

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Маслов Владимир Николаевич

Должность: ректор

Дата подписания: 24.12.2021 12:05:55

Уникальный программный ключ:

f31e6db16690784ab6b50e564da26971fd24641e

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**

**«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.В. ПАРАХИНА»**

**МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Учебной практики УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

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

Программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Специальности 36.02.01 Ветеринария

Год набора 2020

Орел, 2020 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 36.02.01 Ветеринария.

  
УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
по учебной работе  
*Плескун Т.В. Карнюшкина*  
*27 февраля* 20*20* г.

ОДОБРЕНО  
П(Ц)К профилирующих  
и специальных дисциплин  
по специальностям  
36.02.01 Ветеринария,  
35.02.05 Агрономия  
Протокол № *8*  
от *26 февраля* 20*20* г.  
Председатель П(Ц)К  
*Меркулова Е.Ю.* Меркулова

СОГЛАСОВАНО  
Заведующий отделением  
*Т.М. Пянова*  
*26 февраля* 20*20* г.

СОГЛАСОВАНО  
Директор научной библиотеки  
*Е.В. Ишханова*  
*25.02* 20*20* г.

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО Орловский ГАУ

Разработчик:

С.С. Грачева, преподаватель Специальных дисциплин Многопрофильного колледжа Орловский ГАУ

Рецензенты:

внешний: А.Н.Гаврилов, начальник БУ ОО «Орловский ОВЦ»

внутренний:

Т.В. Смагина, преподаватель специальных дисциплин Многопрофильного колледжа Орловский ГАУ

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
5. ПРИЛОЖЕНИЕ	19

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

### 1.1 Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария (базовая подготовка), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения 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.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области ветеринарии при наличии основного общего, среднего общего, не профильного профессионального образования.

### 1.2. Требования к результатам освоения учебной 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.

**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.

**Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной практики:**

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. Ориентироваться в условиях частой смены 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.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании переподготовки специалистов.

Рабочая программа учебной практики может быть адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.

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

Всего - 72 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

#### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа и консультации обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1.- ОК 9. ПК 3.1 – 3.8	Раздел ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	291	150	68	-	69	-	72	-
ОК 1.- ОК 9. ПК 3.1 – 3.8	Производственная (по профилю специальности) практика	180							180
	<b>Всего:</b>	<b>471</b>	<b>150</b>	<b>68</b>	<b>-</b>	<b>69</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>180</b>

## 2.2. Содержание обучения по учебной практики

### УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		291	
МДК.03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		219	
УП.03.01 Учебная практика по методикам	<b>Практические занятия</b>	<b>72</b>	
	1. Транспортирование животных. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.	6	



ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		Оформление документации для перевозки скота и птицы на мясоперерабатывающие предприятия.		
		Оформление документов. Отправка животных на мясо перерабатывающие предприятия.		
	2.	<b>Убой животных (птицы). Основы технологии и гигиена первичной переработки животных.</b>	6	
		Ознакомление с процессом убоя и обработкой туш скота, птицы.		
		Оценка качества мяса.		
		Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Клеймение.		
		Оформление документации по учету и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии.		
		Определение топографии и морфологических особенностей лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов у разных видов животных.		
	3.	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной этиологии.</b>	6	
		Экспертиза продуктов убоя животных при заболеваниях инфекционной этиологии.		
		Экспертиза продуктов убоя животных при заболеваниях инфекционной этиологии.		
		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инвазионной этиологии.		
		Дифференциация диагноза при болезнях инвазионной этиологии.		
		Исследование мяса на трихинеллез.		
4.	<b>Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.</b>	6		
	Отбор проб, упаковывание, оформление сопроводительных документов, пересылка материала для бактериологического исследования в лабораторию; лабораторное исследование мяса и мясных продуктов на наличие бактерий рода сальмонелла, условно патогенных микроорганизмов, токсигенных стафилококковой и стрептококковой микрофлоры.			

	Лабораторное исследование мяса и мясных продуктов на наличие бактерий рода сальмонелла, условно патогенных микроорганизмов, токсигенных стафилококковой и стрептококковой микрофлоры.		
5.	<b>Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса.</b>	6	
	Распознавание мяса больных и здоровых животных по результатам органолептического исследования, микроскопия мазков-отпечатков, Определение величине рН, реакции на пероксидазу, реакции с формольной пробой.		
6.	<b>Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.</b>	6	
	Определение свежести вареных колбас. Химическое и бактериологическое исследование колбас. Химическое и бактериологическое исследование колбас.		
7.	<b>Основы технологи и гигиена получения молока на фермах.</b>	6	
	Взятие средней пробы молока и его органолептическое исследование		
	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.		
	Основы маслоделия и сыроделия Основные технологические процессы при изготовлении масла и сыра		
8.	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.</b>	6	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Органолептические исследования яиц. Хранение яиц.		
9.	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза меда</b>	6	
	Классификация меда. Органолептические показатели меда.		
10.	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов</b>	6	
	Органолептические показатели охлажденной, мороженой, соленой и копченной рыбы		

	11.	<p><b>Проведение патологоанатомической экспертизы</b>          Организация места вскрытия и санитарные требования.          Транспортирование трупов к месту вскрытия и ветеринарно – санитарные требования при перевозке трупов.          Вскрытие трупов: крупного рогатого скота, свиней, лошадей, мелких животных. Птицы с извлечением внутренних органов, черепа с извлечением головного мозга, спинного мозга, отдельных органов;          Методика постановки патологоанатомических диагнозов, выявление причин смерти животного. Составление акта и протокола вскрытия.</p>	12	
Всего			72	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики**

Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы

1. Овоскоп
2. Компрессорий
3. Ареометр
4. Кювет
5. Спиртовки
6. Цилиндры мерные 250 мл
7. Муляж конечностей
8. Штатив

**Стенды:**

1. Пути передачи заболеваний
2. Инфекционные болезни
3. Схема переработки крупного рогатого скота
4. Схема расположения основных лимфатических узлов
5. Коллекция сыров из парафина
6. Коллекция колбас из парафина
7. Коллекция колбас из парафина

Технические средства обучения:

-Ноутбук Lenovo

-Мультимедиа проектор

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Залы:

- Библиотека

-Читальный зал с выходом в сеть Интернет

-Актовый зал

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной практики**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы.

## Список литературы:

### 1. Официальные издания

#### 1.1 Нормативно-правовые документы

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ [Электронный ресурс]: - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902389617> (неограниченный доступ) (дата обращения 14.04.2019)
2. Российская Федерация. Закон о ветеринарии Федеральный Закон РФ от 14 мая 1993 года №4979-(с изменениями на 27 декабря 2018 года) — режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/420287114/> режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/9004249> (неограниченный доступ) (дата обращения 14.04.2019)
3. Российская Федерация. Закон Российской Федерации от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов(с изменениями на 23 апреля 2018 года) — <http://docs.cntd.ru/document/901751351> (неограниченный доступ) (дата обращения 14.04.2019)

### 2. Основная учебная литература

1. Асминкина, Т. Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения: учебник для СПО / Т. Н. Асминкина. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 472 с. — (СПО). — 978-5-4488-0310-9, 978-5-4497-0191-6 (дата обращения 14.02.2020г).
2. Основы ветеринарной санитарии и зоогигиены учебное пособие для СП / Т. Н. Асминкина, А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина [и др.]. —Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 112 с. — 978-5-4488-0311-6, 978-5-4497-0193-0 (дата обращения 14.02.2020г.).
3. Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий : учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина, А. В. Тицкая, В. И. Шваб. —Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 116 с. — ( СПО). —978-5-4488-0184-6, 978-5-4497-0179-4 (дата обращения 14.02.2020г)

### 3. Дополнительная учебная литература

1. Пищевая и биологическая ценность мяса птицы [Электронный ресурс] : справочник / под ред. В. И. Фисинина, В. С. Лукашенко. - Электрон. дан. - Сергиев Посад : ВНИТИП, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - <http://80.76.178.135/MarcWeb/Work.asp?ValueDB=41&DisplayDB=marc> (дата обращения 14.02.2020г.)
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г. А. Ларионов. - Электрон. дан. - Чебоксары : Полиграфический отдел ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, 2016. - 1 электрон. опт. диск

(CD-ROM). - Загл. с титул. экрана.Макрообъект:

<http://80.76.178.135/MarcWeb/MObjectDown.asp?MacroName=e> (дата обращения 14.02.2020г.)

#### 4. Справочно-библиографические издания

1. Ершов, В.Д. Технология и организация производства продуктов питания: Словарь основных терминов и понятий : словарь / В.Д. Ершов, Е.И. Корчагина. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 80 с. — ISBN 978-5-98879-197-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91633>

(дата обращения: 13.02.2020г.). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ханников, А.А. Справочник ветеринарного специалиста [Электронный ресурс] / А. А. Ханников. - <http://www.booksmed.com>-16.02.2015. <http://80.76.178.135/MarcWeb/Work.asp?ValueDB=41&DisplayDB=marc> (дата обращения: 13.02.2020г.)

#### 5. Периодические издания

1. Ветеринария. — М., 2005-2020, 1-12 (в год) <https://dlib.eastview.com/browse/publication/90606/udb/12> (неограниченный доступ)

2. Ветеринария сельскохозяйственных животных.- М., 2005-2020, 1-12 (в год) <https://panor.ru/lk/subscriptions/427/releases> (неограниченный доступ)

3. Животноводство России. — М., 2005-2020, 1-12 (в год)

4. Молочное и мясное скотоводство. — Балашиха, 2005-2019, 1-8 (в год)

#### 6. Профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети «Интернет»

1. Агропромышленный портал АГРОХХИ

<https://www.agroxxi.ru/about.html> Ежемесячное общероссийское издание, посвященное проблемам агробизнеса, растениеводства, защиты растений и сельскохозяйственной биотехнологии в России и за ее пределами. (открытый доступ)

2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/> Предоставляет доступ к издательским коллекциям, включая как электронные версии книг издательства, так и коллекции полнотекстовых файлов других издательств. Доступ осуществляется из любой точки интернета по логину и паролю после регистрации с IP-адресов университета. Обучающимся с проблемами зрения необходимо скачать специальное мобильное приложение ЭБС «ЛАНЬ» на платформах iOS и Android, которое включает интегрированный синтезатор речи и уникальные сервисы. (подписное издание) (неограниченный доступ)

3. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> Доступ осуществляется из любой точки интернета через личный кабинет после регистрации с IP-адресов университета. Обучающимся с проблемами зрения необходимо скачать специальное мобильное приложение «IPRbooks WV-reader» на платформе Android.(подписное издание)

(неограниченный доступ)

4. [Электронная библиотека](https://biblio-online.ru/) издательства «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/> Предоставляет доступ к издательским коллекциям, включая как электронные версии книг издательства, так и коллекции полнотекстовых файлов других издательств.(подписное издание)(неограниченный доступ)
5. ПООП издательство «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/catalog/poop> (подписное издание) (неограниченный доступ)
6. Техэксперт. Профессиональная справочная система <https://cntd.ru/> Ведущий бренд рынка нормативно-технической информации (подписное издание) (неограниченный доступ)

## **7.Обмен информацией с образовательными организациями**

1. ФГБОУ ВО «Пензенский государственный аграрный университет» (договор сотрудничества от 23.05.2017г.)
2. ФГБОУ ВО «Самарский государственный аграрный университет» (договор сотрудничества №2 от 14.05.2019г.)

### **3.3. Кадровое обеспечение учебной практики**

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

К образовательной деятельности могут привлекаться действующие специалисты или имеющие опыт работы, а также квалификацию в области ветеринарии.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК.3.1 Организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных.</p> <p>ПК.3.2 Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.</p> <p>ПК.3.3 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>ПК.3.4 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.</p> <p>ПК.3.5 Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.</p> <p>ПК.3.6 Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.</p> <p>ПК.3.7 Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.</p> <p>ПК.3.8 Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического</p>	<p>осуществление контроля за транспортировкой убойных животных, проведение санитарного контроля за обработкой транспортных средств с обоснованным учетом ветеринарно-эпизоотическим состоянием перевозимых животных;</p> <p>оформления документации: опись животных, ветеринарное свидетельство ф.1, товаротранспортная накладная, при необходимости акт выбраковки;</p> <p>определение порядка приема и сдачи животных (птицы) на боенские предприятия, предубойный осмотр и регистрация его результатов в журнале ф. 34;</p> <p>забор образцов биологического материала;</p> <p>оформление сопроводительной документации;</p> <p>забор образцов сырья и продукции животного происхождения;</p> <p>оформление сопроводительной документации;</p> <p>определение соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства;</p> <p>выбор эффективного метода обеззараживания не стандартных продуктов и сырья животного происхождения, метода утилизации конфискатов;</p> <p>- проведение экспертизы колбасных изделий субпродуктов, пищевого жира крови, кишок, эндокринного и технического сырья в соответствии с ГОСТ и согласно ТУ;</p> <p>оформление журналов ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и результатов экспертизы;</p> <p>проведение вскрытия трупов павших животных с соблюдением правил техники безопасности и личной гигиены;</p>	<p>-наблюдение и оценка выполнения практических работ;</p> <p>- наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике;</p> <p>- дифференцированный зачет</p>



<p>материала.</p>	<p>проведение диагностики различных болезней патологоморфологическим и патологоанатомическим методом; оформление документации при вскрытии; отбор, упаковка и пересылка патологического материала для лабораторных исследований, консервирование патологического материала в соответствии с ветеринарно – санитарными требованиями.</p>	
<p>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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за</p>	<p>– понимание значения ветеринарно-санитарной экспертизы для здоровья человека; - проявление интереса к будущей профессии; -выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; -самоанализ эффективности и качества выполнения профессиональных задач; – решение стандартных и нестандартных профессиональных задач; – понимание меры ответственности за принятое решение; – эффективный поиск необходимой информации; с использованием различных источников, включая электронные; – рациональное использование информационных технологий при обработке данных клинического обследования и в делопроизводстве; – толерантное и активное поведение в коллективе; – продуктивное взаимодействие с обучающимися, руководителем практики, коллегами; – самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; – анализ инноваций в области технологических процессов в животноводстве – ориентация в современных методиках ветеринарно-санитарной экспертизы;</p>	<p>-наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике; - оценка выполнения практических работ на моделирование и решение нестандартных ситуаций; - наблюдение за ролью обучающихся в группе; -мониторинг развития личностно- профессиональных качеств обучающегося - наблюдение за участием на учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах.</p>

<p>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.</p>		
<p><b>Иметь практический опыт</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- предубойного осмотра животных;</li> <li>- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике;</li> <li>- оценка выполнения практических работ на моделирование и решение нестандартных ситуаций;</li> <li>- наблюдение за ролью обучающихся в группе;</li> <li>-мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося</li> </ul>
<p><b>Уметь</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить предубойный осмотр животных;</li> <li>- вскрывать трупы животных;</li> <li>- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований;</li> <li>- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике;</li> <li>- оценка выполнения практических работ на моделирование и решение</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;</li> <li>- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;</li> <li>- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала.</li> </ul>	<p>нестандартных ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за ролью обучающихся в группе;</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;</li> <li>- методику предубойного осмотра животных;</li> <li>- правила проведения патологоанатомического вскрытия;</li> <li>- приемы постановки патологоанатомического диагноза;</li> <li>- стандарты на готовую продукцию животноводства;</li> <li>- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика.</li> <li>- методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;</li> <li>- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике;</li> <li>- оценка выполнения практических работ на моделирование и решение нестандартных ситуаций;</li> <li>-мониторинг развития личностно- профессиональных качеств обучающегося</li> </ul>

# **Приложение**

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)  
по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария  
базового уровня подготовки

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Формы контроля и оценивания элементов УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения
2. Результаты освоения практики, подлежащие проверке
  - 2.1. Профессиональные и общие компетенции
  - 2.2. Практический опыт, умения, знания
3. Уровень освоения практического курса УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения
  - 3.1. Типовые задания для оценки освоения УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения
    - 3.1.1. Типовые задания для оценки освоения УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения
    - 3.1.2. Практические задания для оценки освоения УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения
4. Требования к дифференцированному зачету по УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

## **Общие положения**

Результатом освоения УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППСЗ в целом.

Формой аттестации является дифференцированный зачёт. Итогом дифференцированного зачёта является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» и оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно).

### **1. Формы контроля и оценивания элементов УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**

<b>Элемент</b>	<b>Форма контроля и оценивания</b>	
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Текущий контроль</b>
УП.03.01	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения практических заданий по учебной практике. Отчет о прохождении учебной практики Защита отчёта по практике

## 2. Результаты освоения практики, подлежащие проверке

### 2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	Организует и проводит ветеринарный контроль убойных животных.
ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	Проводит 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.	Проводит 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.	Определяет 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.	Проводит 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.	Проводит в ветеринарно-санитарную экспертизу колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья. Проводит патологоанатомическое вскрытие.
ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	Проводит отбор, консервирование, упаковку и пересылку патологического материала,



	выполнения заданий
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес
ОК.2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество	Организует собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несёт за них ответственность	Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несёт за них ответственность
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Осуществляет поиск и использует информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Работает в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Берёт 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.	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации.
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в	Ориентируется в условиях частой смены технологий в

профессиональной деятельности	профессиональной деятельности
-------------------------------	-------------------------------

## 2.2. Практический опыт, умения, знания

<b>Иметь практический опыт (ПО):</b>	
<b>ПО-1 –</b>	- предубойного осмотра животных;;
<b>ПО-2-</b>	- участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;
<b>Уметь (У):</b>	
<b>У-1</b>	- проводить предубойный осмотр животных;
<b>У-2</b>	- вскрывать трупы животных;
<b>У-2</b>	-проводить отбор проб биологического материала, продуктов и животного происхождения, для исследований;
<b>У-3</b>	-консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
<b>У-4</b>	- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;
<b>У-5</b>	- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения
<b>У-6</b>	-проводить утилизацию конфискатов и зараженных материалов

<b>Знать (З):</b>	
<b>З-1</b>	- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
<b>З-2</b>	- методику предубойного осмотра животных;
<b>З-3</b>	- методику предубойного осмотра животных;
<b>З-4</b>	- правила проведения патологоанатомического вскрытия;
<b>З-5</b>	- приемы постановки патологоанатомического диагноза;
<b>З-6</b>	-стандарты на готовую продукцию животноводства;
<b>З-7</b>	- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;
<b>З-8</b>	- методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;
<b>З-9</b>	- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения

### **3. Уровень освоения практического курса УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**

#### **3.1. Типовые задания для оценки освоения УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**

##### **3.1.1. Типовые задания для оценки освоения учебной практики**

###### **Тест задания**

###### **1. Документ для перевозки животных**

- Свидетельство Ф №1
- Свидетельство Ф №2
- Свидетельство Ф №4

###### **2. Документ для перевозки туш животных**

- Свидетельство Ф №1
- Свидетельство Ф №2
- Свидетельство Ф №4

###### **3. Документ для перевозки сырь технического назначения**

- Свидетельство Ф №1
- Свидетельство Ф №2
- Свидетельство Ф №4

###### **4. При цистицеркозе исследуют;**

- жевательные мышцы,
- печень
- ножку диафрагмы.

###### **5. При отборе проб для исследования колбас берут пробу:**

- батон
- 10%
- 500 грамм
- 200 грамм

###### **6. При исследовании туш на трихинеллез исследуют;**

- ножку диафрагмы,
- жевательные мышцы,
- сердце.

###### **7. Цистицекозная туша животного подложить обезвреживанию при наличии на 40 кв. см;**

- 5 личинок,
- 10 личинок
- 15 личинок

###### **8. В лабораторию для исследования на салманелёз отправляют**

- Тушу,
- Печень,

-Сустав

**9.Обезвреживание мяса посолом (концентрация соли в мясе после обезвреживания);**

-5%

-10%

-15%

**10. Лабораторные показатели качества молока определяют;**

-фильтрованием,

-микроскопией,

--реакцией на метиленовую синьку.

**11.Документ для пере возки животных, по району, туш, сырья животного происхождения;**

-свидетельство Ф №1

-свидетельство Ф №2

-справка Ф №4

**12. Расположение убойного пункта;**

-в крупных населённых пунктах,

-на животноводческих комплексах,

-на мясоперерабатывающих предприятиях.

**13. Расположение санитарной бойни;**

-в крупных населённых пунктах,

-на животноводческих комплексах,

-на мясоперерабатывающих предприятиях

**Критерии оценки:**

**«Отлично»** (высокий уровень освоения) - обучающийся уверенно и точно владеет приемами работ выполнения практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования охраны труда;

**«Хорошо»** (средний уровень освоения) - владеет приемами работ выполнения практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования охраны труда;

**«Удовлетворительно»** (низкий уровень освоения) - ставится при недостаточном владении приемами работ выполнения практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований охраны труда.

**«Неудовлетворительно»** выставляется, если: обучающийся не выполнил требования по выполнению, оформлению УП; не показал владение материалом, не владеет приемами работ практического значения.

**3.1.2. Практические задания для оценки освоения УП.03.01 Учебная**

**практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы  
продуктов и сырья животного происхождения**

**Решение ситуационных задач.**

**Задание 1**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при сибирской язве.
2. Переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза, сортировка и консервирование кишок?
3. Как организовать ветеринарно-санитарный контроль убой и переработку крупного рогатого скота?

**Задание 2**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при сапе, эмфизематозном карбункуле.
2. Обработка, ветеринарно-санитарная экспертиза, назначение эндокринного сырья.
3. Как организовать убой и переработку свиней?

**Задание 3**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при туберкулёзе.
2. Переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза, пищевого жира.
3. Как организовать убой и переработку птицу?

**Задание 4.**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при бруцеллёзе.
2. Какие болезни животных передающих человеку через молоко?
3. Как организовать безопасность переработки животных?

**Задание 5**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при ящуре.
2. Как влияют ядохимикаты и антибиотики на молоко?
3. Какие после убойные изменения протекают в мышечной ткани туш животных?

**Задание 6**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при лептоспирозе.

2. Как проводится обезвреживание микрофлоры молока?
3. Экспертиза и сортировка яиц по категориям.

#### **Задание 7**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при чуме свиней.
2. Как организовать контроль за санитарным качеством молока на ферме?
3. Использование яиц из хозяйства, не благополучных по инфекционным болезням.

#### **Задание 8**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при трихинеллезе свиней.
2. Провести оценку качества молока на ферме.
3. Как проводить консервирование мяса холодом?

#### **Задание 9**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при цистицеркозе (финнозе).
2. Какие ветеринарно-санитарные, требования предъявляются к сбору и хранению яиц?
3. Как провести ветеринарно-санитарный контроль в холодильнике?

#### **Задание 10**

1. Какие цели и задачи проводит ветеринарно-санитарной экспертиза?
2. Какие органолептические и физико-химические свойства имеет молоко?
3. Как определить % содержание жира в молоке?

#### **Задание 11**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при пироплазмидозе.
2. Как организовать транспортировку скоропортящихся продуктов.
3. Как определить чистоту молока.

### **Задание 12**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при фасциолёзе и диктиокаулёзе жвачных.
2. Производство и оценка качества консервов.
3. Как определить бактериальную обсемененность молока?

### **Задание 13**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях органов дыхания.
2. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас.
3. Как определить кислотность молока?

### **Задание 14**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях органов кровообращения.
2. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
3. Как взять среднюю пробу молока?

### **Задание 15**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях пищеварения.
2. Консервирование мяса поваренной солью.
3. Как приготовить мазки отпечатки из патологически изменённых органов?

### **Задание 16**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса истощённых и исхудавших животных.
2. Консервирование мяса копчением.
3. Определение мяса больных животных.

### **Задание 17**

1. Экспертиза туш и органов животных при септических процессах.
2. Правила приёмки скота на мясокомбинате.

3. Как провести органолептическую оценку мяса различных видов отравлениях.
2. Транспортировка скота и птицы.
3. Какие оформляют документы для перевозки скота на мясокомбинат?

### **Задание 19**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при пищевых сальмонеллёзах.
2. Транспортировка скоропортящихся продуктов.
3. Какие оформляют документы для перевозки туш животных и скоропортящихся продуктов?

### **Задание 20**

1. Пищевые токсико-инфекции колибактериозной этиологии.
2. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств.
3. Какие оформляют документы для перевозки для перевозки сырья технического назначения.

### **Задание 21**

1. Ботулинистический токсикоз.
2. Какие бывают убойные и мясоперерабатывающие предприятия.
3. Определение плотности молока.

### **Задание 22**

3. Пищевые отравления, вызываемые протеом.
2. Санитарно-гигиенические требования к мясоперерабатывающим предприятиям.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса истощённых и исхудавших животных.

### **Задание 23**

1. Санитарная обработка условно годного мяса.
2. Водоснабжение скотоперерабатывающих предприятий.
3. Место вскрытия трупов.



## **Задание 24**

1. Личная гигиена и гигиена труда на мясоперерабатывающих предприятиях
2. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
3. Порядок вскрытия трупов.

## **Задание 25**

1. Ветеринарно-санитарные, требования к сбору и хранению яиц.
2. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве

### **Критерии оценки:**

**«Отлично»** (высокий уровень освоения) - обучающийся уверенно и точно владеет приемами работ выполнения практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования охраны труда;

**«Хорошо»** (средний уровень освоения) - владеет приемами работ выполнения практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования охраны труда;

**«Удовлетворительно»** (низкий уровень освоения) - ставится при недостаточном владении приемами работ выполнения практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований охраны труда.

**«Неудовлетворительно»** выставляется, если: обучающийся не выполнил требования по выполнению, оформлению УП; не показал владение материалом, не владеет приемами работ практического значения.

## **4. Требования к дифференцированному зачету по УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**

Дифференцированный зачет по УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
**«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.В. ПАРАХИНА»**  
**МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ**

**Задание**  
**на учебную практику**

**УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**

ФИО обучающейся \_\_\_\_\_

Специальность 36.02.01 Ветеринария, курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Вид практики: учебная практика УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Место практики (организация): \_\_\_\_\_

Сроки практики: \_\_\_\_\_ объем часов: \_\_\_\_\_

**Виды работ, обязательные для выполнения (соответствуют программе профессионального модуля):**

1. Подготовка к транспортировке животных. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.
2. Проведение убоя животных (птицы). Основы технологии и гигиена первичной переработки животных.
3. Проведение оценки качества мяса.
4. Определение топографии и морфологических особенностей лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов у разных видов животных.
5. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной этиологии.
6. Исследование пищевых токсикоинфекций и токсикозов и их профилактика по линии ветеринарной службы.
7. Подготовка к обезвреживанию туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса.
8. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
9. Исследование основ технологий и гигиены получения молока на фермах.
10. Исследование основ технологий и ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продуктов.
11. Исследование основных технологических процессов при изготовлении масла и сыра
12. Проведение ветеринарно-санитарной экспертиза яиц. Органолептические исследования яиц. Хранение яиц.
13. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда.
14. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбных продуктов
15. Методика постановки патологоанатомических диагнозов, выявление причин смерти животного. Составление акта и протокола вскрытия.

**За период практики обучающийся должен:**

1. Приобрести практические навыки подготовки к транспортировке животных. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.
2. Приобрести практические навыки проведение убоя животных (птицы). Основы технологии и гигиена первичной переработки животных.
3. Приобрести практические навыки проведение оценки качества мяса.

4. Приобрести практические навыки определения топографии и морфологических особенностей лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов у разных видов животных.
5. Приобрести практические навыки проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убой животных (птицы) при болезнях инфекционной этиологии.
6. Приобрести практические навыки исследование пищевых токсикоинфекций и токсикозов и их профилактика по линии ветеринарной службы.
7. Приобрести практические навыки подготовке к обезвреживанию туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса.
8. Приобрести практические навыки производства и ветеринарно-санитарной экспертиза колбасных изделий.
9. Приобрести практические навыки исследования основ технологий и гигиены получения молока на фермах.
10. Приобрести практические навыки исследования основ технологий и ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продуктов.
11. Приобрести практические навыки исследования основных технологических процессов при изготовлении масла и сыра
12. Приобрести практические навыки проведение ветеринарно-санитарной экспертиза яиц. Органолептические исследования яиц. Хранение яиц.
13. Приобрести практические навыки проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда.
14. Приобрести практические навыки проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбных продуктов
15. Приобрести практические навыки в методике постановки патологоанатомических диагнозов, выявление причин смерти животного. Составление акта и протокола вскрытия.

Задание выдал руководитель практики  
от образовательной организации: \_\_\_\_\_

(подпись)

(ФИО)

### Аттестационный лист по практике

ФИО обучающейся \_\_\_\_\_

Специальность 36.02.01 Ветеринария, курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Вид практики: учебная практика УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Место практики (организация): \_\_\_\_\_

Сроки практики: \_\_\_\_\_ объем часов: \_\_\_\_\_

Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения компетенций (освоена/ не освоена)
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.	

Все основные компетенции, предусмотренные программой практики, освоены / не освоены (нужное подчеркнуть).

Руководитель практики  
от образовательной организации:

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(ФИО)

\_\_\_\_\_ 2020 г.

## Характеристика

на обучающуюся по освоению профессиональных компетенций в  
период прохождения учебной практики

ФИО обучающейся \_\_\_\_\_

Специальность 36.02.01 Ветеринария, курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Вид практики: учебная практика УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Место практики (организация): \_\_\_\_\_

Сроки практики: \_\_\_\_\_, объем часов: \_\_\_\_\_

1. Характеризуется уровень освоения общих компетенций обучающейся:

За время прохождения учебной практики обучающаяся освоила общие компетенции ОК.1-ОК.9

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. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. Характеризуется уровень освоения профессиональных компетенций обучающегося:

В период прохождения учебной практики обучающаяся освоила профессиональные компетенции:

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.

Руководитель практики от образовательной организации:

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

## Дневник прохождения учебной практики

ФИО обучающейся \_\_\_\_\_

Специальность 36.02.01 Ветеринария, курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Дата	Содержание работы	Оценка и подпись руководителя практики от организации

Рекомендуемая оценка \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики

От организации \_\_\_\_\_ (ИОФ)

Дата \_\_\_\_\_ 2020 г

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
**«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.В. ПАРАХИНА»**  
**МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ**

**ОТЧЕТ**

**о прохождении учебной практики**

**УП.03.01 Учебная практика по методикам ветеринарно-санитарной  
экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**

Обучающейся \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Специальность 36.02.01 Ветеринария

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_

Количество часов: \_\_\_\_\_

Руководитель практики от образовательной организации:

Преподаватель С.С. Грачёва \_\_\_\_\_

Отчет сдан с оценкой \_\_\_\_\_

Орел, 2020

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
**«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им.  
Н.В.ПАРАХИНА»**  
**МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ**

# **ДНЕВНИК**

прохождения учебной практики УП.03.01 Учебная практика по методикам  
ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного  
происхождения

обучающейся \_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_  
специальности 36.02.01 Ветеринария

---

Орел, 2020



## Лист регистрации изменений

Номер изменения	Текст изменения	Приказ, протокол заседания Ученого совета Университета	
		№	Дата
1.	Внесены изменения в части информационного обеспечения реализации программы (в том числе в части списка литературы)	Протокол №13	27.08.2020г.
2.	Внесены изменения в части отчетной документации	Протокол Педагогического совета №3	17.12.2020г.
3.	В п.1.3 внести дополнение: весь объем практики, предусмотренный учебным планом по специальности, реализуется в форме практической подготовки	Протокол № 5	03.02.2021г
4.			
5.			

## Список литературы:

### 1. Официальные издания

#### 1.1 Нормативно-правовые документы

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ [Электронный ресурс]: - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902389617> (неограниченный доступ)
2. Российская Федерация. Закон о ветеринарии Федеральный Закон РФ от 14 мая 1993 года №4979-(с изменениями на 27 декабря 2018 года) — режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/420287114/> режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/9004249> (неограниченный доступ)
3. Российская Федерация. Закон Российской Федерации от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями на 23 апреля 2018 года) — <http://docs.cntd.ru/document/901751351> (неограниченный доступ)

### 2. Основная учебная литература

1. Асминкина, Т. Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения: учебник для СПО / Т. Н. Асминкина. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 472 с. — (СПО). — 978-5-4488-0310-9, 978-5-4497-0191-6 (дата обращения 25.08.2020г).
2. Основы ветеринарной санитарии и зоогигиены учебное пособие для СП / Т. Н. Асминкина, А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина [и др.]. —Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 112 с. — 978-5-4488-0311-6, 978-5-4497-0193-0 (дата обращения 25.08.2020г.).
3. Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий : учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина, А. В. Тицкая, В. И. Шваб. —Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 116 с. — ( СПО). —978-5-4488-0184-6, 978-5-4497-0179-4 (дата обращения 25.08.2020г)

### 3. Дополнительная учебная литература

1. Пищевая и биологическая ценность мяса птицы [Электронный ресурс] : справочник / под ред. В. И. Фисинина, В. С. Лукашенко. - Электрон. дан. - Сергиев Посад : ВНИТИП, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - <http://80.76.178.135/MarcWeb/Work.asp?ValueDB=41&DisplayDB=marc> (дата обращения 25.08.2020г.)
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г. А. Ларионов. - Электрон. дан. - Чебоксары : Полиграфический отдел ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана.Макрообъект:

<http://80.76.178.135/MarcWeb/MObjectDown.asp?MacroName=e> (дата обращения 25.08.2020г.)

#### 4. Справочно-библиографические издания

1. Ершов, В.Д. Технология и организация производства продуктов питания: Словарь основных терминов и понятий : словарь / В.Д. Ершов, Е.И. Корчагина. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. — 80 с. — ISBN 978-5-98879-197-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91633> (дата обращения: 25.08.2020г.). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Ханников, А.А. Справочник ветеринарного специалиста [Электронный ресурс] / А. А. Ханников. - <http://www.booksmed.com>-16.02.2015. <http://80.76.178.135/MarcWeb/Work.asp?ValueDB=41&DisplayDB=marc> (дата обращения: 25.08.2020г.)

#### 5. Периодические издания

1. Ветеринария. — М., 2005-2020, 1-12 (в год) <https://dlib.eastview.com/browse/publication/90606/udb/12> (неограниченный доступ)
2. Ветеринария сельскохозяйственных животных.- М., 2005-2020, 1-12 (в год) <https://panor.ru/lk/subscriptions/427/releases> (неограниченный доступ)
3. Животноводство России. — М., 2005-2020, 1-12 (в год)
4. Молочное и мясное скотоводство. — Балашиха, 2005-2019, 1-8 (в год)

#### 6. Профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети «Интернет»

1. Агропромышленный портал АГРОХХИ <https://www.agroxxi.ru/about.html> Ежемесячное общероссийское издание, посвященное проблемам агробизнеса, растениеводства, защиты растений и сельскохозяйственной биотехнологии в России и за ее пределами. (открытый доступ)
2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/> Предоставляет доступ к издательским коллекциям, включая как электронные версии книг издательства, так и коллекции полнотекстовых файлов других издательств. Доступ осуществляется из любой точки интернета по логину и паролю после регистрации с IP-адресов университета. Обучающимся с проблемами зрения необходимо скачать специальное мобильное приложение ЭБС «ЛАНЬ» на платформах iOS и Android, которое включает интегрированный синтезатор речи и уникальные сервисы. (подписное издание) (неограниченный доступ)
3. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> Доступ осуществляется из любой точки интернета через личный кабинет после регистрации с IP-адресов

университета. Обучающимся с проблемами зрения необходимо скачать специальное мобильное приложение «IPRbooks WV-reader» на платформе Android.(подписное издание) (неограниченный доступ)

4. Электронная библиотека издательства «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/> Предоставляет доступ к издательским коллекциям, включая как электронные версии книг издательства, так и коллекции полнотекстовых файлов других издательств.(подписное издание)(неограниченный доступ)

5. ПООП издательство «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/catalog/poop> (подписное издание) (неограниченный доступ)

6. Техэксперт. Профессиональная справочная система <https://cntd.ru/> Ведущий бренд рынка нормативно-технической информации (подписное издание) (неограниченный доступ)

## **7.Обмен информацией с образовательными организациями**

1. ФГБОУ ВО «Пензенский государственный аграрный университет» (договор сотрудничества от 23.05.2017г.)

2. ФГБОУ ВО «Самарский государственный аграрный университет» (договор сотрудничества №2 от 14.05.2019г.)

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### Форма рабочего плана проведения практики

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»  
Многопрофильный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий отделением

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### РАБОЧИЙ ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

#### Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность	
П(Ц)К	
Группам	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

### Планируемые работы

№ п/ п	Содержание работы	Срок выполнения	Отметка о выполнении
1.	Оформление документов по прохождению практики	до начала практики	
2.	Проведение медицинских осмотров (обследований) в случае выполнения обучающимся работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) в соответствии с законодательством РФ	до начала практики	
3.	Вводный инструктаж по правилам охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, оформление временных пропусков для прохода в профильную организацию (при необходимости).	в первый день практики	
4.	Выполнение индивидуального задания практики	в период практики	
5.	Консультации руководителя(-ей) практики о ходе выполнения заданий, оформлении и содержании отчета, по производственным вопросам	в период практики	
6.	Подготовка отчета по практике	за два дня до промежуточно й аттестации	
7.	Проверка отчета по практике, оформление характеристики руководителя(-ей) практики	за два дня до промежуточно й аттестации	
8.	Промежуточная аттестация по практике	в последний день практики	

Рабочий план составил:  
руководитель практики от образовательной организации

\_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

С рабочим планом ознакомлен:  
обучающийся

\_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### Форма индивидуального задания на практику

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»  
Многопрофильный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель П(Ц)К

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

#### Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность	
П(Ц)К	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

## Содержание индивидуального задания

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Задание на практику составил:

руководитель практики от образовательной организации

\_\_\_\_\_

(должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

Задание на практику принял:

обучающийся

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)



## ПРИЛОЖЕНИЕ 3

### Форма дневника практики

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»  
Многопрофильный колледж

### ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

#### Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность	
П(Ц)К	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

### Учет выполняемой работы

№ п/ п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

Дневник заполнил:  
обучающийся

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

Дневник проверил:  
руководитель практики от образовательной организации

\_\_\_\_\_

(уч. степень, уч. звание, должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

**ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ОТЧЕТА**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»  
Многопрофильный колледж

**ОТЧЕТ**

о прохождении \_\_\_\_\_ практики  
*(наименование практики)*

Обучающегося \_\_\_\_\_  
*(Ф.И.О.)*

Группа \_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

Руководители практики:

от образовательной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
*(подпись) (должность) (ФИО)*

*(подпись)*

Отчет представлен \_\_\_\_\_  
*(дата)*

Допущен к защите \_\_\_\_\_  
*(дата, подпись)*

Результаты защиты \_\_\_\_\_  
*(оценка, дата, подпись)*

Орел, 20\_\_