- наблюдение за деятельностью обучающегося; - оценка выполнения работ

исследованию.	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;	при защите отчета по практике.
ПК 3.3 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	- 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;	- 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.	- участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; -умение проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;	- наблюдение за деятельностью обучающегося; - оценка выполнения работ при защите отчета по практике.
К 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	- 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;	- наблюдение за деятельностью обучающегося; - оценка выполнения работ при защите отчета по практике.
ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных	- участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной	- наблюдение за деятельностью обучающегося;

изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	продукции и сырья животного происхождения; - умение проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;	- оценка выполнения работ 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.

*Контроль и оценка умений и практического опыта*

<b>Результаты обучения (освоенные умения, практический опыт)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов прохождения практики</b>
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

