

Министерство транспорта Тверской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Бологовский колледж»

«Согласовано»  
Начальник  
ГБУ «Бологовская станция по борьбе  
с болезнями животных»  
Л.И.Блаж  
«31» 08 2022 г.



«Утверждаю»  
Директор  
ГБПОУ «Бологовский колледж»  
В.С. Мищенко  
«31» 08 2022 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПП 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и  
сырья животного происхождения

для специальности

36.02.01 Ветеринария

г. Бологое  
2022 г.

Рабочая программа производственной практики предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО при подготовке специалистов среднего звена на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.


Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения производственной практики ПП 03Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

Организация – разработчик ГБПОУ «Бологовский колледж»

Разработчик: Милова Елена Юрьевна, преподаватель ГБПОУ «Бологовский колледж»

Рассмотрена на заседании предметно – цикловой комиссии преподавателей

Протокол № 1 от «31» 08. 2022 года

Председатель ПЦК: \_\_\_\_\_  /А.В. Зюзько /

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **ПП 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**

### **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа производственной практики является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 36.02.01 Ветеринария.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в профессиональной подготовке по названной специальности, а также при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере ветеринарной деятельности: Кинология, Зоотехния.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области, ветеринарной деятельности по специальности Оператор по ветеринарной обработке сельскохозяйственных животных и птиц.

### **1.2. Место производственной практики в структуре образовательной программы:**

Производственная практика ПП 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения относится к профессиональному модулю ПМ 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения основной профессиональной образовательной программы по специальности 36.02.01 Ветеринария.

### **1.3. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:**

В результате освоения производственной практики обучающийся должен уметь:

- проводить предубойный осмотр животных;
- вскрывать трупы животных;
- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований;
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;

- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен 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 профилактика;
- методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:**

обязательной учебной нагрузки обучающегося 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе общими ОК, профессиональными (ПК), универсальными (УК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
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.
УК.1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК.2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК.3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК.4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК.5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК.6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК.7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК.8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Объем производственной практики и виды учебной работы:**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего)</b>	<b>108</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	



**3.2. Тематический план и содержание производственной практики ПП 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовых работ (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения	Личностные результаты
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 1. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарной оценки голов, внутренних органов.</b>	Содержание учебного материала 1-4. Отработка навыков послесубойной ветеринарно-санитарной экспертизы головы, внутренних органов, туш животных.	24	3	ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
<b>Раздел 2. Проведение вскрытия трупов различных видов животных.</b>	Содержание учебного материала 5-10. Отработка навыков проведения вскрытия трупов КРС, лошадей, свиней, МРС, собак, птиц.	36	3	ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
<b>Раздел 3. Оформление документации вскрытия.</b>	Содержание учебного материала 11-12. Заполнение протоколов и актов вскрытия.	12	3	ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16

<b>Раздел 4.</b> Забор патологического материала для бактериологического, вирусологического, в исследованиях.	Содержание учебного материала	<b>12</b>	<b>3</b>	ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
	13-14. Отработка навыков забора патологического материала для бактериологического и вирусологического исследований, его упаковки и составление сопроводительного письма и описи.			
<b>Раздел 5.</b> Взятие патологического материала для гистологического исследования.	Содержание учебного материала	<b>6</b>	<b>3</b>	ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
	15. Отработка навыков забора пат. материала для гистологического исследования, способы его консервации, составление сопроводительных писем и описей.			
<b>Раздел 6.</b> Взятие патологического материала для токсикологического (биохимического) исследования.	Содержание учебного материала	<b>6</b>	<b>3</b>	ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
	16. Отработка навыков забора пат. материала и отбора проб (содержимого желудка, кормов) для токсикологического исследования, оформление сопроводительных писем и описей.			
<b>Раздел 7.</b> Проведение обеззараживания и утилизации трупов, недоброкачественной продукции животного происхождения.	Содержание учебного материала	<b>6</b>	<b>3</b>	ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
	17. Отработка навыков обеззараживания трупов и недоброкачественной продукции животного происхождения (в биотермических ямах, крематориях и др.).			
<b>Раздел 8.</b> Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий, субпродуктов,	Содержание учебного материала	<b>6</b>	<b>3</b>	ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
	18. проведение ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.			

<p><b>пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.</b></p>				
---	--	--	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

Личностные результаты указываются в соответствии с программой воспитания по специальности 36.02.01 Ветеринария.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной практики требует наличия рабочего места Ветеринарного фельдшера.

Оборудование рабочего места:

- смотровой стол, светильник медицинский передвижной;
- шкаф медицинский, тележка подкатная, стойка для капельницы;
- стеллаж, стол операционный специализированный, светильник бестеневой;
- столик манипуляционный, стойки инфузионные, стерилизатор;
- мойка двухсекционная, облучатель бактерицидный (лампа);
- формы бланков отчетов, планов, бланки ветеринарных справок и свидетельств.

Технические средства:

- персональный компьютер с принтером.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Боровков М.Ф. «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства» - СПб.: Лань, 2019г.
2. Жаров А.В. «Патологическая физиология и патологическая анатомия животных» - СПб.: Лань, 2019г.
3. М.Н Артунов, В.С. Бузлама, М.И. Рецкий, С.В. Серeda «Ветеринарная токсикология с основами экологии», Москва 2020г.

Дополнительные источники:

1. Кудряшов А.А. Паталого – анатомическая диагностика болезней животных – М.:Аквариум, 2019 г., 720с.;
2. Морфологические ведомости: научно-производственный журнал учрежден МСХ РФ, [www.ulsu.ru](http://www.ulsu.ru)
- 3 .Интернет ресурс. Ветеринарно - санитарная экспертиза. Форма доступа: <http://www.booksmed.com/infekcionnye-bolezni/561-infekcionnye-bolezni-zhivotnyx-voronin-uchebnik.html>

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

## ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в процессе контрольного посещения места практики обучающегося, проверки ведения дневника практики и итогового тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить предубойный осмотр животных;</li> <li>- вскрывать трупы животных;</li> <li>- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований;</li> <li>- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;</li> <li>- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;</li> <li>- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;</li> <li>- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала.</li> </ul>	<p>ОК.1- ОК.9, ПК 3.1- ПК 3.8</p>	<p>Проведение указанных манипуляций. Оформление дневников-отчётов по практике, их проверка руководителем практики на предприятии.</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;</li> <li>- методику предубойного осмотра животных;</li> <li>- правила проведения патологоанатомического вскрытия;</li> <li>- приемы постановки патологоанатомического диагноза;</li> <li>- стандарты на готовую продукцию животноводства;</li> <li>- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;</li> <li>- методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;</li> <li>- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.</li> </ul>	<p>ОК.1- ОК.9, ПК 3.1- ПК 3.8</p>	<p>Проведение указанных манипуляций. Оформление дневников-отчётов по практике, их проверка руководителем практики на предприятии.</p>

