



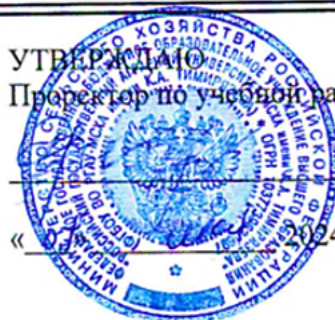
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Е.В. Хохлова

« 2024г.



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

Производственная практика **ПМ.03.01**

специальность: 36.02.01 Ветеринария

форма обучения очная

Москва, 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) 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 производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке работников в области ветеринарии.

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

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- предубойного осмотра животных;
- участие 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 конфискатов 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:

Производственная практика (по профилю специальности) – 3 недели – 108 час

Форма контроля: диффер. зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения рабочей программы практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности: ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, в том числе дополнительными дополнительными 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1 Тематический план производственной практики ПМ.03

Код и наименование профессионального модуля	Наименования разделов практики	Производственная практика (по профилю специальности)		
		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	МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	1	36	с _____ Г. по _____ Г.
		2	72	с _____ Г. по _____ Г.
	Всего	3	108	

3.2. Содержание производственной практики ПМ.03

Код профессионального модуля	Формируемый образовательный результат (практический опыт, уметь)	Виды выполняемых работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Количество часов на каждый вид работы
ПМ.03 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	иметь практический опыт: - предубойного осмотра животных; - участие 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;	36 часов		
		1. Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности.	1.1. Общая характеристика предприятия. Название и местонахождение предприятия; основное направление деятельности предприятия. Копии инструктажей по ТБ, пожарной безопасности..	6
		2.Участие в проведении ветеринарного контроля убойных животных.	2.1. Документы: – ветеринарно – санитарное свидетельство (ветеринарный сертификат). <input type="checkbox"/> журнал учета ветеринарно–санитарной экспертизы внутренних органов. <input type="checkbox"/> накладные на сдачу мяса, субпродуктов, шкур, пера; <input type="checkbox"/> отбор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы; Заполненные формы сдать в бумажном варианте.	6
		3. Проводить забор образцов крови, мочи, фекалий.	3.1.Последовательность проведения забора образцов крови, мочи, фекалий.	6
		4. Проводить упаковку и подготовку к исследованию образцов крови, молока, мочи и фекалий.	4.1. Документы: <input type="checkbox"/> ветеринарно – санитарное свидетельство (ветеринарный сертификат); <input type="checkbox"/> журнал учета отбора проб на лабораторные исследования; <input type="checkbox"/> журнал учета проведенных исследований.	6
		5. Проводить забор образцов продуктов животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	5.1.. Документы: <input type="checkbox"/> ветеринарно – санитарное свидетельство (ветеринарный сертификат); <input type="checkbox"/> журнал учета отбора проб на лабораторные исследования;	6

	- проводить утилизацию конфискантов и зараженного материала		<input type="checkbox"/> журнал учета проведенных исследований.	
		6. Проводить забор образцов сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	6.1. Документы: <input type="checkbox"/> ветеринарно – санитарное свидетельство (ветеринарный сертификат); <input type="checkbox"/> журнал учета отбора проб на лабораторные исследования; <input type="checkbox"/> журнал учета проведенных исследований.	6
		72 часов		
		7. Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности.	Общая характеристику предприятия. Название и местонахождение предприятия; основное направление деятельности предприятия. Копии инструктажей по ТБ, пожарной безопасности.	4
		8. Участие в проведении соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	Последовательность проведения соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	4
		9. Участие в проведении обеззараживания несоответствующих стандарту продуктов животного происхождения	Описать методы обеззараживания несоответствующих стандарту продуктов животного происхождения описанных в правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.	4
		10. Участие в проведении утилизации конфискатов	Последовательность в проведении утилизации конфискатов в соответствии с правилами ветеринарно-санитарной экспертизы	4
		11. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий.	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий с использованием органолептических и лабораторных исследований.	4
		12. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе субпродуктов.	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов с использованием органолептических и лабораторных исследований.	4
		13. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого жира и крови.	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого жира и крови с использованием органолептических и лабораторных исследований.	4
		14. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе эндокринного и технологического сырья	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы эндокринного и технологического сырья с использованием органолептических и лабораторных исследований согласно государственного стандарта.	4

		15.Участие в проведении отбора проб молока для ветеринарно-санитарной экспертизы	Последовательность в проведении отбора проб молока для ветеринарно-санитарной экспертизы согласно стандарта.	4
		16.Участие в проведении отбора молочных продуктов для ветеринарно-санитарной экспертизы	Выполнение операции по отбору образцов молочных продуктов Оформление документации на отобранные пробы.	4
		17. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молока.	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока с использованием органолептических и лабораторных исследований согласно государственного стандарта.	4
		18. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молочных продуктов.	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молочных продуктов с использованием органолептических и лабораторных исследований согласно государственного стандарта.	4
		19.Участие в проведении патологоанатомического вскрытия	Ознакомиться с техникой безопасности при работе с трупным материалом и основными моментами работы в секционном зале (вскрывочной). Ознакомиться с правилами техники безопасности и основными моментами работы в лаборатории патологической анатомии и секционном зале. Изучить оборудование секционного зала. Изучить методики вскрытия трупов животных. Изучить основные и дополнительные инструменты для проведения вскрытия трупов животных. Провести вскрытие трупа животного. Составить подробный протокол патологоанатомического вскрытия трупа	4
		20. Участвовать в отборе, проб патологического материала.	Изучить оборудование секционного зала. Изучить методики вскрытия трупов животных. Изучить основные и дополнительные инструменты для проведения вскрытия трупов животных. Провести вскрытие трупа животного. Провести отбор проб патологического материала.	4
		21. Участвовать в консервировании проб патологического материала.	Ознакомиться с правилами техники безопасности и основными моментами работы в лаборатории патологической анатомии и секционном зале. Изучить оборудование секционного зала. Изучить методики вскрытия трупов животных. Провести консервирование проб патологического материала	4
		22. Участвовать в упаковке проб	Отработать методы отбора патологического материала для бактериологических,	4

		патологического материала.	бактериоскопических, вирусологических, микологических, токсикологических, гистологических исследований. Принять участие в упаковке проб патологического материала.	
		23.Оформление сопроводительного документа к патологическому материалу	Провести вскрытие трупа животного. Составить подробный протокол патологоанатомического вскрытия трупа. Научиться правильно оформлять сопроводительные документы в ветеринарную лабораторию.	4
		24. Участвовать в пересылке проб патологического материала.	Ознакомиться с техникой безопасности при работе с трупным материалом и основными моментами работы в секционном зале (вскрыточной). Ознакомиться с правилами техники безопасности и основными моментами работы в лаборатории патологической анатомии и секционном зале. Провести пересылку проб патологического материала.	16
		Итого	108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключенных между Университетом и организациями.

Реализация рабочей программы практики в рамках профессионального модуля **ПМ. 03** осуществляется в организациях, располагающих рабочими местами в соответствии с видом профессиональной деятельности выпускников.

4.2. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Дневник работ, отзыв обучающегося о прохождении производственной практики, аттестационный лист по практике за подписью руководителя практики от предприятия, характеристика, рецензия руководителя практики от колледжа, выписка из приказа руководителя организации о назначении руководителя практики- наставника из числа высококвалифицированных специалистов.

4.3. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Производственная практика (по профилю специальности) обеспечена необходимой учебно-методической документацией. Составлены задания на практику и методические рекомендации (указания) для обучающихся по выполнению видов работ. В период прохождения практики обучающимся оформляется дневник практики. По результатам практики обучающийся составляет отчет, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

По результатам практики руководителями практики от организации и от колледжа формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

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 практики

Библиотечный фонд укомплектован печатными и /или 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 непромышленного 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».

Производственная практика (по профилю специальности) является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Университет в форме распоряжений директора Колледжа:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ППССЗ с учетом договоров с организациями;
- заключает договоры на организацию и проведение практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями рабочие программы практики, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой;

- контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;

- определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;

- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;

- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;

- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;

- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;

- при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;

- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Направление на практику оформляется распоряжением директора колледжа с указанием закрепления каждого студента за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику в организации по месту работы в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Организацию и руководство производственной практикой (по профилю специальности) осуществляют руководители практики от колледжа и от организации.

Содержание производственной практики (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий согласовано в ППССЗ специальности 36.02.01 Ветеринария с работодателями .

Для реализации программы практики колледжем заключены договоры с базовыми предприятиями и организациями.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля **ПМ.03. МДК 03.01** является освоение производственной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках ПМ.03.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и колледжа об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на студента по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в колледж и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

4.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Руководство производственной практикой (по профилю специальности) осуществляют от колледжа преподаватели дисциплин профессионального учебного цикла ППССЗ, а также преподаватели профильных кафедр, имеющие высшее 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. Руководители практики от организации – специалисты из числа высококвалифицированных работников организации, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
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.	ТА: Экспертная оценка при прохождении практики ПА: 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.	ТА: Экспертная оценка при прохождении практики ПА: 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;	ТА: Экспертная оценка при прохождении практики ПА: 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	ТА: Экспертная оценка при прохождении практики ПА: Диффер. зачет

	<p>экспертизы;</p> <p>Проводит лабораторные методы исследования продуктов, контроль санитарной обработки помещений, инвентаря, тары;</p> <p>Знает нормативно-техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов;</p> <p>Владеет лабораторным оборудованием и приборами по определению качества продукции;</p> <p>Знает современные методики диагностики патологий различной этиологии; методы фальсификации продовольственного сырья и продуктов питания;</p>	
ДПК 3.5. Проводить обеззараживание несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискантов.	<p>Проводит расчет и подбор технологического оборудования для обеззараживания некондиционного сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>Организует рабочие места для утилизации ветконфискатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>Выбирает и обеспечивает оптимальные режимы работы технологического оборудования, обеззараживание нестандартного продуктов и сырья животного происхождения;</p> <p>Знает назначение, устройство и принципы действия оборудования по утилизации конфискантов.</p>	<p>ТА: Экспертная оценка при прохождении практики</p> <p>ПА: Диффер. зачет</p>
ДПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	<p>Использует методы лабораторных и инструментальных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья;</p> <p>Организует рабочие места для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья;</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную оценку всех поступающих на продажу продуктов;</p> <p>Оформляет документацию лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы;</p> <p>Проводит лабораторные методы исследования продуктов, контроль санитарной обработки помещений, инвентаря, тары;</p> <p>Знает лабораторное оборудование и приборы по определению качества продукции;</p> <p>Знает методы определения фальсификации продовольственного сырья и продуктов питания.</p>	<p>ТА: Экспертная оценка при прохождении практики</p> <p>ПА: Диффер. зачет</p>
ДПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	<p>Использует современные методы лабораторных и инструментальных исследований для проведения патологоанатомического вскрытия;</p> <p>Организует рабочие места для проведения патологоанатомического вскрытия, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>Выбирает и обеспечивает оптимальные</p>	<p>ТА: Экспертная оценка при прохождении практики</p> <p>ПА: Диффер. зачет</p>

	методы проведения патологоанатомического вскрытия; Знает назначение, устройство и принципы действия оборудования для проведения патологоанатомического вскрытия.	
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.	ТА: Экспертная оценка при прохождении практики ПА: 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, применительно к различным контекстам.	Знает и умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе 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.