

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Кемеровский аграрный техникум» имени Г.П.Левина



В.А. Римша

2020 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

производственной практики

**ПП.03.01. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов и сырья животного происхождения**

профессионального модуля

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

Специальность:

**36.02.01 Ветеринария**

СОГЛАСОВАНО

И. о. заместителя директора  
по производственному обучению

 А.В. Боярский

«02» 06 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора  
по учебной работе

 Е.И. Яковлева

«02» 06 2020 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии  
ветеринарных дисциплин

Председатель  М.С. Макарова

Протокол № 9 от «05» 06 2020 г.

Авторы-составители:

Л.В. Торопова, преподаватель, ГПОУ КАТ им. Г.П.Левина;

А.А. Гопак, мастер производственного обучения, ГПОУ КАТ им. Г.П.Левина.

Рабочая программа производственной практики ПП.03.01. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов и сырья животного происхождения составлена в соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения по специальности 36.02.01 Ветеринария

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| 1 . ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....  | 4  |
| 1.1 Цель и задачи производственной практики .....  | 4  |
| 1.2 Результаты освоения программы практики .....   | 4  |
| 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ<br>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....                              | 6  |
| 2.1 Тематический план производственной практики профессионального модуля .....   | 6  |
| 2.2 Содержание производственной практики .....   | 7  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....  | 13 |
| 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению .....   | 13 |
| 3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-<br>ресурсов, дополнительной литературы ..... | 13 |
| 3.3 Общие требования к организации производственной практики.....  | 14 |
| 3.4. Кадровое обеспечение производственной практики.....   | 15 |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Цель и задачи производственной практики

Производственная практика ПП.03.01. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов и сырья животного происхождения реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения по специальности 36.02.01 Ветеринария, направлена на закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм и приобретение практического опыта.

**Цель** производственной практики – формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта, первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности.

Рабочая программа производственной практики разрабатывалась в соответствии с:

1. Федеральным государственным образовательным стандартом СПО специальности 36.02.01 Ветеринария.
2. Рабочим учебным планом по специальности.
3. Рабочей программой профессионального модуля ПМ.03

**Задачи** производственной практики:

- формирование у обучающихся умений предубойного осмотра животных;
- отработка навыков по проведению ветеринарного контроля убойных животных и в отборе образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы;
- приобретение первоначального практического опыта по участию в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения.

## 1.2 Результаты освоения программы практики

При прохождении практики обучающийся должен освоить соответствующие профессиональные и общие компетенции:

| Код      | Наименование результата обучения   |
|----------|--|
| ПК 3.1.  | Проводить ветеринарный контроль убойных животных.  |
| ПК 3.2.  | Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.  |
| ПК 3.3.  | Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.  |
| ПК 3.4.  | Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства   |
| ПК 3.5.  | Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.              |
| ПК 3.6.  | Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья. |
| ПК 3.7.  | Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.  |
| ПК 3.8.  | Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала  |
| ДПК 3.1. | Оформлять результаты ветеринарного контроля в установленном порядке  |

|          |  |
|----------|--|
| ДПК 3.2. | Проводить контроль соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве             |
| ОК 1.    | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| ОК 2.    | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.     |
| ОК 3.    | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  |
| ОК 4.    | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5.    | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 6.    | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   |
| ОК 7.    | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.   |
| ОК 8.    | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.    |
| ОК 9.    | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  |

Результатом прохождения практики по профессиональному модулю является: освоение

**практического опыта:**

ПО1 - предубойного осмотра животных;

ПО2 - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;

**умений:**

У1 - проводить предубойный осмотр животных;

У2 - вскрывать трупы животных;

У3 - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного для исследований;

У4 - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;

У5 - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;

У6 - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;

У7 - проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала;

ДУ 1. Оформлять ветеринарные сопроводительные документы в программе «Меркурий».

ДУ 2. Оформлять протоколы, заключение на браковку и утилизацию.

**Количество часов на освоение программы производственной практики - 108 часов.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Тематический план производственной практики профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций   | Наименования профессиональных модулей   | Всего часов |
|---|---|-------------|
| 1   | 2   | 3           |
| ПК 3.7- 3.8<br>ДПК 3.1.<br>ДПК 3.2.   | ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения<br><b>Раздел 1.</b> Участие в проведении патологоанатомического вскрытия, отборе, консервировании и пересылке патологического материала. | 36          |
| ПК 3.1-3.6<br>ДПК 3.1.<br>ДПК 3.2.  | ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения<br><b>Раздел 2.</b> Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения                                 | 72          |
|   | <b>Итого:</b>   | <b>108</b>  |
| <p>Форма промежуточной аттестации по производственной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачет – 4 семестр</li> <li>- дифференцированный зачет – 6 и 7 семестр.</li> </ul> <p>Форма контроля и оценки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение за соответствием этапов выполняемой работы содержанию ИТК, во время выполнения практической работы;</li> <li>– оценка результата выполнения практических работ;</li> <li>– оценка решения ситуационных профессиональных задач;</li> <li>– оценка правильности оформления документации.</li> </ul> <p>Форма отчетности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отчет по практике;</li> <li>- дневник практики с приложениями (графические, аудио-, фото-, материалы, образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике).</li> </ul> |   |             |

## 2.2 Содержание производственной практики

| № п/п   | Виды работ   | Содержание работ   | Кол-во час.     | Коды компетенций                          |                                      | ПО/У                                     | Формы и методы контроля  |
|---|--|--|-----------------|---|--------------------------------------|--|--|
|   |  |  |                 | ОК  | ПК                                   |  |  |
| <b>ПП.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов и сырья животного происхождения</b>                       |  |  |                 |   |                                      |  |  |
| <b>Раздел 1. Участие в проведении патологоанатомического вскрытия, отборе консервировании и пересылке паталогического материала</b> |  |  |                 |   |                                      |  |  |
| 1.  | Участие в проведении патологоанатомического вскрытия                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение подготовки рабочего места для вскрытия;</li> <li>- подготовка инструментов;</li> <li>- проведение общего вскрытия трупа животного для установки патологоанатомического диагноза;</li> <li>- заполнение протокола вскрытия трупа животного; <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве</li> </ul> </li> </ul> | 12              | ОК 1.<br>ОК 2.<br>ОК 3.<br>ОК 6.<br>ОК 7. | ПК 3.7<br>ДПК<br>3.1.<br>ДПК<br>3.2. | ПО 1.<br>У2.                             | <p>Наблюдение за работой.</p> <p>Текущий контроль.</p> <p>Дневник -отчёт</p> |
| 2   | Участие в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- отбор, упаковка и отправка патологического материала в ветеринарную лабораторию; <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве;</li> </ul> </li> <li>- оформление сопроводительных документов</li> </ul>   | 12              | ОК 1.<br>ОК 2.<br>ОК 3.<br>ОК 6.<br>ОК 7. | ПК 3.8<br>ДПК<br>3.1.<br>ДПК<br>3.2. | ПО 2.<br>У2.<br>У3<br>У4<br>ДУ1.<br>ДУ2. | <p>Наблюдение за работой.</p> <p>Текущий контроль.</p> <p>Дневник -отчёт</p> |
| 3   | Участие в утилизации патологического материала                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- открытие и закрытие скотомогильников;</li> <li>- утилизация трупов с соблюдением правил;</li> <li>- соблюдение правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм;</li> <li>- оформление актов утилизации трупов.</li> </ul>   | 12              | ОК 1.<br>ОК 2.<br>ОК 3.<br>ОК 6.<br>ОК 7. | ПК 3.7<br>ДПК<br>3.1.<br>ДПК<br>3.2. | У2.<br>У7<br>ДУ1.<br>ДУ2.                | <p>Наблюдение за работой.</p> <p>Текущий контроль.</p> <p>Дневник -отчёт</p> |
| <b>по разделу 1 –</b>   |  |  | <b>36 часов</b> |   |                                      |  |  |

| Раздел 2. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения |   |   |   |                                  |  |   |   |
|--|---|---|---|----------------------------------|--|---|---|
| 1.   | Участие в ветеринарном контроле убойных животных и в проведении забора у животных образцов для исследования | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение осмотра убойных животных;</li> <li>- определение физиологических норм и категорий упитанности согласно ГОСТа для убойных животных;</li> <li>- участие в проведении забора образцов крови, мочи, фекалий, их упаковка и подготовка к исследованию;</li> <li>- соблюдение правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве.</li> <li>- оформление сопроводительных документов.</li> </ul>   | 6 | ОК 1.<br>ОК 3.<br>ОК 6.<br>ОК 7. | ПК 3.1<br>ПК 3.2<br>ДПК<br>3.1.<br>ДПК<br>3.2. | ПО 1.<br>У1.<br>У2.<br>У3.<br>У4.<br>ДУ1.<br>ДУ2. | <p>Наблюдение за работой.</p> <p>Текущий контроль.</p> <p>Дневник - отчёт</p> |
| 2.   | Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных и птиц                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осмотр туш и внутренних органов разных видов животных;</li> <li>- проведение отбора проб для проведения трихинеллоскопии;</li> <li>- проведение трихинеллоскопии;</li> <li>- проведение отбора проб для бактериологического исследования;</li> <li>- проведение исследования на цистицеркоз;</li> <li>- приведение ветеринарно-санитарной оценки мяса и внутренних органов при болезнях инфекционной этиологии;</li> <li>- приведение ветеринарно-санитарной оценки мяса и внутренних органов при болезнях инвазионной этиологии;</li> <li>- приведение ветеринарно-санитарной оценки мяса и внутренних органов при болезнях незаразной этиологии;</li> <li>- соблюдение правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве.</li> <li>- оформление актов и протоколов исследований.</li> </ul> | 6 | ОК 1.<br>ОК 3.<br>ОК 6.<br>ОК 7. | ПК 3.1<br>ПК 3.3<br>ДПК<br>3.1.<br>ДПК<br>3.2. | ПО 1.<br>У3.<br>У4.<br>У5.<br>ДУ1.<br>ДУ2.        | <p>Наблюдение за работой.</p> <p>Текущий контроль.</p> <p>Дневник - отчёт</p> |
| 3.   | Участие в определении соответствия продуктов и сырья животного  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептическое исследование мяса на свежесть;</li> <li>- лабораторные исследования мяса на свежесть;</li> <li>- определение видовой принадлежности мяса;</li> </ul>   | 6 | ОК 1.<br>ОК 3.<br>ОК 6.<br>ОК 7. | ПК 3.1<br>ПК 3.3<br>ПК 3.4                     | ПО 2.<br>У1.<br>У3.<br>У4.                        | <p>Наблюдение за работой.</p> <p>Текущий</p>                                  |

|    |  |  |   |  |  |  |   |
|----|--|--|---|--|--|--|---|
|    | происхождения стандартам на продукцию животноводства   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение клеймения и маркировки мяса и субпродуктов;</li> <li>- исследование мяса на наличие возбудителей токсикоинфекций;</li> <li>- проведение санитарной оценки мяса с признаками порчи;</li> <li>- оформление необходимой документации.</li> </ul>  |   |  | ДПК 3.1.<br>ДПК 3.2.   | У5.<br>ДУ1.<br>ДУ2.                                      | контроль.<br><br>Дневник<br>- отчёт                                       |
| 4. | Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья | <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов;</li> <li>- участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого жира;</li> <li>- участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизе кишечного сырья;</li> <li>- участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизе крови;</li> <li>- участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизе эндокринного и технического сырья;</li> <li>- оформление необходимой документации</li> </ul> | 6 | ОК 1.<br>ОК 2.<br>ОК 3.<br>ОК 6.<br>ОК 8.<br>ОК 9. | ПК 3.3<br>ПК 3.4<br>ПК 3.6<br>ДПК 3.1.<br>ДПК 3.2.           | ПО 2.<br>У4.<br>У7<br>У5.<br>У2.                         | Наблюдение за работой.<br><br>Текущий контроль.<br><br>Дневник<br>- отчёт |
| 5  | Участие в проведении отбора проб молока и молочных продуктов для ветеринарно-санитарного контроля.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- отбор пробы молока и молочных продуктов для органолептического исследования;</li> <li>- проведение органолептического исследования;</li> <li>- проведение лабораторного исследования;</li> <li>- определение фальсификации молока и молочных продуктов;</li> <li>- контроль готовой продукции;</li> <li>- оформление результатов ветеринарного контроля в установленном порядке</li> </ul>  | 6 | ОК 1.<br>ОК 2.<br>ОК 3.<br>ОК 6.<br>ОК 9.          | ПК 3.2<br>ПК 3.3<br>ПК 3.4<br>ПК 3.6<br>ДПК 3.1.<br>ДПК 3.2. | ПО 2.<br>У3.<br>У4.<br>У5.<br>ДУ1.<br>ДУ2.               | Наблюдение за работой.<br><br>Текущий контроль.<br><br>Дневник<br>- отчёт |
| 6. | Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизе яиц, рыбы, растительных пищевых продуктов. Утилизация конфискатов.                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение ветеринарно-санитарная экспертизы яиц;</li> <li>- проведение экспертизы рыбы и рыбопродуктов;</li> <li>- проведение санитарной экспертизы свежих корнеплодов, овощей, фруктов, ягод;</li> <li>- проведение обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья;</li> <li>- утилизация конфискатов;</li> </ul>   | 6 | ОК 1.<br>ОК 2.<br>ОК 3.<br>ОК 6.<br>ОК 8.<br>ОК 9. | ПК 3.3<br>ПК 3.4<br>ПК 3.5<br>ДПК 3.1.<br>ДПК 3.2.           | ПО 2.<br>У3.<br>У4.<br>У5.<br>У6.<br>У7.<br>ДУ1.<br>ДУ2. | Наблюдение за работой.<br><br>Текущий контроль.<br><br>Дневник<br>- отчёт |

|   |   |   |           |   |  |  |  |
|---|---|---|-----------|---|--|--|--|
|   |   | - оформление актов и протоколов обеззараживания и утилизации.   |           |   |  |  |  |
|   |   |   | <b>36</b> |   |  |  |  |
| 7 | Работа помощником ветфельдшера по вскрытию павших животных          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с условиями и способами транспортировки трупов павших животных и местами для их вскрытия и утилизации: скотомогильниками, биотермическими ямами, утильустановками;</li> <li>- ознакомление с инструментами и освоение техники полного вскрытия трупов животных, птиц с постановкой патологоанатомического диагноза;</li> <li>- соблюдение правил общей и личной гигиены, техники безопасности при вскрытии и утилизации трупов животных, птиц и пересылке патологического материала;</li> <li>- совершенствование умений и навыков по составлению протоколов и актов вскрытия трупов животных и птиц;</li> <li>- участие в отборе патологического материала, его консервирования, упаковки и пересылке для исследования в ветеринарной лаборатории;</li> <li>- составление сопроводительного документа для отправки патологического материала.</li> </ul> | 6         | <ul style="list-style-type: none"> <li>ОК 1.</li> <li>ОК 2.</li> <li>ОК 3.</li> <li>ОК 6.</li> <li>ОК 8.</li> <li>ОК 9.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>ПК 3.1</li> <li>ПК 3.2</li> <li>ПК 3.5</li> <li>ПК 3.7</li> <li>ПК 3.8</li> <li>ДПК 3.1.</li> <li>ДПК 3.2.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>ПО 1.</li> <li>У2.</li> <li>У3.</li> <li>У4.</li> <li>У 7.</li> <li>ДУ1.</li> <li>ДУ2.</li> </ul>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Наблюдение за работой.</li> <li>Текущий контроль.</li> <li>Дневник - отчёт</li> </ul> |
| 8 | Работа помощником ветфельдшера по ветеринарно-санитарной экспертизе | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с порядком транспортировки и сдачи скота на мясоперерабатывающие предприятия;</li> <li>- участие в предубойном осмотре животных и птицы;</li> <li>- оформление документации при отправке животных, продукции и сырья на перерабатывающие предприятия, рынок;</li> <li>- участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мясных туш и внутренних органов от здоровых и вынужденно убитых животных;</li> <li>- совершенствование умений давать санитарную оценку мясу в зависимости от органолептических показателей и данных лабораторного исследования;</li> <li>- совершенствование умений брать, упаковывать пробы</li> </ul>  | 18        | <ul style="list-style-type: none"> <li>ОК 1.</li> <li>ОК 2.</li> <li>ОК 3.</li> <li>ОК 4.</li> <li>ОК 5.</li> <li>ОК 6.</li> <li>ОК 7.</li> <li>ОК 8.</li> <li>ОК 9.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>ПК 3.3</li> <li>ПК 3.4</li> <li>ПК 3.5</li> <li>ПК 3.6</li> <li>ДПК 3.1.</li> <li>ДПК 3.2.</li> </ul>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>ПО 2.</li> <li>У1.</li> <li>У3.</li> <li>У4.</li> <li>У 5.</li> <li>У 6.</li> <li>ДУ1.</li> <li>ДУ2.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Наблюдение за работой.</li> <li>Текущий контроль.</li> <li>Дневник - отчёт</li> </ul> |

|   |                                   |   |    |  |  |  |   |
|---|-----------------------------------|---|----|--|--|--|---|
|   |                                   | <p>мяса для лабораторного исследования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составление сопроводительного документа на отправляемые пробы мяса;</li> <li>- проведение трихинеллоскопии мяса;</li> <li>- соблюдение правил личной гигиены при работе с тушками мяса заразнобольных животных;</li> <li>- организация ветеринарно-санитарных мероприятий при заготовке, откорме, транспортировке скота, птицы, продуктов животноводства с оформлением соответствующих документов;</li> <li>- ознакомление с работой прифермской молочной лабораторией;</li> <li>- совершенствование умений брать средние пробы молока и проводить органолептическую и лабораторную оценку качества молока и молочных продуктов.</li> </ul>  |    |  |  |  |   |
| 9 | Работа в ветеринарной лаборатории | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с устройством и оборудованием основных отделов лаборатории;</li> <li>- изучение правил использования лабораторного оборудования и правила техники безопасности при работе с патологическим материалом;</li> <li>- ознакомление с правилами приема патологического и другого материала, присланных на исследование;</li> <li>- ознакомление с оформлением сопроводительной документации, с правилами работы в секционном помещении (прозектории), в виварии для лабораторных животных;</li> <li>- освоение умений изготавливать и окрашивать препараты из органов и непатогенных бактериальных культур простой окраской по Грамму и их микроскопирование;</li> <li>- освоение постановки реакции агглютинации и преципитации;</li> <li>- ознакомление с методикой лабораторного</li> </ul> | 12 | <p>ОК 1.<br/>ОК 2.<br/>ОК 3.<br/>ОК 6.<br/>ОК 8.<br/>ОК 9.</p> | <p>ПК 3.1<br/>ПК 3.2<br/>ПК 3.3<br/>ПК 3.4<br/>ПК 3.5<br/>ПК 3.6<br/>ПК 3.7<br/>ПК 3.8<br/>ДПК 3.1.<br/>ДПК 3.2.</p> | <p>ПО 1.<br/>ПО 2.<br/>У3.<br/>У4.<br/>У5.<br/>У6.<br/>ДУ1.<br/>ДУ2.</p> | <p>Наблюдение за работой.</p> <p>Текущий контроль.</p> <p>Дневник - отчёт</p> |

|              |  |   |            |  |  |  |  |
|--------------|--|---|------------|--|--|--|--|
|              |  | исследования кормов, крови, молока, мочи и фекалий. |            |  |  |  |  |
|              |  |   | 36         |  |  |  |  |
| <b>Всего</b> |  |   | <b>108</b> |  |  |  |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики ПП.03.01.Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов и сырья животного происхождения предполагает наличие лабораторий: «Патологической физиологии и патологической анатомии», «Ветеринарно-санитарной экспертизы».

Базами практик являются: учебно-производственное хозяйство с учебной фермой и ветеринарная клиника ГПОУ «Кемеровский аграрный техникум» имени Г.П.Левина, сельскохозяйственные предприятия и ветеринарные клиники Кемеровской области.

Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий:

- посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя;
  - комплект учебно-методической документации;
  - наглядные пособия, муляжи органов и тканей, сухие и влажные препараты органов и тканей, плакаты;
  - инструменты и оборудование: ареометр, цилиндр стеклянный, мерная кружка, прибор для определения чистоты молока, фильтры, жиромеры, пипетки, центрифуга, водяная баня, серная кислота, изоамиловый спирт, фотографии, инструмент для патологического вскрытия, компрессориум, микроскопы, макро- и микропрепараты;
  - трихинеллоскоп; рефрактометр для меда портативный, анализатор качества молока «Лактан 1-4М», термостат EXPERT TET, термостат, весы кухонные с чашей, микроволновая печь, пробирочный шейкер, автоматический дозатор, цифровой анализатор прямого подсчёта соматических клеток и бактериальной обсеменённости Lactoscan SCC(Эксперт ССК), анализатор соматических клеток «СОМАТОС мини», аппарат гельминтологический «Гастрос-2М», люминескоп «ФИЛИН», люминоскоп «ФИЛИН HD», анализатор качества молока Эксперт Стандарт (молоко и сливки);
  - справочная и нормативная документация, ГОСТы; формы учетной и отчетной документации.
- Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Бабина, М. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства: учебное пособие / М. П. Бабина, А. Г. Кошнеров. – Минск: РИПО, 2015. – 391 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-985-503-439-2 // ЭБС Лань. – URL: <https://e.lanbook.com/book/131863> (дата обращения: 01.09.2019). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.

2. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (утв. Минсельхозом СССР 27.12.1983) // СПС КонсультантПлюс: официальный сайт. – URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_94417](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_94417) (дата обращения: 01.09.2019). – Текст: электронный.

##### Дополнительные источники:

1. Байматов, В. Патологическая физиология: учебник / Байматов В, Мешков В. – Москва: Инфра-М, 2016. – 412 с. – (Высшее образование: специалитет). – ISBN 978-5-16-009117-4. – Текст: непосредственный.

2. Дячук, Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: справочник / Т.И. Дячук; под ред. проф. В.Н. Кисленко. – Москва: ИНФРА-М, 2017. – 365 с. – (Высшее образование). – (Справочники ИНФРА-М). – ISBN 978-5-9532-0471-2. – Текст: непосредственный.

3. Латыпов, Д. Г. Вскрытие и патологоанатомическая диагностика болезней животных: учебное пособие / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — 2-е изд., перераб. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. – 384 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-8114-1976-0. – Текст: непосредственный.

4. Салимов, В. А. Практикум по патологической анатомии животных: учебное пособие / В. А. Салимов. – 3-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 256 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-8114-1418-5. – Текст: непосредственный.

5. Федоткина, С.Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / С.Н. Федоткина, А.Н. Шинкаренко, А.В. Усенков. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 176 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-8114-1302-7. – Текст: непосредственный.

6. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства: учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. – Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2017. – 188 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-16-103621-1. – Текст: непосредственный.

7. Шевченко Б.П. Основы патологической анатомии и судебно-ветеринарной экспертизы: учебное пособие / Б. П. Шевченко, А. Г. Гончаров, О. А. Матвеев, М. М. Жамбулов. – Оренбург: Оренбургский ГАУ, 2017. – 440 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-88838-985-0. – Текст: непосредственный.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Ветеринария и жизнь. Федеральная отраслевая ежемесячная газета. – URL: <https://www.vetandlife.ru> (дата обращения: 01.09.2019). – Текст: электронный.

2. Справочно-правовая система «Консультант плюс». – Москва. – URL: <https://www.consultant.ru> (дата обращения: 01.09.2019). – Текст: электронный.

### **3.3 Общие требования к организации производственной практики**

Производственная практика профессионального модуля ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения проводится в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объёма часов, установленных учебным планом.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.03 является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения».

Производственная практика проводится на учебно-производственном хозяйстве с учебной фермой, в ветеринарной клинике и в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением.

Для проведения производственной практики в техникуме разработана документация:

– Положение «Об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ППССЗ и ППКРС)»;

– рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);

– договоры с предприятиями по проведению практики;

–приказ о распределении студентов по базам практики.

Обучающиеся при прохождении производственной практики обязаны:

–полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;

–соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

–изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

### **Контроль работы практикантов и отчетность**

Контроль проведения производственной практики обучающихся техникума осуществляет заместитель директора по производственному обучению. Текущий, периодический и итоговый контроль приводит руководитель практики от организации.

Практика завершается дифференцированным зачетом (зачетом) при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации 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.

### **3.4. Кадровое обеспечение производственной практики**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения специальности 36.01.02 Ветеринария

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.