

Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»

СОГЛАСОВАНО

"Территориальное ветеринарное управление № 3  
Ногинская станция по борьбе с болезнями животных"  
Главный ветеринарный врач  
С. И. Попов  
«31» 08 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.А.Виноградова

«08» 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Специальность среднего профессионального  
образования

**36.02.01 Ветеринария**

базовой подготовки

**Форма обучения очная**

г.о.Электросталь, 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
6. ПРИЛОЖЕНИЯ	13

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ и ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

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

Программа учебной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **36.02.01. Ветеринария** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Участие в проведение 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 учебной и производственной практики – требования к результатам освоения учебной практики.**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной практики 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 учебной и производственной практики: 174/6 часов.**

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы учебной практики является формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта при овладении видом профессиональной деятельности: участия в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Проводит ветеринарный контроль убойных животных.
ПК 3.2	Проводит забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
ПК 3.3	Проводит забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
ПК 3.4	Определяет соответствие продуктов и сырья животного происхождения

	стандартам на продукцию животноводства
ПК 3.5	Проводит обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов
ПК 3.6	Участвует в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.
ПК 3.7	Участвует в проведении патологоанатомического вскрытия.
ПК 3.8	Участвует в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.
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 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 ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Разделы учебной практики	Виды работ учебной практики	Кол-во часов
МДК 03. 01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	<p>Определение доброкачественности мяса и продуктов животноводства.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при различных заболеваниях животных и птицы.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения.</p> <p>Экскурсия на мясоперерабатывающее предприятие или убойный цех</p>	174/6

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению практики.**

Учебная практика рассредоточена из расчета 7,2 часа в неделю и проводится в лабораториях образовательного учреждения или в производственных лабораториях работодателей. По итогам учебной практики проводится сдача зачета с выполнением практического задания, за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Боровков М.Ф., Фролов «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства» СПб. «Лань», Учебник 2017 г. -480с.
2. Боровков М.Ф. «Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства» СПб. «Лань», Учебник 2018 г-260с.

##### **Дополнительные источники:**

1. под ред. профессора Елемесова К. Е. «Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов», Учебное пособие. Изд.ооо «КомСнаб» 2015-440 с первый том.
2. под ред. профессора Елемесова К. Е. «Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов», Учебное пособие. Изд.ооо «КомСнаб» 2015-520 с второй том.
3. Журнал «Современная ветеринарная медицина» Изд. О.О.О. ИИЦ «Зооинформация»
4. Интернет сайты [www. goyscanin. ru](http://www.goyscanin.ru), «студент – ветеринарный факультет», [www. zooinform. ru](http://www.zooinform.ru).

### 4.3. Общие требования к организации учебной практики.

Учебная практика осуществляется параллельно с освоением МДК 03. 01. **Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.** В ходе учебной практики обучающиеся закрепляют теоретические знания и овладевают практическими умениями. По окончании учебной практики обучающиеся должны:

**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

Обучающиеся, осваивающие ОПОП СПО в период прохождения учебной практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой практики и КТП;
- соблюдать действующие правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

В период прохождения учебной практики обучающимися ведутся конспекты и рабочие тетради по практике.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета за каждое полугодие после выполнения итогового практического занятия.

**Обучающиеся, не прошедшие учебную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению преддипломной практики и государственной итоговой аттестации.**

В процессе аттестации проводится экспертиза формирования практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта работы в части освоения основного вида профессиональной деятельности, освоения общих и профессиональных компетенций.

#### **4.4. Требования к организации аттестации и оценке результатов учебной практики**

Аттестация учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании отчётной документации студентов.

К аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие в полном объеме программу учебной практики. В процессе аттестации проводится экспертиза формирования общих и профессиональных компетенций и приобретения практического опыта работы в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Оценка за учебную практику определяется с учетом результатов экспертизы:

1. формирования профессиональных компетенций;
2. формирования общих компетенций;

#### **4.5. Кадровое обеспечение производственной практики**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой не ниже средне среднего профессионального по специальности, с обязательным прохождением курсов повышения квалификации 1 раз в 5 лет и стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.



**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Проводит ветеринарный контроль убойных животных.	Выполнение работ в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных	Экспертная оценка на практическом занятии по учебной практике.
ПК. 3.2. Проводит забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	Правильный отбор крови, молока, мочи, фекалий.  Технически точно выполненная упаковка и подготовка к исследованию.	Экспертная оценка на практическом занятии по учебной практике.
ПК. 3.3. Проводит забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	Выполнение работ в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.	Экспертная оценка на практическом занятии по учебной практике.
ПК. 3.4. Определяет соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	Выполнение работ по ветеринарному контролю при переработке мяса и мясных продуктов.	Экспертная оценка на практическом занятии по учебной практике.
ПК. 3.5. Проводит обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов	Выполнение работ по обеззараживанию не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, при утилизации конфискатов	Экспертная оценка на практическом занятии по учебной практике.
ПК. 3.6. Участвует в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	Выполнение работ по в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	Экспертная оценка на практическом занятии по учебной практике.

ПК. 3.7. Участвует в проведении патологоанатомического вскрытия.	Выполнение работ по проведению патологоанатомического вскрытия.	Экспертная оценка на практическом занятии по учебной практике.
ПК. 3.8. Участвует в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	Выполнение работ по отбору, консервированию, упаковке и пересылке патологического материала.	Экспертная оценка на практическом занятии по учебной практике.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация понимания социальной значимости своей профессии и интереса к развитию в профессии	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения видов профессиональной деятельности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Умение организовать собственную деятельность, выбрать и применить наиболее правильные методы и способы решения профессиональных задач; оценка эффективности и качества их выполнения	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения видов профессиональной деятельности.
ОК 3. Принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Безошибочность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач; ответственность за результаты своей работы	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения видов профессиональной деятельности.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Быстрый и точный поиск необходимой информации; усидчивость и старание в поиске выполнения профессиональных задач;	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения видов профессиональной деятельности.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использованием различных источников информации в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения видов профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Соблюдение мер конфиденциальности и информационной безопасности; использование приемов корректного межличностного общения	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения видов профессиональной деятельности.
ОК 7. Брать на себя ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций; Организация собственной деятельности на практических занятиях с соблюдением норм, требования охраны труда.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения видов профессиональной деятельности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельность определения задач профессионального и личностного развития. Осознанное планирование самообразования и повышение квалификации	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения видов профессиональной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Готовность к смене технологий в профессиональной деятельности и самостоятельной траектории образования	Наблюдение и оценка за деятельностью студента деятельности.

## СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

### Форма аттестационного листа для 3 курса

ФИО \_\_\_\_\_

Группы \_\_\_\_\_, обучающийся(аяся) по специальности СПО **36.02.01. Ветеринария** квалификация **Ветеринарный фельдшер** успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю **ПМ 03. Участие в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения** в объеме 180 часов с «\_\_» \_\_.20\_\_ г. по «\_\_» \_\_.20\_\_ г.

2. Место проведения практики юридический адрес: учебная ветеринарная клиника «Vita-vet» и лаборатория ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

3. Время проведения практики: в течение периода обучения

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№ п/п	Кол-во часов	Перечень учебно- производственных работ	Освоено \ Не освоено
1	7.2	Инструктаж по ТБ, электробезопасности и пожаробезопасности в учебной клинике. Введение в ПМ. 03	-
2	7.2	Техники определения критериев и категорий упитанности с/х жив-х.	
3	7.2	Правила подготовки убойных животных при транспортировке. Оформление сопроводительных документов.	
4	7.2	Освоение основных методов убоя с/х жив-х и разделки туш.	
5	7.2	Освоение методики проведения ветеринарно-санитарного осмотра внутренних органов с/х жив-х.	
6	7.2	Ветеринарное клеймение мяса. Освоение порядка клеймения мяса и субпродуктов	
7	7.2	Проведение ветеринарно-санитарной оценки мяса и субпродуктов.	
8	7.2	Освоение методики отбора мяса для органолептических, физико-химических и микробиологических исследований.	
9	7.2	Отработка органолептических, физико-химических исследований	
10	7.2	Проверочная работа	
11	7.2	Клеймение мяса.	
12	7.2	ВСЭ мяса разных видов животных и определение доброкачественности.	

13	7.2	ВСЭ туш и внутренних органов, при инфекционных заболеваниях передающихся человеку.	
14	7.2	ВСЭ туш и внутренних органов, при инфекционных заболеваниях передающихся человеку.	
15	7.2	ВСЭ туш и внутренних органов при незаразных болезнях и отравлениях.	
16	7.2	ВСЭ рыбы и морепродуктов.	
17	7.2	ВСЭ рыбы и морепродуктов при незаразных и паразитарных болезнях.	
18	7.2	ВСЭ продуктов птицеводства.	
19	7.2	ВСЭ яиц	
20	7.2	ВСЭ продуктов растительного происхождения и их лабораторная диагностика	
21	7.2	ВСЭ продуктов растительного происхождения и их лабораторная диагностика (сухофрукты, орехи, грибы).	
22	7.2	ВСЭ продуктов растительного происхождения и их лабораторная диагностика (крупы, мука, растительное масло)	
23	7.2	ВСЭ молока и молочных и кисломолочных продуктов.	
24	7.2	ВСЭ меда и продуктов пчеловодства.	
25	7.2	Проверочная работа	