

**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 ППССЗ - 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.

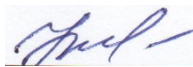
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №9 от 23.06.2020 г.).

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.	<b>2</b>
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.	<b>10</b>
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	<b>8</b>
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.	<b>10</b>
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	<b>4</b>
ОК 1.- ОК 9. ПК 3.1.- ПК 3.8.	Оформление отчета		<b>2</b>
Всего:			<b>36</b>

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

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.

<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

## **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 про-граммы 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.

