

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»

Политехнический колледж

Предметная (цикловая) комиссия сельского и лесного хозяйства

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор политехнического колледжа  
  
З.А. Хутыз  
«25» 2021 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО  
ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

Наименование специальности 36.02.01 Ветеринария

Квалификация выпускника ветеринарный фельдшер

Форма обучения очная

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5. ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	14

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения является частью основной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 36.02.01 Ветеринария, которая обеспечивает практико-ориентированную подготовку обучающихся.

## 1.2 Цели и задачи, требования к результатам освоения программы

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности: выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

### - формирование профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.

ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молоко, 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 стандартом 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, консервирование, упаковке и пересылке патологического материала.

### - формирование общих компетенций:

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, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**- приобретение практического опыта:**

ПО1- соблюдения техники безопасности, личной гигиены и производственной санитарии;

ПО2 - дифференциации вида мяса животного происхождения;

ПО3 - отбора проб мяса и молочных продуктов для лабораторного исследования;

ПО4 - определения качества мяса по визуальным, органолептическим и лабораторным данным;

ПО5 - методики определения качества первичного молока;

ПО6 - определения качества приготовленных колбас;

ПО7 - исследование мясных консервов и копченостей.

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях по учебной практике по ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения;

- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях организации;

- подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;

- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудниками организации, формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

### **1.3 Формы проведения производственной практики**

Основной формой проведения производственной практики является самостоятельная работа студентов на рабочих местах по выполнению индивидуальных заданий в условиях организации, на базе которой проводится практика.

### **1.4 Место проведения производственной практики:**

Производственная практика проводится в организациях, профиль деятельности которых соответствует целям практики, на основе договоров заключаемых между образовательной организацией и организациями.

### **1.5 Количество часов на освоение программы производственной практики:**

всего – 72 часа (2 недели).

Производственная практика проводится концентрированно в 8-ом семестре после полного освоения: МДК.03.01 Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

### **1.6 Требования к обучающемуся при проведении производственной практики:**

При прохождении производственной практики студент должен:

- знать и соблюдать технику безопасности на рабочем месте;

- знать структуру организации, на базе которой проводится практика;

- знать содержание деятельности персонала организации, на базе которой проводится практика.

### **1.7 Руководство практикой**

Общий руководитель практики:

- руководитель организации, на базе которой проводится практика в соответствии с заключёнными договорами;

- руководитель практики от политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ».

Непосредственный руководитель:

- специалисты ветеринарной службы.

Методический руководитель:

- преподаватели политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ».

Непосредственный руководитель практики осуществляет ежедневный контроль работы студентов с выставлением оценки по 5-ти бальной системе.

Методический руководитель участвует в составлении графика работы студентов, осуществляет контроль над посещаемостью, выполнением студентами программы практики, оформлением документации, проводит консультации по интересующим студентов вопросам.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.03 УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ  
ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

**2.1 Тематический план и содержание производственной практики**

<b>№№ пп</b>	<b>Разделы (этапы) практики</b>	<b>Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)</b>	<b>Формы контроля</b>
	<b>4 курс 8 семестр</b>	<b>72 часа</b>	
1	Ознакомление с общими требованиями техники безопасности на предприятии.	Ознакомление с общими требованиями-ми техники безопасности на предприятии Прохождение инструктажей по технике безопасности, пожарной безопасности. Регистрация в журнале по технике безопасности – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
2	Ознакомление с общей структурой предприятия.	Экскурсия по предприятию и отдельным службам предприятия. Ознакомление с режимом и видами работы отделов и служб предприятия - 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
3	Изучение правил и форм оформления ветеринарной документации на мясо и мясопродукты, поступающие в реализацию.	Изучение ветеринарной документации, необходимой при реализации животноводческой продукции – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
4	Изучение морфологического и химического состава мяса.	Изучение морфологического и химического состава мяса - 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
5	Органолептические и лабораторные методы исследования свежести мяса скота и птицы.	Проведение определения свежести мяса скота и птицы органолептически и лабораторными методами – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при инфекционных заболеваниях.	Изучение методики оценки туш и органов при инфекционных заболеваниях – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
7	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарная оценка туш и органов при инвазионных	Изучение методики оценки туш и органов при инвазионных заболеваниях, проведение	Наблюдение за выполнением работ.

	заболеваниях.	трихинелоскопии - 6 часов.	
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях и незаразных заболеваниях.	Изучение методики экспертизы туш и органов при отравлениях и незаразных заболеваниях - 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
9	Изучение методов обработки и ветеринарно-санитарной экспертизы сырья технического назначения.	Изучение методов обработки шкур и их ветеринарно-санитарная экспертиза – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
10	Изучение методики санитарной оценки яиц при обнаружении пороков и методики экспертизы яиц при инфекционных болезнях птиц.	Изучение методов оценки и экспертизы яиц – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
11	Изучение методики ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.	Проведение микробиологического анализа и органолептической оценки молока и молочных продуктов – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
12	Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.	Обработка фактического материала. Написание отчета по практике – 4 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
13	Сдача дифференцированного зачета по практике с учётом аттестационного листа, характеристики, отчёта по практике, дневника.	Сдача зачета – 2 часа.	Оценка отчета, дневника, характеристики.
	<b>Всего</b>	<b>72 часа</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Перечень информационного обеспечения обучения

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

##### Основные источники:

1. Асминкина Т. Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Т. Н. Асминкина. - Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. - 472 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77576.html>

2. Асминкина Т. Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина. - Саратов: Профобразование, 2017. - 321 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66950.html>

3. Бабина М.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.П. Бабина, А.Г. Кошнеров. - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2015. - 392 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67619.html>

4. Кунаков А.А. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебное пособие / Кунаков А.А., Серегин И.Г., Таланов Г.А. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 400 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/345192>

##### Дополнительные источники:

1. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных [Электронный ресурс]: учебник / А.В. Жаров и др.; под ред. А.В. Жарова. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 416 с. – ЭБС «Лань» - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99282>

2. Зоогигиена и ветеринарная санитария [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Кузнецов [и др.]. - СПб.: Квадро, 2017. - 384 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65604.html>

3. Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Кузнецов [и др.]; под ред. А.Ф. Кузнецова. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 508 с. – ЭБС «Лань» - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96856>



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ПО1 - соблюдения техники безопасности, личной гигиены и производственной санитарии;	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительного аттестационного листа;</li> <li>- наличие положительного отзыва от руководителя организации по месту прохождения практики;</li> <li>- полнота и своевременность представления дневника практики и отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки;</li> <li>- высокий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);</li> <li>- высокая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений;</li> <li>- высокий уровень его профессиональной подготовки;</li> <li>- собран значительный материал для написания отчета по практике.</li> </ul> <p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительного аттестационного листа;</li> <li>- наличие положительного отзыва от руководителя организации по месту прохождения практики;</li> </ul>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в выполнении работ;</li> <li>- комплексное применение теоретических знаний на практике;</li> <li>- самостоятельность студента в организации своей деятельности при выполнении задач практики;</li> <li>- четкость и своевременность выполнения программы практики;</li> <li>- правильность ведения дневника практики;</li> <li>- умение логично и доказательно излагать свои мысли;</li> <li>- аккуратность/пунктуальность/отзывчивость;</li> <li>- умение реагировать на критику.</li> </ul>
ПО2 - дифференциации вида мяса животного происхождения;		
ПО3 - отбора проб мяса и молочных продуктов для лабораторного исследования;		
ПО4 - определения качества мяса по визуальным, органолептическим и лабораторным данным;		
ПО5 - методики определения качества первичного молока;		
ПО6 - определения качества приготовленных колбас;		
ПО7 - исследование мясных консервов и копченостей.		

	<p>- полнота и своевременность представления дневника практики и отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки без особых нарушений;</p> <p>- хороший уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);</p> <p>- хорошая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений;</p> <p>- хороший уровень его профессиональной подготовки;</p> <p>- собран значительный материал для написания отчета по практике.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительного аттестационного листа;</li> <li>- удовлетворительный отзыв от руководителя организации по месту прохождения практики;</li> <li>- небрежное оформление отчета и дневника,</li> <li>- несвоевременность представления дневника практики и/или отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки;</li> <li>- удовлетворительный уровень теоретического осмысления студентом</li> </ul>	
--	---	--

	<p>своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-удовлетворительная степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений;</li> <li>-удовлетворительный уровень его профессиональной подготовки;</li> <li>- собран незначительный объем информации для написания отчета по практике.</li> </ul> <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, при условиях:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отсутствие аттестационного листа;</li> <li>- отрицательный отзыв от руководителя организации по месту прохождения практики;</li> <li>- несвоевременность представления дневника практики и/или отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки;</li> <li>- низкий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);</li> <li>-низкая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений;</li> <li>- низкий уровень его профессиональной подготовки;</li> </ul>	
--	--	--

	- отсутствие отчета по практике.	
--	----------------------------------	--

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается руководителем производственной практики.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся может оформить графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

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

## **5. ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Университет создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ среднего профессионального образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в места проведения практики и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение программы практики.

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся.

При определении мест производственной практики для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.