



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –
проректор по учебной работе
Е.В. Хохлова

06 июня 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

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

Учебная практика

специальность: 36.02.01 Ветеринария

форма обучения очная

Москва, 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария в части освоения вида деятельности (ВД): Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения соответствующих общих компетенций (ОК) и соответствующих дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.
ДПК 3.1.	ДПК 3.2.	ДПК 3.3.	ДПК 3.4.	ДПК 3.5.	ДПК 3.6.
ДПК 3.7.	ДПК 3.8				

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в области освоения рабочей профессии при наличии среднего (полного) общего образования

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики.

Цели учебной практики: Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной 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 происхождения для исследований;
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья

животного происхождения;

- проводить утилизацию конфискантов и зараженного материала.

вариативные умения:

- проводить ветеринарно-санитарный контроль переработки мяса и мясной продукции;
- проводить ветеринарно-санитарный контроль переработки молока и молочной продукции;
- проводить ветеринарно-санитарный контроль переработки рыбы и рыбной продукции;
- проводить ветеринарно-санитарный контроль переработки непищевого сырья животного происхождения.

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 профилактику;
- методики обеззараживания несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

вариативные знания:

- правила судебной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- методики проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- методов фальсификации продуктов, сырья животного происхождения.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Учебная практика - 36 часов.

Форма контроля: диффер. зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ДПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных

ДПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию

ДПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы

ДПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства

ДПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов

ДПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья

ДПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия

ДПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной практики

Код и наименование профессионального модуля	Наименования разделов практики	Учебная практика		
		Количество недель	Количество часов	Сроки проведения практики согласно графику учебного процесса
1	2	3	4	5
ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	Учебная практика. МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	1	36	с _____ г. по _____ г.
	Всего	1	36	-

3.2 Содержание учебной практики

Код профессионального модуля	Формируемый образовательный результат (практический опыт, уметь)	Виды выполняемых работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Количество часов на каждый вид работы
1	2	3	4	5
		36 часов		
<p>ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</p> <p>МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предубойного осмотра животных; - участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить предубойный осмотр животных; - вскрывать трупы животных; - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований; - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; - проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала. <p>вариативные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить ветеринарно-санитарный контроль переработки мяса и мясной продукции; - проводить ветеринарно-санитарный контроль переработки молока и молочной продукции; 	<p>1.Участие в организации послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Клеймение.</p>	<p>1.1. Классифицировать категории упитанности КРС, МРС, свиней, птицы и кроликов;</p> <p>1.2. Дать характеристику упитанности убойных животных.</p> <p>1.3. Охарактеризовать проведение санитарного контроля за обработкой транспортных средств с обоснованным учетом ветеринарно-эпизоотическим состоянием перевозимых животных.</p> <p>1.4. Оформление документации: опись животных, ветеринарное свидетельство ф.1, товаротранспортная накладная, при необходимости акт выбраковки.</p> <p>1.5. Порядок приема и сдачи животных (птицы) на боенские предприятия.</p> <p>1.6. Перечислить нормативные документы при решении вопроса о реализации мяса и мясных продуктов;</p> <p>1.7. .Перечислить порядок и</p>	6

<p>- проводить ветеринарно-санитарный контроль переработки рыбы и рыбной продукции;</p> <p>- проводить ветеринарно-санитарный контроль переработки непищевого сырья животного происхождения.</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 профилактику; – методики обеззараживания несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения; – правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения. <p>вариативные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила судебной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - методики проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - методов фальсификации продуктов, сырья животного происхождения. 	<p>2.Участие в проведении лабораторной диагностики мяса.</p> <p>3.Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на продовольственных рынках.</p>	<p>методику ветеринарно-санитарного осмотра убоя животных.</p> <p>2.1. Оформление сопроводительной документации.</p> <p>2.2. Забор образцов сырья и продукции животного происхождения.</p> <p>2.3. Определение соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.</p> <p>2.4. Выбор эффективного метода обеззараживания не стандартных продуктов и сырья животного происхождения, метода утилизации конфискатов.</p> <p>2.5. Перечислить органолептические методы исследования мяса;</p> <p>2.6. Перечислить лабораторные методы исследования и их сущность;</p> <p>2.7. Классификация мяса по термическому состоянию.</p> <p>3.1. Оформление сопроводительной документации.</p> <p>3.2. Перечислить обязанности специалистов ГЛВСЭ рынка;</p> <p>3.3. Перечислить особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках;</p>	<p>6</p> <p>6</p>
---	---	---	--

		<p>4. Участие в проведении оценки качества молока и молочных продуктов.</p>	<p>3.4. Определение соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.</p> <p>3.5. Выбор эффективного метода обеззараживания нестандартных продуктов и сырья животного происхождения, метода утилизации конфискатов.</p> <p>4.1. Оформление сопроводительной документации.</p> <p>4.2. Проведение отбора средних проб молока и молочных продуктов. Назвать химический состав молока;</p> <p>4.3. Перечислить органолептические методы исследования молока;</p> <p>4.4. Перечислить лабораторные методы исследования молока</p> <p>4.5. Оформление журналов ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и результатов экспертизы.</p> <p>5.1. Оформление сопроводительной документации.</p> <p>5.2. Перечислить основные показатели химико-токсикологического исследования мяса и мясопродуктов;</p> <p>5.3. Перечислить основные</p>	<p>6</p> <p>6</p>
--	--	---	--	-------------------

		<p>показатели химико-токсикологического исследования молока;</p> <p>5.4. Перечислить виды фальсификации меда</p> <p>5.5. Оформление журналов ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и результатов экспертизы. Заполненные формы сдать в бумажном варианте.</p>	<p>6.1. Оформление сопроводительной документации.</p> <p>6.2. Перечислить обязанности ветеринарных специалистов принимающих участие в обеззараживании продуктов и сырья животного;</p> <p>6.3. Перечислить особенности проведения обеззараживания продуктов и сырья животного;</p> <p>6.4. Определение соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.</p> <p>6.5. Выбор эффективного метода обеззараживания не стандартных продуктов и сырья животного происхождения, метода утилизации конфискатов.</p>	6
		6.Участие в обеззараживании не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.03. предусмотрены следующие специальные помещения: «Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы», оснащенная соответствующим оборудованием.

Полигон

Учебно-производственное хозяйство с учебной фермой

Ветеринарная клиника, оснащенные соответствующим оборудованием.

Учебная аудитория 18 на 30 посадочных мест для проведения учебных занятий всех видов (в т.ч. практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации по адресу ул. Прянишникова д.14 стр. 6 учебный корпус 21. Персональный компьютер с выходом в интернет, экран для проектора, доска маркерная, проектор, 2 колонки, учебные столы, ученические стулья, клавиатура, компьютерная мышь, наглядные пособия, плакаты

Лекционные аудитории 31 и 15 по-120 посадочных мест. Персональный компьютер с выходом в интернет, экран для проектора, доска маркерная, проектор, 2 колонки, учебные столы, ученические стулья, клавиатура, компьютерная мышь, наглядные пособия, плакаты, стенды по адресу ул. Прянишникова д.14 стр. 6 учебный корпус 21.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся, аудитория 6, с выходом в сеть «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета по адресу ул. Прянишникова д.14 стр. 6 учебный корпус 21, специализированная мебель: столы ученические – 6 шт., стулья – 12. Технические средства обучения и материалы: Персональные компьютеры с выходом в интернет – 6 шт.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся – Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова по адресу Лиственничная аллея, 2, корп. 1, – читальные-компьютерные залы (на 50 посадочных мест) с выходом в интернет.

Перечень не обходимых комплектов лицензионного программного обеспечения.

Microsoft Office (Microsoft Office Excel, Microsoft Office Word, Microsoft Office PowerPoint, Microsoft Access 2007), Операционная система Microsoft Windows 10, ZIP, Google Chrome, Adobe Reader, Skype, Microsoft Office 365, Антивирус Касперский.

4.2. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Отчет по учебной практике.

4.3. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Учебная практика обеспечена необходимой учебно-методической документацией. Составлены инструкционно-технологические карты по видам работ, предусмотренных профессиональным модулем по учебной практике, задания на практику и методические рекомендации (указания) для обучающихся по выполнению видов работ.

При реализации образовательной программы по направлению подготовки 36.02.01 Ветеринария используются следующие компоненты материально - технической базы для изучения дисциплины:

Учебная аудитория 18 на 30 посадочных мест для проведения учебных занятий всех видов (в т.ч. практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации по адресу ул. Прянишникова д.14 стр. 6 учебный корпус 21. Персональный компьютер с выходом в интернет, экран для проектора, доска маркерная, проектор, 2 колонки, учебные столы, ученические стулья, клавиатура, компьютерная мышь, наглядные пособия, плакаты

Лекционные аудитории 31 и 15 по-120 посадочных мест. Персональный компьютер с выходом в интернет, экран для проектора, доска маркерная, проектор, 2 колонки, учебные столы, ученические стулья, клавиатура, компьютерная мышь, наглядные пособия, плакаты, стенды по адресу ул. Прянишникова д.14 стр. 6 учебный корпус 21.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся, аудитория 6, с выходом в сеть «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета по адресу ул. Прянишникова д.14 стр. 6 учебный корпус 21, специализированная мебель: столы ученические – 6 шт., стулья – 12. Технические средства обучения и материалы: Персональные компьютеры с выходом в интернет – 6 шт.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся – Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова по адресу Лиственничная аллея, 2, корп. 1, – читальные-компьютерные залы (на 50 посадочных мест) с выходом в интернет.

Перечень не обходимых комплектов лицензионного программного обеспечения.

Microsoft Office (Microsoft Office Excel, Microsoft Office Word, Microsoft Office PowerPoint, Microsoft Access 2007), Операционная система Microsoft Windows 10, ZIP, Google Chrome, Adobe Reader, Skype, Microsoft Office 365, Антивирус Касперский.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы, изданной за последние 5 лет, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями (российскими журналами).

Каждый обучающийся обеспечен доступом (удаленным доступом) к современным профессиональным базам данных и библиотечным фондам университета и колледжа через электронную информационно-образовательную среду (ЭИОС) Университета путём предварительной регистрации.

Обучающимся предоставлена возможность доступ к информационным ресурсам сети Интернет.

Учебная литература и ресурсы информационно-образовательной среды университета, включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Основная литература:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебно-метод. пособие для студентов вузов, обучающихся по спец. 310800-"Ветеринария" / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков, Т. А. Григорьева ; Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии им. К. И. Скрябина. - М. : [б. и.], 2003. - 54 с. - Библиогр. в конце разд. . - ISBN 5-86341-191-0 : Цена 15.00 р. - Текст : непосредственный.— ЭБС « ЛАНЬ » – «РГАУ-МСХА»

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по спец. 110401 - Зоотехния / С. Н. Цепковская, Г. А. Трифонов, Р. И. Аксенов ; Пензенская государственная сельскохозяйственная академия. - Пенза : [б. и.], 2006. - 202 с. - Библиогр.: с. 202 (10 назв.). - Цена 40.00 р. - Текст : непосредственный.- Текст : непосредственный.. - ЭБС « ЛАНЬ » – «РГАУ-МСХА»

Дополнительная литература:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства : справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков. - М. : Колос, 2000. - 335 с. : ил. - Предм. указ.: с. 328-332. - ISBN 5-10-003361-4 : 60.00 р. - Текст : непосредственный.- Текст : непосредственный.. - ЭБС « ЛАНЬ » – «РГАУ-МСХА»

2. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных и птицы : учебное пособие : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 110500 Ветеринарно-санитарная экспертиза специальности 110501 - Ветеринарно-санитарная экспертиза / И. Г. Серегин, В. Е. Никитченко, Д. В. Никитченко. - Москва : РУДН, 2010. - 381 с. : ил ; 21 см. - Библиогр.: с. 370-378. - ISBN 978-5-209-03461-2 : 400.00 р. - Текст : непосредственный.— ЭБС – «РГАУ-МСХА»

Учебно-методические материалы:

1. Требования по обеспечению безопасности пищевой продукции растительного происхождения непереработанного изготовления на продовольственных рынках : монография / М. П. Бутко [и др.] ; ред. М. П. Бутко. - Москва : Научная библиотека, 2018. - 380 с. : рис., табл. - Библиогр.: с. 376-379.

- 1000 экз.. - ISBN 978-5-6040896-3-7 : ~Б. ц. - Текст : непосредственный. - Текст : непосредственный.. – ЭБС – «РГАУ-МСХА»

2. Справочное пособие по ветеринарно-санитарной экспертизе мясных, молочных, рыбных и растительных продуктов, меда и яиц : альбом / Л. Л. Соловейчик, А. И. Басанец. - М. : Колос, 1976. - 136 с. : ил. - 2.97 р. - Текст : непосредственный.- Текст : непосредственный.. – ЭБС – «РГАУ-МСХА»

Интернет – ресурсы

Электронно-библиотечная система РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева (далее ЭБС) сайт www.library.timacad.ru

Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» - <https://cyberleninka.ru/>

Сетевая электронная библиотека аграрных вузов - <https://e.lanbook.com/books>

Нормативно-правовые акты:

1. ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.
2. ГОСТ Р 51232-98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества.
3. ГОСТ Р 52121-2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия;
4. ГОСТ EN 1672-2-2012 Оборудование для обработки пищевых продуктов. Основные принципы. Часть 2. Гигиенические требования;
5. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013).
6. "Перечень заразных болезней, при которых снятие шкур с павших животных запрещается" <http://lawru.info/dok/1968/07/19/n1190093.htm>
7. "Перечень особо опасных болезней, при заболевании которыми животные подлежат уничтожению или убою» <http://lawru.info/dok/1968/07/19/n1190093.htm>
8. НТП-АПК 1.10.07.002-02 Нормы технологического проектирования ветеринарных объектов для городов и иных населенных пунктов ГОСТ Р 55333-2012 Консервы мясорастительные. Технические условия;
9. ГОСТ 12.2.124-2013 Система стандартов безопасности труда. Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности;
10. ГОСТ 12.2.135-95 Оборудование для переработки продукции в мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Общие требования безопасности, санитарии и экологии;
11. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.
12. СанПиН 2.1.7.1287-03 Почва, очистка населенных мест, бытовые и промышленные отходы, санитарная охрана почвы.
13. СанПиН 2.1.7.1287-03 Почва, очистка населенных мест, бытовые и промышленные отходы, санитарная охрана почвы.
14. Федеральный закон «О ветеринарии» от 14.05.1993 N 4979-1 (ред. от 03.07.2016)

4.5. Общие требования к организации практики

Требования к организации практики изложены в локальном акте

Университета «Положение о порядке проведения практической подготовке обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования».

Организация и содержание учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.03. в ППССЗ специальности 36.02.01 «Ветеринария» с работодателями.

Практика завершается диффер. зачетом.

4.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели дисциплин профессионального учебного цикла ППССЗ, а также преподаватели профильных кафедр, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. 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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ДПК 3.1 Проводить ветеринарный контроль убойных животных	Проводит предубойный осмотр животных; Проводит ветеринарно-санитарный контроль переработки мяса и мясной продукции; Проводит ветеринарно-санитарный контроль переработки молока и молочной продукции; Проводит ветеринарно-санитарный контроль переработки рыбы и рыбной продукции; Проводит ветеринарно-санитарный контроль переработки непищевого сырья животного происхождения.	Учебная практика – диффер. зачет;
ДПК 3.2 Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	Выполняет операции по отбору образцов крови, молока, мочи, фекалий; оформляет документацию на отобранные пробы. Проводит операции по упаковке и подготовке отобранных проб к транспортировке; Осуществляет подбор лабораторного оборудования для исследования проб; Знает режимы и последовательность лабораторного исследования различных образцов исследуемых проб; Знает назначение и сущность используемого лабораторного метода.	Учебная практика – диффер. зачет;
ДПК 3.3 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы	Выполняет операции по забору образцов продуктов и сырья животного происхождения; Оформляет документацию на отобранные пробы; Проводит операции по упаковке и подготовке отобранных проб к транспортировке; Осуществляет подбор лабораторного оборудования для исследования проб; знает лабораторное оборудование и приборы по определению качества продукции; Знает режимы и последовательность лабораторного исследования различных образцов исследуемых проб; Знает назначение и сущность используемого лабораторного метода;	Учебная практика – диффер. зачет;
ДПК 3.4 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	Знает современные методы лабораторных и инструментальных исследований для диагностики заболеваний незаразной, инвазионной и инфекционной патологии; Проводит ветеринарно-санитарный контроль всех поступающих на продажу продуктов животного и растительного происхождения; Оформляет журналы и документацию лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы; Проводит лабораторные методы исследования продуктов, контроль санитарной обработки помещений, инвентаря, тары; Знает нормативно-техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов; Владеет лабораторным оборудованием и приборами по определению качества продукции; Знает современные методики диагностики патологий различной этиологии; методы фальсификации	Учебная практика – диффер. зачет;

	продовольственного сырья и продуктов питания;	
ДПК 3.5 Проводить обеззараживание несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискантов	Проводит расчет и подбор технологического оборудования для обеззараживания некондиционного сырья и продуктов животного происхождения; Организует рабочие места для утилизации ветконфискантов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Выбирает и обеспечивает оптимальные режимы работы технологического оборудования, обеззараживание нестандартного продуктов и сырья животного происхождения; Знает назначение, устройство и принципы действия оборудования по утилизации конфискантов.	Учебная практика – диффер. зачет;
ДПК 3.6 Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья	Использует методы лабораторных и инструментальных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья; Организует рабочие места для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья; Проводит ветеринарно-санитарную оценку всех поступающих на продажу продуктов; Оформляет документацию лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы; Проводит лабораторные методы исследования продуктов, контроль санитарной обработки помещений, инвентаря, тары; Знает лабораторное оборудование и приборы по определению качества продукции; Знает методы определения фальсификации продовольственного сырья и продуктов питания.	Учебная практика – диффер. зачет;
ДПК 3.7 Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия	Использует современные методы лабораторных и инструментальных исследований для проведения патологоанатомического вскрытия; Организует рабочие места для проведения патологоанатомического вскрытия, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Выбирает и обеспечивает оптимальные методы проведения патологоанатомического вскрытия; Знает назначение, устройство и принципы действия оборудования для проведения патологоанатомического вскрытия.	Учебная практика – диффер. зачет;
ДПК 3.8 Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала	Выполняет расчеты и подбор технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения; Организует рабочие места для изготовления продуктов длительного хранения, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Выбирает и обеспечивает оптимальные режимы работы технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья. Знает назначение, устройство и принципы действия оборудования по производству продуктов длительного хранения из животного сырья.	Учебная практика – диффер. зачет;
Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	Знает и умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе

применительно к различным контекстам.		освоения образовательной программы.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Может использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.