

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 01.09.2022 06:57:17  
Уникальный программный ключ:  
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

## 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  
2022 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Наименование междисциплинарного курса МДК. 03.01 Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Наименование специальности 36.02.01 Ветеринария

Квалификация выпускника ветеринарный фельдшер

Форма обучения очная

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 36.02.01 Ветеринария

Составитель рабочей программы:

преподаватель 1-ой категории

  
(подпись)

Олейникова Т.Т.  
И.О. Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии сельского и лесного хозяйства

Председатель предметной (цикловой) комиссии

«25» 05 2022 г.

  
(подпись)

С.З. Ашинова  
И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практик политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ»

«25» 05 2022 г.

  
(подпись)

М.И. Колесников  
И.О. Фамилия

Руководитель ГБУ РА «Адыгейская республиканская станция по борьбе с болезнями животных»

МП



  
(подпись)

Конов Б.Р.  
И.О. Фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. ПРОВЕДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	13

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 03 УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ  
ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ  
МДК. 03.01 МЕТОДИКИ ПРОВЕДЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ  
ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения МДК.03.01 Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 36.02.01 Ветеринария в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

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

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 36.06.01 Ветеринария

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

**- приобрести первоначальный практический опыт:**

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 - исследования мясных консервов и копченостей.

**- уметь:**

У1 - проводить лабораторные исследования продуктов животного происхождения и анализировать полученные результаты;

У2 - дифференцировать продукты животного происхождения по их пригодности в пищу людям;

У3 - использовать лабораторную посуду и инструменты, микроскопы и предметные стёкла, специальную краску, питательную среду и муфельную печь для проращивания посевов от сомнительного или подозрительного отобранного материала;

У4 - составлять планы биохимического исследования кормов и крови разных животных и птицы;

У5 - проводить дифференцированное выявление токсико-инфекции в отобранном материале и давать рекомендации по дальнейшему использованию;

У6 - организовывать собственную деятельность.

**1.3 Формы проведения учебной практики**

Учебная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессионального модуля. Структурно учебная практика включает три элемента: вводный инструктаж, упражнения (самостоятельная работа) и текущее инструктирование, заключительный инструктаж (подведение итогов).

#### **1.4 Место проведения учебной практики:**

Учебная практика проводится в учебном кабинете и лаборатории образовательной организации: политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ» и учебных корпусах «МГТУ».

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

всего – 36 часов (1 неделя)

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ИМ. 03 УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО  
ПРОИСХОЖДЕНИЯ  
МДК. 03.01 МЕТОДИКИ ПРОВЕДЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО  
ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

**2.1 Тематический план учебной практики по профессиональному модулю ИМ. 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения МДК. 03.01 Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**

№ занятия	Наименования тем	Количество часов аудиторной нагрузки	Код формирования умений
<b>МДК. 03.01 МЕТОДИКИ ПРОВЕДЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ</b>		<b>36</b>	
1.	Тема 1. Изучение основных правил техники безопасности и общих правил производственных работ. Личная гигиена при работе с животными и продуктами животноводства.	6	У6
2.	Тема 2. Изучение и заполнение документов при отправке животных на убой. Изучение видов транспортировки скота, птицы, продуктов животного происхождения на перерабатывающие предприятия, правила их приема, заполнение необходимой документации. Направление животных на убой и разделка обескровленной туши мяса до полной её готовности в реализацию.	6	У1-У6
3.	Тема 3. Определение упитанности разных видов животных. Органолептические и лабораторные методы исследования свежести мяса скота и птицы Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш мяса и внутренних органов при инфекционных заболеваниях (бруцеллёз ящур крс туберкулёз).	6	У2-У5
6.	Тема 4. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш мяса и внутренних органов при инвазионных заболеваниях. Назначение исследованного мяса.	6	У2-У5
7.	Тема 5. Ветеринарно-санитарный и производственный контроль при консервировании мяса и мясопродуктов.	6	У1-У6

8.	Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и оценка его качества. Подведение итогов практики.	4	У1-У6
	Дифференцированный зачет на основании аттестации по итогам учебной практики	2	
	<b>ИТОГО</b>	<b>36</b>	

## 2.2 Содержание обучения по учебной практике

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>МДК. 03.01 МЕТОДИКИ ПРОВЕДЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ</b>		<b>36</b>
Тема 1. Изучение основных правил техники безопасности и общих правил производственных работ. Личная гигиена при работе с животными и продуктами животноводства.	Инструктаж по технике безопасности при работе с животными. Личная гигиена при работе с продуктами животноводства.	6
Тема 2. Изучение и заполнение документов при отправке животных на убой. Изучение видов транспортировки скота, птицы, продуктов животного происхождения на перерабатывающие предприятия, правила их приема, заполнение необходимой документации. Направление животных на убой и разделка обескровленной туши мяса до полной её готовности в реализацию.	1. Отработка приемов подготовки убойных животных к отправке на мясоперерабатывающие предприятия и отработка методики оформления сопроводительной документации. 2. Отработка приемов подготовки убойных животных к перевозке автотранспортом, по железной дороге, водным путем и гоном, соблюдение требований к каждому из видов транспортировки. Проведение обследования пути прогона животных. 3. Отработка правил приема животных на МПК, проведение подготовки животных к убою и исследования по качеству оглушения и обескровливания туш мяса и внутренних органов.	6
Тема 3. Определение упитанности разных видов животных. Органолептические и лабораторные методы исследования свежести мяса скота и птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш мяса и внутренних органов при инфекционных заболеваниях (бруцеллез яшур	1. Отработка приемов определения упитанности у разных видов животных и приобретение навыков по определению категории туши. 2. Отработка органолептической оценки качества мяса туши.	6

<p>крс туберкулёз).</p>	<p>3.Отработка приемов ветеринарно-санитарной экспертизы туш мяса и внутренних органов при инфекционных заболеваниях и оценки качества животноводческой продукции и ее пригодности в пищу людям.</p>	
<p>Тема 4. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш мяса и внутренних органов при инвазионных заболеваниях. Назначение исследованного мяса.</p>	<p>1.Отработка приемов ветеринарно-санитарной экспертизы туш мяса и внутренних органов при инвазионных заболеваниях и оценки качества животноводческой продукции и ее пригодности в пищу людям. 2. Отработка методики проведения трихинелоскопии с помощью компрессориума и микроскопа.</p>	6
<p>Тема 5. Ветеринарно-санитарный и производственный контроль при консервировании мяса и мясопродуктов.</p>	<p>Отработка различных методов консервирования мяса и мясопродуктов и ветеринарно-санитарный контроль за процессом</p>	6
<p>Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и оценка его качества. Подведение итогов практики.</p>	<p>Отработка методов обеззараживания и определения свежести молока.</p>	4
<p>Дифференцированный зачет на основании аттестации по итогам учебной практики.</p>		2



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета и лаборатории соответствующих целям практики.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные (рабочие) места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический материал, необходимый при прохождении практики.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер;
- принтер;
- проектор;
- экран стационарный;
- лицензионное программное обеспечение, в том числе информационные справочно-правовые системы «Консультант Плюс».

##### **Оборудование лаборатории:**

- рабочее место преподавателя;
- места для проведения лабораторных исследований;
- ветеринарное оборудование;
- наборы ветеринарных инструментов;
- Гастрол 6М;
- аппарат для выделения личинок трихинелл.

#### 3.2 Перечень информационного обеспечения обучения

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

Основная литература:

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. 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>

Дополнительная литература:

1. 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>
2. 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>

3. 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>

### **3.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Обучение проводится с использованием различных технических средств обучения, методических приёмов проблемного обучения, контекстного обучения, имитационных и неимитационных моделей профессиональной деятельности, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, «мозгового штурма», работы «малыми» группами, индивидуального направленного обучения.

Освоение учебной практики ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения МДК.03.01 Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения проводится в соответствии с учебным планом по специальности 36.06.01 Ветеринария и календарным учебным графиком.

Образовательный процесс организуется по расписанию занятий.

### **3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров: учебный процесс обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт практической деятельности в области ветеринарии.

Педагогический состав: преподаватели профессионального модуля ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Умения:</b>            У1 - проводить лабораторные исследования продуктов животного происхождения и анализировать полученные результаты;            У2 - дифференцировать продукты животного происхождения по их пригодности в пищу людям;            У3 - использовать лабораторную посуду и инструменты, микроскопы и предметные стёкла, специальную краску, питательную среду и муфельную печь для проращивания посевов от сомнительного или подозрительного отобранного материала;            У4 - составлять планы биохимического исследования кормов и крови разных животных и птицы;            У5 - проводить дифференцированное выявление токсико - инфекции в отобранном материале и давать рекомендации по дальнейшему использованию;            У6 - организовывать собственную деятельность.</p> <p><b>Первоначальный практический опыт:</b>            ПО1 - соблюдения техники безопасности, личной гигиены и производственной санитарии;</p>	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:            - наличие положительного аттестационного листа;            - высокий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);            - высокая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первоначального практического опыта и профессиональных знаний, умений.</p> <p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:            - наличие положительного аттестационного листа;            - хороший уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);            - хорошая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первоначального практического опыта и профессиональных знаний, умений.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:            - наличие положительного аттестационного листа;            - удовлетворительный уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);            - удовлетворительная степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первоначального практического опыта и профессиональных знаний, умений.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, при условиях:</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы учебной практики студента и оценка достижения результата через:            - активное участие в выполнении работ;            - самостоятельность студента в организации своей деятельности при выполнении задач практики;            - четкость и своевременность выполнения программы практики;            - умение логично и доказательно излагать свои мысли;            - аккуратность и пунктуальность, отзывчивость;            - умение реагировать на критику.</p>

<p>ПО2 - дифференциации вида мяса животного происхождения;</p> <p>ПО3 - отбора проб мяса и молочных продуктов для лабораторного исследования;</p> <p>ПО4 - определения качества мяса по визуальным, органолептическим и лабораторным данным;</p> <p>ПО5 - методики определения качества первичного молока;</p> <p>ПО6 - определения качества приготовленных колбас;</p> <p>ПО7 - исследование мясных консервов и копченостей.</p>	<p>- отсутствие аттестационного листа;</p> <p>- низкий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);</p> <p>- низкая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первоначального практического опыта и профессиональных знаний, умений.</p>	
---	--	--

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

В соответствии с письмом Минобрнауки РФ от 03.03.2014 г. № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»), организация прохождения учебной практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами должна проводиться с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Руководителем практики от политехнического колледжа должна быть оказана помощь инвалидам и в преодолении барьеров, мешающих прохождению ими учебной практики наравне с другими лицами. Однако, для полноценного прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, им должна оказываться необходимая помощь педагога-психолога, специалиста по специальным техническим и программным средствам обучения; при необходимости – сурдопедагога, сурдопереводчика (для обеспечения образовательного процесса обучающихся с нарушением слуха), тифлопедагога (для обеспечения образовательного процесса обучающихся с нарушением зрения).

При определении мест прохождения учебной практики обучающимся, имеющим инвалидность, необходимо учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся 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 здоровья, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Желательно прохождение учебной практики на базе политехнического колледжа. В том случае, если практика проходит (по желанию студента) за пределами университета, необходимо убедиться, что обучающемуся организованы максимально комфортные условия для работы и сбора материала, предоставлены возможности прохождения практики наравне с другими лицами. Создание безбарьерной среды при прохождении учебной практики должно учитывать потребности лиц с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Вся территория места прохождения практики должна соответствовать условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Руководители практики должны быть ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и учитывать их при организации учебной практики.